

BABYLISS
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.fr

B IB-16/346A

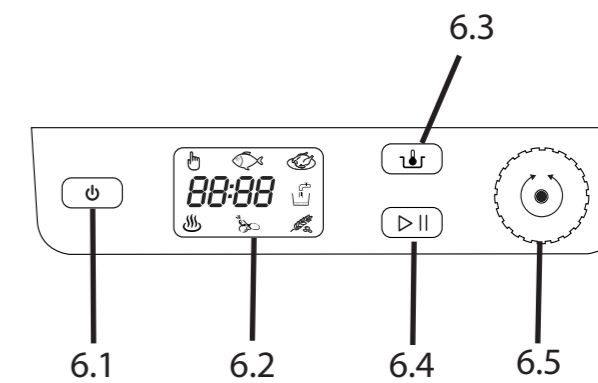
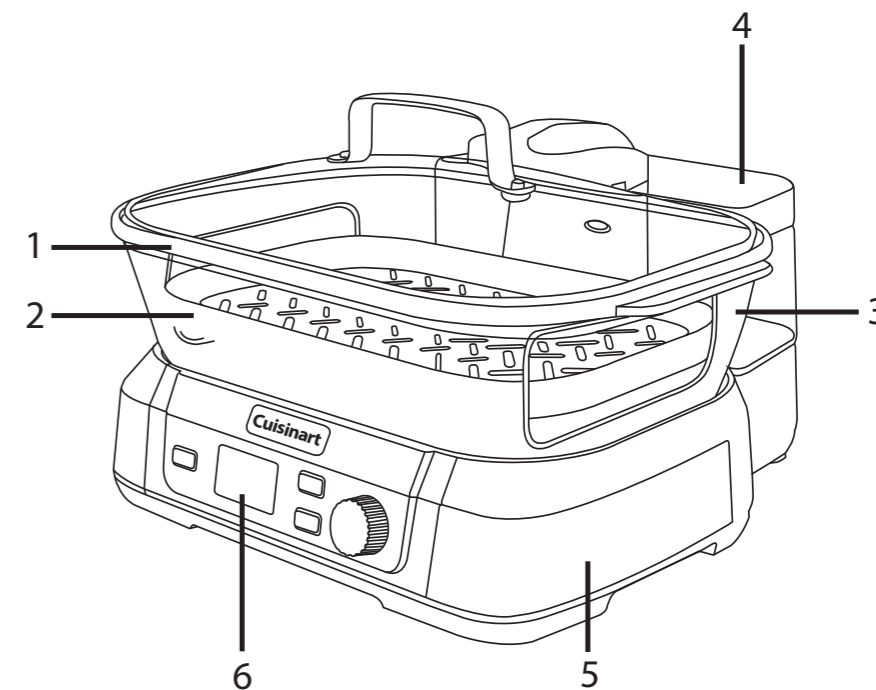


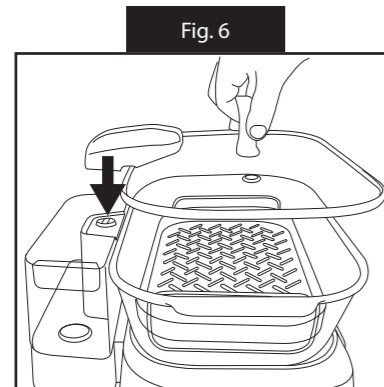
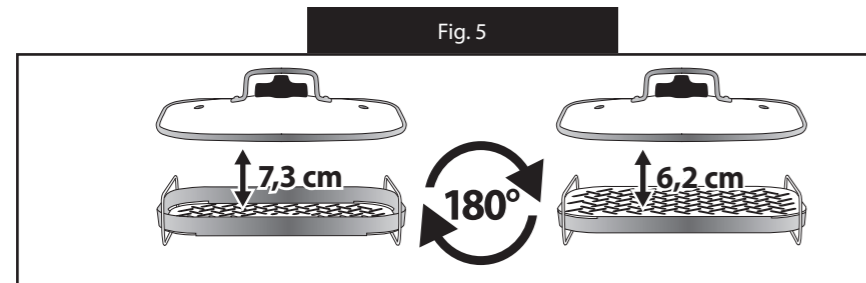
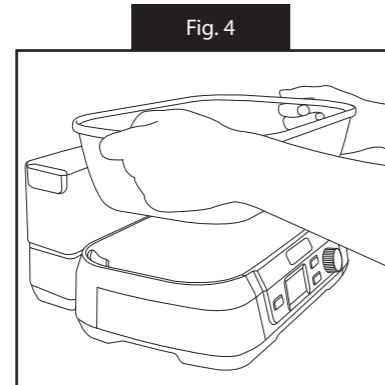
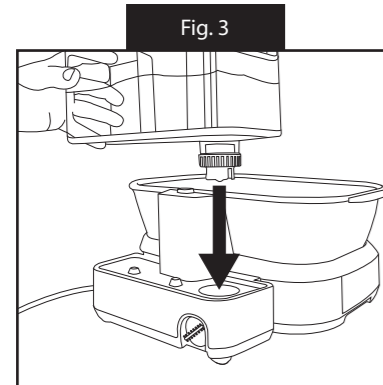
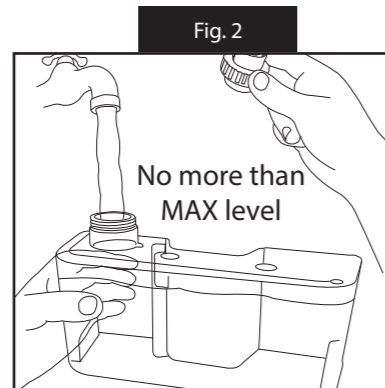
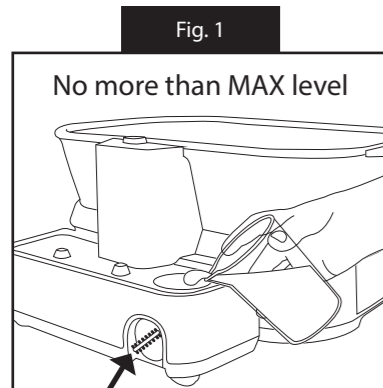
Cuisinart®



CUISEUR VAPEUR DIGITAL
COOKFRESH™
DIGITAL STEAM COOKER

Cuisinart®





SOMMAIRE

| | |
|---|---|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 1 |
| 2. INTRODUCTION | 3 |
| 3. CARACTERISTIQUES PRODUIT | 3 |
| 4. ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU CUIT VAPEUR | 3 |
| a. Assemblage | 3 |
| b. Utilisation en mode «Cuisson préprogrammée» | 4 |
| c. Utilisation en mode «Manuel» | 4 |
| d. Utilisation en mode «Maintien au chaud» | 4 |
| e. Utilisation en mode «Réchauffage» | 5 |
| f. le signal «Manque d'eau» | 5 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 5 |
| a. Après chaque utilisation | 5 |
| b. Traitement anticalcaire | 5 |
| 6. RECETTES | 6 |
| a. Salade de pommes de terre ratte, filet de rouget aux olives et tomates | 6 |
| b. Spirale de saumon au lard et fenouil à l'anis | 6 |
| 7. GUIDE DE CUISSON | 7 |

CONTENTS

| | |
|---|----|
| 1. SAFETY INSTRUCTIONS | 9 |
| 2. INTRODUCTION | 11 |
| 3. PRODUCT FEATURES | 11 |
| 4. ASSEMBLY AND USE OF THE STEAM COOKER | 11 |
| a. Assembly | 11 |
| b. Use in "Pre-set cook" mode | 12 |
| c. Use in "Manual" mode | 12 |
| d. Use in "keep hot" mode | 12 |
| e. Use in «Reheat» mode | 13 |
| f. "Water needed" signal | 13 |
| 5. CLEANING AND MAINTENANCE | 13 |
| a. After each use | 13 |
| b. Descaling | 13 |
| 6. RECIPES | 13 |
| a. Ratte potato salad, red mullet fillet with olives and tomatoes | 13 |
| b. Salmon spirals in bacon and aniseed fennel | 14 |
| 7. COOKING GUIDE | 14 |

INHALT

| | |
|--|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE | 17 |
| 2. EINLEITUNG | 19 |
| 3. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS | 19 |
| 4. MONTAGE UND VERWENDUNG DES DAMPFGARERS | 19 |
| a. Montage | 19 |
| b. Verwendung im Modus „Vorprogrammiertes Garen“ | 20 |
| c. Verwendung im Modus „Manuell“ | 20 |
| d. Nutzung im Modus "Warmhalten" | 20 |
| e. Verwendung im Modus „Aufwärmen“ | 21 |
| f. Das Signal „Wassermangel“ | 21 |
| 5. REINIGUNG UND PFLEGE | 21 |
| a. Nach jeder Verwendung | 21 |
| b. Entkalkung | 21 |
| 6. REZEPTE | 22 |
| a. Kartoffelsalat mit Kartoffeln „La Ratte“, Rotbarbenfilet mit Oliven und Tomaten | 22 |
| b. Lachsspiralen mit Speck und Anis-Fenchel | 22 |
| 7. GARANLEITUNG | 23 |

INHOUD

| | |
|---|----|
| 1. VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES | 25 |
| 2. INTRODUCTIE | 27 |
| 3. PRODUCTSPECIFICATIES | 27 |
| 4. MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE STOOMKOKER | 27 |
| a. Montage | 27 |
| b. Gebruik in de stand 'Voorgeprogrammeerde bereiding' | 28 |
| c. Gebruik van de stand 'Handmatig' | 28 |
| d. Gebruik in het 'warmhoudprogramma' | 28 |
| e. Gebruik van de stand 'Opwarmen' | 29 |
| f. Het signaal 'Watertekort' | 29 |
| 5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD | 29 |
| a. Na ieder gebruik | 29 |
| b. Antikalkbehandeling | 29 |
| 6. RECEPTEN | 30 |
| a. Salade met Ratte-aardappel, filet van rode poot met olijven en tomaten | 30 |
| b. Zalmrolletjes met spek en anijsvenkel | 30 |
| 7. BEREIDINGSTIJDEN | 31 |

SOMMARIO

| | |
|---|----|
| 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA | 33 |
| 2. INTRODUZIONE | 35 |
| 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | 35 |
| 4. MONTAGGIO E UTILIZZO DEL CUOCITORE A VAPORE | 35 |
| a. Montaggio | 35 |
| b. Utilizzo in modalità «Cottura preprogrammata» | 36 |
| c. Utilizzo in modalità «Manuale» | 36 |
| d. Utilizzo in modalità «Mantenimento al caldo» | 36 |
| e. Utilizzo in modalità «Riscaldamento» | 37 |
| f. Segnale di «Mancanza d'acqua» | 37 |
| 5. PULIZIA E MANUTENZIONE | 37 |
| a. Dopo ogni utilizzo | 37 |
| b. Trattamento anticalcare | 37 |
| 6. RICETTE | 38 |
| a. Insalata di patate ratte, filetto di triglia alle olive e pomodori | 38 |
| b. Spirali di salmone al lardo e finocchio all'anice | 38 |
| 7. GUIDA ALLA COTTURA | 39 |

SUMARIO

| | |
|---|----|
| 1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD | 41 |
| 2. INTRODUCCIÓN | 43 |
| 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | 43 |
| 4. MONTAJE Y USO DE LA COCCIÓN AL VAPOR | 43 |
| a. Montaje | 43 |
| b. Uso en modo «Cocción preprogramada» | 44 |
| c. Uso en modo «Manual» | 44 |
| d. Uso en modo «Mantener caliente» | 44 |
| e. Uso en modo «Recalentamiento» | 45 |
| f. La señal «Falta de agua» | 45 |
| 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 45 |
| a. Tras cada uso | 45 |
| b. Tratamiento antical. | 45 |
| 6. RECETAS | 46 |
| a. Ensalada de patatas ratte, filetes de salmonetes con aceitunas y tomates | 46 |
| b. Espirales de salmón con tocino e hinojo con anis | 46 |
| 7. GUÍA DE COCCIÓN | 47 |

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !



- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conserver ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- **ATTENTION** : Surface chaude.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer l'appareil sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Toujours vider le réservoir lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé

par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :



- Ne pas jeter de produit avec les déchets ménagers.
- Utiliser les systèmes de reprise et de collecte. Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat!

Depuis plus de 40 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie. Réalisés dans des matériaux d'origine professionnelle tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

3. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable
2. Plateau de cuisson réversible en acier inoxydable
3. Plat en verre (capacité : 5 litres)
4. Réservoir amovible transparent (capacité : 1,4 litre)
5. Base de l'appareil
6. Tableau de contrôle

1. Bouton d'allumage/arrêt 

2. Ecran Led affichant :

- 5 programmes de cuisson :  (manuel),  (poisson),  (volaille),  (céréales),
 (légumes)

- 1 programme de maintien au chaud 

- Temps de cuisson

- Signal de manque d'eau 

3. Bouton  pour réchauffer les aliments

4. Bouton de mise en marche/pause 

5. Molette de sélection des modes de cuisson et de réglage des temps de cuisson.

4. ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR

Attention : Avant la première utilisation avec aliments, faire fonctionner l'appareil pendant 30 minutes avec de l'eau dans le réservoir, vidanger puis nettoyer soigneusement chaque partie.

a. Assemblage

- Placer la base de l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Remplir d'eau (entre 10 et 20 cl) la base fixe du réservoir en vérifiant au préalable que la vidange située à l'arrière de l'appareil est bien fermée (**Fig.1**).

N.B. Ne pas remplir au-delà du niveau maximum indiqué sur l'appareil.

• Dévisser le bouchon de réservoir transparent et le remplir d'eau (**Fig.2**).

N.B. Ne pas remplir au-delà du niveau indiqué sur le réservoir.

• Revisser le bouchon puis fixer le réservoir sur sa base (**Fig.3**).



• Placer le plat en verre sur la base de l'appareil. (**Fig.4**).

N.B. : S'assurer que le plat est bien centré et bloqué par les quatre cales (situées sur les extrémités de la base).

- Déposer le plateau métallique réversible dans le sens le plus adapté aux aliments à cuire (**Fig.5**).
- Déposer les aliments sur le plateau.
- Refermer ensuite le couvercle en emboitant bien le cache sur le conduit vapeur à l'arrière de l'appareil (**Fig.6**).




N.B. : s'assurer que le cache du couvercle est bien fixé sur le conduit pour éviter toute perte de vapeur.

b. Utilisation en mode «Cuisson préprogrammée»

- Brancher la fiche dans la prise.
- Appuyer sur le bouton  . *L'écran s'illumine.*
- Tourner la molette de réglage pour faire défiler les catégories d'aliments sur l'écran.
- Lorsque la catégorie souhaitée clignote, appuyer une fois sur la molette pour valider le choix. *La catégorie choisie s'affiche seule et l'indicateur de temps clignote.*
- Modifier éventuellement le temps préprogrammé en tournant la molette puis appuyer sur le bouton  pour lancer la cuisson.

Attention : Durant la cuisson, ne jamais toucher les éléments potentiellement brûlants tels que le couvercle, le plat ou la base de l'appareil.


N.B.

- **Pour éteindre l'appareil avant la fin du programme**, appuyer sur le bouton  .
- **Pour changer la durée de cuisson en cours de route**, appuyer sur le bouton  , utiliser le bouton de réglage pour modifier la durée, puis appuyer à nouveau sur  .


c. Utilisation en mode «Manuel»

Le mode manuel permet de régler directement le temps de cuisson ou de lancer la cuisson sans minuterie.

Pour sélectionner directement le temps de cuisson :

- Sélectionner le mode manuel sur l'écran avec la molette.
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant la molette puis appuyer sur  pour lancer la cuisson.





Pour démarrer la cuisson sans minuterie :

- Sélectionner le mode manuel avec la molette.
- Appuyer sur le bouton  pour lancer la cuisson.

N.B. : en mode Manuel, le temps maximum de cuisson est de 59 minutes/59 secondes.

d. Utilisation en mode «Maintien au chaud»

Pour maintenir les aliments au chaud :

- Appuyer sur le bouton  . *L'écran s'illumine.*
- Sélectionner l'icône  avec la molette de réglage. *Le temps 0:00 apparait.*
- Appuyer sur  pour lancer le programme sans minuterie ou sélectionner d'abord une durée avant d'appuyer sur  .





N.B. :

- Sans minuterie, le temps maximum de cuisson est de 3h et 59 minutes (temps d'évaporation d'un réservoir plein).



- Avec minuterie, le temps maximum de cuisson est de 59 minutes/59 secondes.

e. Utilisation en mode «Réchauffage»

Pour réchauffer les aliments :

- Appuyer sur le bouton  . L'écran s'illumine.
- Appuyer sur le bouton  .
- Appuyer sur  pour lancer le programme sans minuterie ou sélectionner d'abord une durée avant d'appuyer sur  .

f. Signal «Manque d'eau»

Lorsque la quantité d'eau du réservoir est faible, l'icône  apparaît et un signal sonore retentit toutes les 30 secondes. Lorsque le réservoir est vide, l'appareil arrête de fonctionner, l'icône  se met à clignoter et un signal sonore retentit en continu jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.

- Remplir le réservoir (comme expliqué plus haut) et appuyer sur  pour relancer la cuisson.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



a. Après chaque utilisation

- Toujours débrancher et laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, vider le réservoir d'eau et vidanger puis nettoyer soigneusement chaque partie de l'appareil.
- Prendre également soin de vider et vidanger la partie arrière de l'appareil : enlever les éléments amovibles (couvercle, plat en verre, réservoir), dévisser le bouton et vider l'eau en inclinant la base de l'appareil.
- Pour nettoyer l'intérieur de la base, utiliser une éponge humide avec une cuillère à café de bicarbonate de soude ; essuyer avec précaution puis rincer à l'eau claire.
- Ne jamais utiliser d'eau de javel pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais mettre la base de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ranger l'appareil au sec, hors de portée des enfants.

b. Traitement anticalcaire

Après quelques mois d'utilisation, une accumulation de dépôts de calcaire est possible. Il est conseillé de détartrer l'appareil régulièrement pour garder la production de vapeur optimale et augmenter la durée de vie.

Pour détartrer : remplir une moitié de réservoir avec de l'eau et l'autre moitié avec du vinaigre.

Mettre en place le plat en verre et le couvercle. Sélectionner 60 minutes d'utilisation en mode  puis appuyer sur le bouton  .

Lorsque le signal sonore retentit, débrancher, attendre que l'appareil refroidisse complètement puis vider le réservoir.

Rincer ensuite le réservoir, le plat et le couvercle plusieurs fois à l'eau claire.

Pour terminer, remplir le réservoir avec de l'eau froide et faire fonctionner le cuiseur vapeur 30 minutes pour supprimer tout résidu éventuel.

Nous recommandons également cette méthode après la cuisson du poisson.



6. RECETTES

a. Salade de pommes de terre ratte, filet de rouget aux olives et tomates

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes


- 6 filets de rouget d'environ 150g chacun
 - 600 g de pommes de terre ratte
 - 100 g d'olives noires
 - 3 tomates
 - 10 cl d'huile d'olive
 - 1 échalote épluchée
 - 1 cuillère à café de fleur de sel
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
 - 100 g de salade roquette
 - 2 cuillères à soupe de persil haché
 - Sel et poivre
-
- Préparer le cook fresh en suivant les instructions de la notice.
 - Cuire les pommes de terre non épluchées durant 20 minutes en position , réserver.
 - Préparer la sauce en mélangeant les tomates taillées en dés, l'échalote ciselée, les olives noires et le persil haché.
 - Ajouter l'huile d'olive et la fleur de sel.
 - Assaisonner et cuire les filets de rouget côté chair durant 5 minutes en position  sur la grille de cuisson.
 - Pendant ce temps, éplucher et tailler les pommes de terre en rondelles et les déposer dans un saladier.
 - Ajouter la roquette, et verser la sauce généreusement.
 - Mélanger et dresser dans un plat.
 - Déposer les filets de rouget sur le mélange.


b. Spirales de saumon au lard et fenouil à l'anis

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

- 500 g de saumon dans le cœur
 - 4 fines tranches de poitrine fumée
 - 2 bulbes de fenouil
 - 1 cuillère à café d'anis vert
 - 10 g de fleur de sel
 - Poivre du moulin
-
- Préparer le cook fresh en suivant les instructions de la notice.
 - Laver et couper en quatre les bulbes de fenouil.
 - Les déposer sur la grille de cuisson.
 - Assaisonner d'anis vert, de fleur de sel et de poivre du moulin.
 - Précuire le fenouil 20 minutes, en position .
 - Pendant ce temps, tailler le saumon en lanières, dans le sens de la longueur.

- Rouler les bandes de saumon en spirales et les entourer d'une tranche de lard.
- Déposer les spirales de saumon sur la grille, à côté des morceaux de fenouil.
- Saupoudrer de fleur de sel et d'anis vert.
- Cuire 10 minutes, en position  .
- Servir l'ensemble dans un plat, arroser d'un filet d'huile d'olive.

7. GUIDE DE CUISSON

a. Quelques conseils

Les temps de cuisson mentionnés dans ce guide ne sont qu'une indication. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille et de la quantité d'aliments à cuire, ainsi que des préférences de chacun. Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des aliments frais.

Pour les légumes, la première indication de temps permet d'obtenir des légumes croquants et la deuxième des légumes plus cuits. Pour une cuisson plus uniforme, utiliser des aliments de taille à peu près égale.

La viande, le poulet et les fruits de mer doivent être complètement décongelés avant d'être placés dans le cuiseur vapeur. Veiller à ce que les aliments ne touchent pas les bords du plateau. Pour obtenir les meilleurs résultats, la vapeur doit pouvoir circuler librement autour des aliments.

Utiliser toujours de l'eau froide dans le réservoir. Ne pas ajouter d'herbes ou de condiments à l'eau du réservoir.

| PROTÉINES | | | |
|---|----------------------------|----------|------------------|
| Aliment | Quantité | Fonction | Temps de cuisson |
| blanc de poulet | 4 blancs de poulet, ± 750g | Volaille | 15 à 20 minutes |
| Palourdes | 1kg | Poisson | 6 à 8 minutes |
| Pattes de crabe fraîches | 500 g | Poisson | 8 minutes |
| Pattes de crabe surgelées | 500 g | Poisson | 10 minutes |
| Filet de poisson, épais, par ex. : saumon, cabillaud... | 350 g | Poisson | 15 minutes |
| Filet de poisson, fin, par ex. : filet de sole, turbot | 250 g | Poisson | 6 à 8 minutes |
| Poisson entier | 1 kg | Poisson | 20 minutes |
| Poisson entier | 500 à 750 g | Poisson | 15 minutes |
| Queue de homard | 4 pièces | Poisson | 10 minutes |
| Moules | 1 kg | Poisson | 6 à 8 minutes |
| Crevettes | 500 g | Poisson | 6 minutes |
| Crevettes surgelées | 500 g | Poisson | 10 minutes |
| LÉGUMES | | | |
| Aliment | Quantité | Fonction | Temps de cuisson |
| Artichauts | 300 à 350 g chacun | Légumes | 35 à 45 minutes |
| Asperges | 500 g | Légumes | 7 à 8 minutes |
| Haricots verts frais | 500 g | Légumes | 7 à 8 minutes |
| Haricots verts surgelés | 500 g | Légumes | 6 minutes |

| | | | |
|---|------------------------|-----------------|-------------------------|
| Haricots beurre frais | 500 g | Légumes | 10 à 12 minutes |
| Betteraves | 350 à 400 g | Légumes | 25 à 30 minutes |
| Brocolis Sommité de 2,5 à 5 cm | 500 g | Légumes | 7 minutes |
| Brocolis surgelés | 350 g | Légumes | 6 minutes |
| Choux de Bruxelles | 500 g | Légumes | 14 minutes |
| Carottes taillées en tronçons de 8 cm | 500 g | Légumes | 8 à 9 minutes |
| Fanes de carotte | 500 g | Légumes | 9 à 10 minutes |
| Chou-fleur Sommités | 750 g | Légumes | 10 minutes |
| Épis de maïs | 4 épis | Légumes | 8 minutes |
| Fenouil Coupé en quartiers | 1 bulbe moyen, ± 350 g | Légumes | 10 minutes |
| Légumes taillés variés | 500 g | Légumes | 7 minutes |
| Panais Tailler en tronçons de 4 à 6 cm de longueur | 1 botte, ± 500 g | Légumes | 8 à 10 minutes |
| Pommes de terre petite Taillés en cubes de 2,5 à 5 cm | 750 g | Légumes | 20 minutes |
| Pommes de terre grosse | 1,5 kg | Légumes | 40 minutes |
| Petits pois frais écosé | 250 g | Légumes | 5 minutes |
| Épinards | 150 g | Légumes | 3 à 4 minutes |
| Épinards surgelés | 300 g | Légumes | 14 minutes |
| Potimarron, citrouille taillé en cube | 750 g | Légumes | 15 à 20 minutes |
| Pois mange-tout | 350 g | Légumes | 6 à 8 minutes |
| Pois gourmands | 350 g | Légumes | 6 minutes |
| Navets ronds taillés en quartiers | 450 g | Légumes | 20 minutes |
| Courgette taillée en rondelles | 350 g | Légumes | 5 minutes |
| ŒUFS | | | |
| Aliment | Quantité | Fonction | Temps de cuisson |
| Œufs mollets ou à la coque | 12 maximum | Manuelle | 8 minutes |
| Œufs durs | 12 maximum | Manuelle | 14 minutes |

1. SAFETY INSTRUCTIONS

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!



- **WARNING:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid the risk of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.
- **WARNING:** Hot surface.
- Do not touch hot surfaces.
- Allow the appliance to cool before storing.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Leave sufficient space between the appliance and walls or furniture. Do not place the grill below wall-mounted kitchen elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse it in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- Always empty the tank when the appliance is not in use.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or a remote control system.
- Do not use the appliance if has been dropped or if it shows any signs of damage.
- Stop using the appliance immediately if the power cable is damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or similarly qualified people, in order to avoid any danger.

- Do not try to repair the appliance yourself.
- Any use of accessories which are not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution or risk of injury.
- This appliance can be used by children of 8 years old or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons lacking in experience or knowledge, if they have been able to benefit from supervision or prior instructions regarding the safe use of the appliance and if they understand the risks involved. Children shall not play with the appliance. Children should not carry out cleaning or maintenance unless they are aged over 8 years old and are monitored.
- Store the appliance and its power lead out of the reach of children under 8.
- Use this appliance only for cooking, in accordance with the instructions in this manual.
- Do not use it outside.
- This appliance is intended for use in the home.

Discarding electrical and electronic equipment at the end of life

In everybody's interest and to participate actively in the joint effort to protect the environment:



- Do not throw products away with household waste.
- Use return and collection systems to recycle or recover certain materials.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!






For over 40 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that allow both passionate amateurs and great chefs to express their creativity to the fullest. All Cuisinart® appliances result from close collaboration between engineers and great names in Cookery like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics. Made with professional materials such as brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.

3. PRODUCT FEATURES

1. Glass lid with stainless steel rim
2. Reversible stainless steel cooking tray
3. Glass dish (capacity: 5 litres)
4. Removable transparent tank (capacity: 1.4 litres)
5. Appliance base
6. Control panel


1. On/off switch 


2. LED display:

- 5 cooking programmes:  (manual),  (fish),  (poultry),  (cereals),  (vegetables)

- 1 keep-hot programme

- cooking time

- Water needed signal 

3. Food reheat button 

4. Start/pause button 

5. Dial to select cooking modes and set cooking time.

4. ASSEMBLY AND USE OF THE STEAM COOKER

Warning: Before first use with food, run the appliance for 30 minutes with water in the tank, emptying and then cleaning each part thoroughly.

a. Assembly

- Place the appliance base on a clean, flat and dry surface.
- Fill the fixed base of the tank with water (between 10 and 20 cl), first checking that the drain behind the appliance is properly closed (**Fig.1**).

N.B. : Do not fill beyond the maximum level indicated on the appliance.

- Unscrew the transparent tank cap and fill with water (**Fig.2**).

N.B. : Do not fill beyond the level indicated on the water tank.

- Screw the cap back in and then fix the tank to the base (**Fig.3**).

- Position the glass dish on the appliance base. (**Fig.4**).

N.B. : Ensure that the dish is properly centred and locked into position by the four holds (at the ends of the base).



- Position the reversible metal tray in the most appropriate direction according to the food to be cooked (**Fig.5**).
- Arrange the food on the tray.
- Now close the lid again, carefully fastening the cover on the steam pipe behind the appliance (**Fig.6**).

N.B. : make sure that the lid is securely attached to the duct to prevent loss of steam.

b. Use in “Pre-set cook” mode




- Plug into the socket.

The  button lights up. It will switch off automatically after 30 seconds if not used.

- Press the  button. *The display lights up.*
- Turn the dial to run through the food categories on the display.
- When the desired category flashes, press the dial once to confirm the choice. *The chosen category is displayed alone and the time indicator flashes.*
- Change the pre-set time if you so wish, by turning the dial, and then press the  button to start cooking.

Warning: Never touch any parts that may be hot during cooking, such as the lid, tray or appliance base.


N.B.

- **To switch the appliance off before the programme ends**, press the  button.
- **To change cooking duration while in progress**, press the  button, use the settings button to change the duration and then press  once again.


c. Use in “Manual” mode

Manual mode enables cooking time to be adjusted directly or cooking to be started without a timer.

To select cooking time directly:

- Use the dial to select manual mode on the display.
- Select the desired cooking time by turning the dial, and then press  to start cooking.





To start cooking without a timer:

- Use the dial to select manual mode.
- Press the  button directly to start cooking.

N.B. : in Manual mode, maximum cooking time is 59 minutes/59 seconds.

d. Use in “keep hot” mode

To keep food hot:



- Press the  button. *The screen comes on.*
- Select the  icon with the setting wheel. The time is displayed as 0:00.
- Press  to launch the timer-free programme or select a time first and then press .

N.B. :



- Without a timer, maximum cooking time is 3 hours and 59 minutes (the time it takes for a full tank to evaporate).
- With the timer, maximum cooking time is 59 minutes/59 seconds.

e. Use in «Reheat» mode

To reheat food:

- Press the  button. *The screen turns on.*
- Press the  button.
- Press ▷|| to launch the timer-free programme or select a time first and then press ▷|| .

f. “Water needed” signal

When there is not much water in the tank, the  icon appears and an audible warning sounds every 30 seconds. When the tank is empty, the appliance stops operating, the  icon starts flashing and a continuous audible warning sounds until the tank is filled.

- Fill the tank (as explained above) and press ▷|| to re-start the cooking.


5. CLEANING AND MAINTENANCE

a. After each use

- Always unplug the appliance and leave it to cool completely before cleaning it.
- After each use, empty the water tank and drain; then clean each part of the appliance thoroughly.
- Take care to empty and drain the back of the appliance: remove all removable parts (lid, glass dish, tank), unscrew the button and empty the water by angling the appliance base.
- To clean the inside of the base, use a damp sponge and a teaspoonful of sodium bicarbonate; wipe carefully and then rinse in clean water.
- Never use bleach to clean the appliance.
- Never put the appliance base in the dishwasher.
- Store the appliance dry, out of reach of children.

b. Descaling

After a few months of use, scale may build up. It is recommended to descale the appliance regularly in order to ensure optimal steam production is maintained and increase its useful life.

To descale: fill half the tank with water and the other half with vinegar. Position the glass dish and lid. Select 60 minutes of use in  mode and then press the ▷|| button.

When the audible warning sounds, unplug and wait for the appliance to cool completely before emptying the tank.

Then rinse the tank, dish and lid several times in clean water.

Finally, fill the tank with cold water and run the steam cooker for 30 minutes to eliminate any residues.

We also recommend this method after cooking fish.

6. RECIPES



a. Ratte potato salad, red mullet fillet with olives and tomatoes

Serves: 6 people Preparation time: 25 minutes Cooking time: 25 minutes

- 3 red mullet fillets, each weighing approximately 150g
- 600 g ratte potatoes

- 100 g black olives
- 3 tomatoes



- 10 cl olive oil
- 1 peeled shallot
- 1 tsp fleur-de-sel sea salt
- 1 tbs balsamic vinegar
- 100 g rocket lettuce
- 2 tbs diced parsley
- Salt and pepper

- Prepare the cook fresh by following the instructions given.
- Cook the unpeeled potatoes for 20 minutes in position  ; set aside.
- Prepare the sauce by mixing the diced tomatoes with the chopped shallot, black olives and diced parsley.
- Add the olive oil and fleur-de-sel sea salt.
- Season and cook the red mullet fillets for 5 minutes in position  on the cooking grill.
- In the meantime, peel and slice the potatoes into disc shapes, laying them out in a salad bowl.
- Add the rocket and pour over plenty of sauce.
- Mix and dress on a plate.
- Arrange the red mullet fillets on top of the mixture.

b. Salmon spirals in bacon and aniseed fennel

Serves: 4 people Preparation time: 25 minutes Cooking time: 30 minutes

- 500 g heart of salmon
- 4 thin slices of smoked belly of pork
- 2 fennel bulbs
- 1 tsp green aniseed
- 10 g fleur-de-sel sea salt
- Ground pepper

- Prepare the cook fresh by following the instructions given.
- Wash and cut the fennel bulbs into four pieces each.
- Arrange them on the cooking grill.
- Season with green aniseed, fleur-de-sel sea salt and ground pepper.
- Pre-cook the fennel for 20 minutes in position .
- In the meantime, cut the salmon into strips longways.
- Roll the strips of salmon into spirals and wrap them in a slice of bacon.
- Arrange the salmon spirals on the grill, alongside the pieces of fennel.
- Dust with fleur-de-sel sea salt and green aniseed.
- Cook for 10 minutes in position .
- Serve on a plate, drizzled in olive oil.

7. COOKING GUIDE

a. Useful advice

The cooking times given in this guide are for information only. Cooking time varies according to the size and quantity of food to be cooked, as well as personal preference. The cooking times stated are calculated for fresh food.

For vegetables, the first indication of time leaves vegetables crispy; the second cooks them more.

For more even cooking, use food that has been cut to more or less the same size. Meat, poultry and seafood should be completely defrosted before being put into the steam cooker. Make sure these foods do not touch the edges of the tray. For best results, the steam must be able to circulate freely around the food.

Always use cold water in the tank. Do not add any herbs or seasoning to the water in the tank.

| PROTEINS | | | |
|--|---------------------------|------------|------------------|
| Food | Amount | Feature | Cooking time |
| chicken breast | 4 chicken breasts, ± 750g | Poultry | 15 to 20 minutes |
| Clams | 1kg | Fish | 6 to 8 minutes |
| Fresh crab legs | 500 g | Fish | 8 minutes |
| Frozen crab legs | 500 g | Fish | 10 minutes |
| Fish fillet, thick, e.g. salmon, cod, etc. | 350 g | Fish | 15 minutes |
| Fish fillet, thin, e.g. sole, turbot | 250 g | Fish | 6 to 8 minutes |
| Whole fish | 1 kg | Fish | 20 minutes |
| Whole fish | 500 to 750 g | Fish | 15 minutes |
| Lobster tail | 4 pieces | Fish | 10 minutes |
| Mussels | 1 kg | Fish | 6 to 8 minutes |
| Shrimps | 500 g | Fish | 6 minutes |
| Frozen shrimps | 500 g | Fish | 10 minutes |
| VEGETABLES | | | |
| Food | Amount | Feature | Cooking time |
| Artichokes | 300 to 350 g each | Vegetables | 35 to 45 minutes |
| Asparagus | 500 g | Vegetables | 7 to 8 minutes |
| Fresh green beans | 500 g | Vegetables | 7 to 8 minutes |
| Frozen green beans | 500 g | Vegetables | 6 minutes |
| Fresh butter beans | 500 g | Vegetables | 10 to 12 minutes |
| Beet | 350 to 400 g | Vegetables | 25 to 30 minutes |
| Broccoli tips from 2.5 to | 500 g | Vegetables | 7 minutes |
| Frozen broccoli | 350 g | Vegetables | 6 minutes |
| Brussels sprouts | 500 g | Vegetables | 14 minutes |
| Carrots cut into 8 cm discs | 500 g | Vegetables | 8 to 9 minutes |
| New carrots | 500 g | Vegetables | 9 to 10 minutes |
| Cauliflower tips | 750 g | Vegetables | 10 minutes |
| Corn on the cob | 4 ears | Vegetables | 8 minutes |

| | | | |
|---------------------------------|-------------------------|----------------|---------------------|
| Fennel cut into quarters | 1 average bulb, ± 350 g | Vegetables | 10 minutes |
| Mixed cut vegetables | 500 g | Vegetables | 7 minutes |
| Parsnip cut into pieces of | 1 bunch, ± 500 g | Vegetables | 8 to 10 minutes |
| Sliced small potatoes | 750 g | Vegetables | 20 minutes |
| Large potatoes | 1.5 kg | Vegetables | 40 minutes |
| Shelled fresh peas | 250 g | Vegetables | 5 minutes |
| Spinach | 150 g | Vegetables | 3 to 4 minutes |
| Frozen spinach | 300 g | Vegetables | 14 minutes |
| Squash, carved pumpkin | 750 g | Vegetables | 15 to 20 minutes |
| Mange-tout peas | 350 g | Vegetables | 6 to 8 minutes |
| Snow peas | 350 g | Vegetables | 6 minutes |
| Round turnips cut into quarters | 450 g | Vegetables | 20 minutes |
| Courgette sliced into discs | 350 g | Vegetables | 5 minutes |
| EGGS | | | |
| Food | Amount | Feature | Cooking time |
| soft-boiled eggs | maximum 12 | Manual | 8 minutes |
| hard-boiled eggs | maximum 12 | Manual | 14 minutes |

1. SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS BITTE SORGFÄLTIG DURCH!



- **ACHTUNG:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können eine Gefährdung für Kinder darstellen. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden, sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- **ACHTUNG:** Heiße Oberflächen.
 - Die heißen Oberflächen nie berühren.
 - Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
 - Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
 - Das Gerät nicht auf ein Heizgerät oder in dessen Nähe stellen. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
 - Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Gerät und Wänden oder Möbelementen. Das Gerät nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
 - Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen stets den Netzstecker des Geräts ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Zum Entfernen des Netzsteckers immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
 - Den Wasserbehälter immer leeren, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
 - Das Gerät ist nicht für das automatische Einschalten über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem geeignet.
 - Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche

Spuren einer Beschädigung aufweist.

- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsgefahr führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden. Bedingung ist hierbei ihre Beaufsichtigung und Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts und das Bewusstsein der damit verbundenen Risiken. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn diese sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiver Beitrag zum kollektiven Einsatz für den Umweltschutz:



- Geräte nicht über den Hausmüll entsorgen.
- Rücknahme- und Verwertungssysteme verwenden. Bestimmte Materialien können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Seit über 40 Jahren bietet die Cuisinart-Kollektion hochwertige Küchengeräte, die den Ansprüchen begeisterter Hobbyköche und echter Profis gleichermaßen genügen. Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie in sich. Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

3. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Glasdeckel mit Rand aus rostfreiem Edelstahl
2. Umkehrbare Garplatte aus rostfreiem Edelstahl
3. Glasschale (Fassungsvermögen: 5 Liter)
4. Transparenter abnehmbarer Behälter (Fassungsvermögen: 1,4 Liter)
5. Gerätebasis
6. Bedienpanel

1. Ein-/Ausschalter 


2. LED-Anzeige für:

- 5 Garprogramme:  (manuell),  (Fisch),  (Geflügel),  (Getreide),  (Gemüse)

- 1 Warmhalteprogramm

- Garzeit

- Signal für Wassermangel 

3. Schalter  zum Erwärmen von Speisen

4. Schalter Power/Pause 

5. Drehregler zur Auswahl der Garmodi und Temperatureinstellung

4. MONTAGE UND VERWENDUNG DES DAMPFGARERS

Achtung: Vor der ersten Anwendung mit Lebensmitteln mit Wasser im Behälter 30 Minuten in Betrieb nehmen, Wasser ausleeren und die einzelnen Teile sorgfältig reinigen.

a. Montage

- Stellen Sie die Gerätebasis auf eine stabile, ebene, saubere und trockene Oberfläche.
- Füllen Sie Wasser (zwischen 10 und 20 cl) in die feststehende Basis des Wasserbehälters. Prüfen Sie zuvor, ob der Auslauf an der Geräterückseite richtig geschlossen ist (**Abb.1**).

Hinweis: Nicht über die maximale, auf dem Gerät angegebenen Füllhöhe hinaus befüllen.

- Schrauben Sie den transparenten Verschluss des Wasserbehälters ab und füllen Sie Wasser ein (**Abb.2**).

Hinweis: Nicht über die maximale, auf dem Behälter angegebene Füllhöhe hinaus befüllen.

- Schrauben Sie den Verschluss wieder fest und befestigen Sie anschließend den Wasserbehälter auf der Gerätebasis (**Abb.3**).

• Stellen Sie die Glasschale auf die Gerätebasis. **(Abb.4).**

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Schale mittig aufsitzt und durch die vier Halter fixiert wird (an den Ecken der Gerätebasis).

• Setzen Sie die umkehrbare Metallplatte mit der Seite nach oben ein, die am besten für die zu garenden Lebensmittel geeignet ist **(Abb.5).**

• Legen Sie die Lebensmittel auf die Platte.


• Schließen Sie dann den Deckel und lassen Sie dabei die Abdeckung richtig auf der Dampfleitung an der Gerätehinterseite einrasten **(Abb.6).**

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung des Deckels fest auf der Leitung aufsitzt, um jeglichen Dampfverlust zu vermeiden.

b. Verwendung im Modus „Vorprogrammiertes Garen“




• Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Der Schalter  leuchtet auf. Er schaltet automatisch nach 30 Sekunden ab, falls keine Bedienungshandlung erfolgt.

• Betätigen Sie den Schalter  . Die Anzeige leuchtet auf.

• Drehen Sie den Drehregler, um die Lebensmittelkategorien nacheinander anzuzeigen.

• Wenn die gewünschte Kategorie aufblinkt, drücken Sie einmal auf den Drehregler, um Ihre Wahl zu bestätigen. *Die gewählte Kategorie wird allein angezeigt und die Zeitanzeige blinkt.*

• Ändern Sie gegebenenfalls die vorprogrammierte Zeit, indem Sie den Drehregler drehen und drücken Sie anschließend auf den Knopf  , um den Garprozess zu starten.

Achtung: Während des Garprozesses niemals potenziell heiße Elemente, wie Deckel, Schale oder Gerätebasis berühren.

Hinweis

• **Um das Gerät vor Programmende auszuschalten**, betätigen Sie den Schalter  .


• **Um die Garzeit während des Garprozesses zu ändern**, betätigen Sie den Schalter  , ändern Sie die Dauer mithilfe des Drehreglers und drücken Sie anschließend erneut auf  .

c. Verwendung im Modus „Manuell“

Mit dem Modus „Manuell“ können Sie die Garzeit direkt einstellen oder den Garprozess ohne Zeitschaltuhr starten.

Um die Garzeit direkt auszuwählen:

• Wählen Sie auf der Anzeige mithilfe des Drehreglers den Modus „Manuell“.

• Wählen Sie die Garzeit, indem Sie den Drehregler betätigen und drücken Sie anschließend auf  , um den Garprozess zu starten.

Um den Garprozess ohne Zeitschaltuhr zu starten:

• Wählen Sie mithilfe des Drehreglers den Modus „Manuell“.

• Betätigen Sie direkt den Knopf  , um den Garprozess zu starten.

Hinweis: im Modus „Manuell“ beträgt die maximale Garzeit 59 Minuten/59 Sekunden

d. Nutzung im Modus „Warmhalten“

Zum Warmhalten von Speisen:

• Betätigen Sie den Schalter  . Die Anzeige leuchtet auf.

• Wählen Sie das Symbol  mit dem Einstellrädchen. *Die Zeit 0:00 wird angezeigt.*





• Drücken Sie auf  , um das Programm ohne Zeitschaltuhr zu starten oder wählen Sie zunächst eine Dauer, bevor Sie auf  drücken.

Hinweis:



- Ohne Zeitschaltuhr beträgt die maximale Garzeit 3 Std. 59 Minuten (Dauer der Verdunstung eines vollen Wassertanks).
- Mit Zeitschaltuhr beträgt die maximale Garzeit 59 Minuten/59 Sekunden.


e. Verwendung im Modus „Aufwärmen“

Zum Erwärmen von Speisen:

- Betätigen Sie den Schalter . Die Anzeige leuchtet auf.
- Betätigen Sie den Schalter .
- Drücken Sie auf , um das Programm ohne Zeitschaltuhr zu starten oder wählen Sie zunächst eine Dauer, bevor Sie auf  drücken.

f. Das Signal „Wassermangel“

Wenn zu wenig Wasser im Wasserbehälter ist, erscheint das Symbol  und alle 30 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn der Wasserbehälter leer ist, stoppt das Gerät, das Symbol  blinkt und ein ununterbrochenes akustisches Signal ertönt bis der Wasserbehälter gefüllt wird.

- Füllen Sie den Wasserbehälter auf (wie weiter oben beschrieben) und drücken Sie dann auf , um Garprozess erneut in Gang zu setzen.



5. REINIGUNG UND PFLEGE

a. Nach jeder Verwendung

- Ziehen Sie stets den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch und reinigen Sie sorgfältig alle Einzelteile.
- Achten Sie auch darauf, den hinteren Teil des Geräts zu entleeren: Entfernen Sie die beweglichen Teile (Deckel, Glasschale, Wasserbehälter), schrauben Sie den Verschluss ab und entleeren Sie das Wasser, indem Sie die Gerätebasis kippen.
- Um das Innere der Gerätebasis zu reinigen, verwenden Sie einen feuchten Schwamm und einen Teelöffel Speisenaatron; wischen Sie die Gerätebasis vorsichtig aus und spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Verwenden Sie niemals Bleichlauge, um das Gerät zu reinigen.
- Stellen Sie die Gerätebasis nicht in die Spülmaschine.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

b. Entkalkung

Nachdem das Gerät einige Monate in Gebrauch war, können sich Kalkablagerungen bilden. Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden, um eine optimale Dampferzeugung zu bewahren und die Lebensdauer zu erhöhen.

Für die Entkalkung: Füllen Sie den Wasserbehälter zur Hälfte mit Wasser und zur Hälfte mit Essig. Stellen Sie die Glasschale und den Deckel darauf. Stellen Sie 60 Minuten im Modus  ein und betätigen Sie anschließend den Knopf .

Sobald das akustische Signal ertönt, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist,

entleeren Sie dann den Wasserbehälter.

Spülen Sie anschließend den Wasserbehälter, die Schale und den Deckel mehrmals mit klarem Wasser ab.



Füllen Sie abschließend kaltes Wasser in den Behälter und nehmen Sie den Dampfgarer 30 Minuten in Betrieb, um mögliche Rückstände vollständig zu entfernen.

Wir empfehlen Ihnen diese Vorgehensweise auch nach dem Garen von Fisch.

6. REZEPTE



a. Kartoffelsalat mit Kartoffeln „La Ratte“, Rotbarbenfilet mit Oliven und Tomaten

Für: 6 Personen Zubereitung: 25 Minuten Garzeit: 25 Minuten

- 6 Rotbarbenfilets à 150g
 - 600 g Kartoffeln „La Ratte“
 - 100 g schwarze Oliven
 - 3 Tomate
 - 10 cl Olivenöl
 - 1 Schalotte, geschält
 - 1 Teelöffel Fleur de Sel
 - 1 Esslöffel Balsamicoessig
 - 100 g Rauke
 - 2 Esslöffel gehackte Petersilie
 - Salz und Pfeffer
- Den Cook Fresh laut Gebrauchsanweisung vorbereiten.
- Kartoffeln mit der Schale 20 Minuten in Position  , garen, beiseite stellen.
- Für die Sauce in Würfel geschnittenen Tomaten, fein gehackte Schalotte, schwarze Oliven und gehackte Petersilie mischen.
- Olivenöl und Fleur de Sel hinzufügen.
- Rotbarbenfilets würzen und auf der Hautseite 5 Minuten in Position  auf dem Grillrost garen.
- Währenddessen die Kartoffeln, schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
- Rauke hinzufügen und großzügig mit der Sauce begießen.
- Mischen und auf einer Platte anrichten.
- Rotbarbenfilets auf dem Salat anrichten.

b. Lachsspiralen mit Speck und Anis-Fenchel

Für: 4 Personen Zubereitung: 25 Minuten Garzeit: 30 Minuten

- 500 g Lachs aus dem Mittelstück
 - 4 dünne Scheiben Bauchspeck
 - 2 Fenchelknollen
 - 1 Teelöffel grüner Anis
 - 10 g Fleur de Sel
 - Pfeffer aus der Mühle
- Den Cook Fresh laut Gebrauchsanweisung vorbereiten.
- Die Fenchelknollen waschen und vierteln.
- Auf den Grillrost legen.
- Mit grünem Anis, Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Den Fenchel 10 Minuten in Position  vorgaren.
- Währenddessen den Lachs der Länge nach in Streifen schneiden.
- Die Lachsstreifen spiralförmig einrollen und mit einer Scheibe Bauchspeck umwickeln.
- Die Lachsspiralen neben die Fenchelstücke auf den Rost legen.
- Mit Fleur de Sel und grünem Anis bestreuen.
- 10 Minuten in Position  garen.
- Zusammen auf einer Platte anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

7. GARANLEITUNG

a. Einige Tipps

Die in dieser Anleitung angegebenen Garzeiten sind lediglich eine Orientierungshilfe. Die Garzeit variiert abhängig von der Größe und Menge der zu garenden Lebensmittel sowie von den jeweiligen Vorlieben. Die angegebenen Garzeiten wurden für frische Lebensmittel berechnet.

Bei Gemüse gilt die erste Zeitangabe für knackiges Gemüse und die zweite für weicher gegartes Gemüse. Für ein gleichmäßiges Garen sollten die Lebensmittel ungefähr die gleiche Größe haben. Fleisch, Hähnchen und Meeresfrüchte müssen vollständig aufgetaut sein, bevor sie in den Dampfgarer gegeben werden. Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel nicht den Rand der Platte berühren. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss der Dampf frei um die Nahrungsmittel zirkulieren können. Geben Sie immer kaltes Wasser in den Wasserbehälter. Fügen Sie dem Wasser im Behälter keine Kräuter oder Gewürze bei.

| PROTEINE | | | |
|--|---------------------------------|----------|-------------------|
| Nahrungsmittel | Menge | Funktion | Garzeit |
| Hähnchenbrustfilet | 4 Hähnchenbrustfilets, ±750g | Geflügel | 15 bis 20 Minuten |
| Venusmuscheln | 1kg | Fisch | 6 bis 8 Minuten |
| Frische Krabbenscheren | 500 g | Fisch | 8 Minuten |
| Tiefgekühlte Krabbenscheren | 500 g | Fisch | 10 Minuten |
| Fischfilet, dick, z.B.: Lachs, Kabeljau... | 350 g | Fisch | 15 Minuten |
| Fischfilet, dünn, z.B.: Seezungenfilet, Steinbutt | 250 g | Fisch | 6 bis 8 Minuten |
| Ganzer Fisch | 1 kg | Fisch | 20 Minuten |
| Ganzer Fisch | 500 bis 750 g | Fisch | 15 Minuten |
| Hummerschwanz | 4 Stück | Fisch | 10 Minuten |
| Muscheln | 1 kg | Fisch | 6 bis 8 Minuten |
| Garnelen | 500 g | Fisch | 6 Minuten |
| Tiefgekühlte Garnelen | 500 g | Fisch | 10 Minuten |
| GEMÜSE | | | |
| Nahrungsmittel | Menge | Funktion | Garzeit |
| Artischocken | à 300 bis 350 g | Gemüse | 35 bis 45 Minuten |
| Spargel | 500 g | Gemüse | 7 bis 8 Minuten |
| Frische grüne Bohnen | 500 g | Gemüse | 7 bis 8 Minuten |
| Tiefgekühlte grüne Bohnen | 500 g | Gemüse | 6 Minuten |

| | | | |
|-----------------------------|---------------|--------|-------------------|
| Frische Wachsbohnen | 500 g | Gemüse | 10 bis 12 Minuten |
| Rüben | 350 bis 400 g | Gemüse | 25 bis 30 Minuten |
| Brokkoliröschen von 2,5 bis | 500 g | Gemüse | 7 Minuten |
| Tiefgekühlter Brokkoli | 350 g | Gemüse | 6 Minuten |
| Rosenkohl | 500 g | Gemüse | 14 Minuten |
| Karotten in Stücken à 8 cm | 500 g | Gemüse | 8 bis 9 Minuten |
| Karotten mit Grün | 500 g | Gemüse | 9 bis 10 Minuten |
| Blumenkohlröschen | 750 g | Gemüse | 10 Minuten |
| Maiskolben | 4 Kolben | Gemüse | 8 Minuten |

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------|-------------------|
| Fenchel, geviertelt | 1 mittelgroße Knolle, ± 350 g | Gemüse | 10 Minuten |
| Verschiedene geschnittene Gemüse | 500 g | Gemüse | 7 Minuten |
| Pastinake, geschnitten in Stücke à | 1 Bund, ± 500 g | Gemüse | 8 bis 10 Minuten |
| Kleine Kartoffeln, geschnitten | 750 g | Gemüse | 20 Minuten |
| Dicke Kartoffeln | 1,5 kg | Gemüse | 40 Minuten |
| Frische Erbsen, enthülst | 250 g | Gemüse | 5 Minuten |
| Spinat | 150 g | Gemüse | 3 bis 4 Minuten |
| Tiefgekühlter Spinat | 300 g | Gemüse | 14 Minuten |
| Hokkaidokürbis, Kürbis, geschnitten | 750 g | Gemüse | 15 bis 20 Minuten |
| Zuckererbsen | 350 g | Gemüse | 6 bis 8 Minuten |
| Kaiserschoten | 350 g | Gemüse | 6 Minuten |
| Runde Steckrüben, geviertelt | 450 g | Gemüse | 20 Minuten |
| Zucchini in Scheiben geschnitten | 350 g | Gemüse | 5 Minuten |

ŒEIER

| Nahrungsmittel | Menge | Funktion | Garzeit |
|-------------------------------|------------|----------|------------|
| ŒEier weich oder hart gekocht | 12 maximal | Manuell | 8 Minuten |
| ŒHarte Eier | 12 maximal | Manuell | 14 Minuten |

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!



- **OPGELET:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikking te voorkomen, dient u deze zakken buiten het bereik van kinderen en baby's te bewaren. Deze zakken zijn geen speelgoed.
- **OPGELET:** Heet oppervlak.
- De hete oppervlakken nooit aanraken.
- Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het opbergt.
- Alshet apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Houd voldoende ruimte tussen het apparaat en de muren of andere meubels. Gebruik de grill niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om het apparaat uit het stopcontact te halen, trekt u altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Leeg het reservoir altijd als het apparaat niet in gebruik is.
- Het apparaat is er niet voor bestemd om aangezet te worden via een externe tijdschakelaar of door een bedieningssysteem op afstand.
- Gebruik het apparaat niet meer nadat het is gevallen of als u zichtbare schade aan het apparaat opmerkt.

- Stop het gebruik van het apparaat onmiddellijk als de voedingskabel beschadigd is.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, het bijhorende after-salesbedrijf of vergelijkbaar, gekwalificeerd personeel. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door Cuisinart® kan leiden tot brand, elektrocutie en kans op letsel.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of personen zonder kennis of ervaring hiermee, maar alleen indien zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en indien de bijbehorende risico's bekend zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik dit apparaat alleen om te koken en volg de instructies uit deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het niet buiten.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik binnenshuis.

Afval van elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur

In het belang van iedereen en om actief deel te nemen aan de collectieve bescherming van het milieu:



- Gooi geen producten weg met het huisafval.
- Gebruik de inzamelings- en retoursystemen. Op deze manier kunnen bepaalde materialen gerecycled of nuttig gebruikt worden.

2. INTRODUCTIE

Gefeliciteerd met uw aankoop!

Al meer dan 40 jaar ontwikkelt Cuisinart® een compleet aanbod culinaire apparaten waarmee kookliefhebbers en professionals al hun creativiteit tot uiting kunnen brengen. Alle apparaten van Cuisinart® zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen de ingenieurs en de grote namen in de culinaire wereld, zoals Paul Bocuse, de charismatische ambassadeur van het merk. In ieder product komen robuustheid, innovatie, prestatie en ergonomie samen. Onze producten zijn gemaakt van materialen uit de beroepswereld, zoals geborsteld roestvrij staal, en passen goed in iedere keuken, dankzij hun eenvoudige en elegante design.

3. PRODUCTSPECIFICATIES

1. Glazen deksel met rand van roestvrij staal
2. Omkeerbaar kookplateau van roestvrij staal
3. Glazen plaat (capaciteit: 5 liter)
4. Afneembaar, transparant reservoir (capaciteit: 1,4 liter)

5. Basis van het apparaat

6. Bedieningspaneel


1. ON/OFF-knop 

2. Ledscherm toont:


- 5 kookprogramma's:  (handmatig),  (vis),  (gevogelte),  (granen),  (groente)

- 1 warmhoudprogramma

- de bereidingstijd

- Signaal watertekort 

3. Knop  om voedingsmiddelen op te warmen

4. Start-/Pauzeknop 

5. Regelwieletje voor de bakmethode en de bereidingstijd.

4. MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE STOOMKOKER

Opgelet: Laat het apparaat vóór het eerste gebruik met voedingsmiddelen eerst 30 minuten draaien met water in het reservoir, leeg het daarna en maak ieder onderdeel zorgvuldig schoon.




a. Montage

- Plaats de basis van het apparaat op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond.
- Vul de vaste basis van het reservoir met water (tussen de 10 en 20 cl) nadat u hebt gecontroleerd of de afvoer aan de achterkant van het apparaat goed gesloten is (**Fig.1**).
- N.B.** Giet niet meer water in de basis dan het maximale niveau dat wordt aangegeven op het apparaat.
- Draai de dop van het transparante reservoir af en vul het met water (**Fig.2**).
- N.B.** Giet niet meer water in het reservoir dan het aangegeven niveau.
- Draai de dop er weer op en bevestig het reservoir op de basis (**Fig.3**).
- Plaats de glazen plaat terug op de basis van het apparaat. (**Fig.4**).
- N.B.** : Zorg ervoor dat de plaat goed in het midden zit en tegengehouden wordt door de vier blokjes (aan de uiteinden van de basis).
- Plaats het omkeerbare metalen plateau in de richting die het meest geschikt is voor de te bereiden etenswaren (**Fig.5**).




- Leg de etenswaren op het plateau.
- Sluit vervolgens het deksel en zorg ervoor dat het deksel goed op de stoombuis aan de achterkant van het apparaat zit (**Fig.6**).

N.B.: zorg ervoor dat de kap van het deksel goed op de buis bevestigd is om verlies van stoom te voorkomen.

b. Gebruik in de stand 'Voorgeprogrammeerde bereiding'

- Steek de stekker in het stopcontact.
De knop  licht op. Deze gaat automatisch uit na 30 seconden als er geen actie wordt ondernomen.
- Druk op de knop . *Het scherm licht op.*
- Draai aan het regelwiel om de categorieën etenswaren op het scherm te zien.
- Als de gewenste categorie knippert, drukt u één keer op het wiel om uw keuze te bevestigen. *De gekozen categorie wordt nu alleen getoond en de tijdsindicator knippert.*
- Wijzig eventueel de voorgeprogrammeerde tijd door aan het wiel te draaien en druk op de knop  om de bereiding te starten.


Opgelet: Raak tijdens de bereiding nooit onderdelen aan die heet kunnen zijn, zoals het deksel, de plaat of de basis van het apparaat.

- N.B.**
- **Om het apparaat uit te schakelen voor het einde van het programma**, drukt u op de knop .
 - **Om de bereidingstijd tijdens het bereiden te wijzigen**, drukt u op de knop  en gebruikt u de knop voor het instellen van de tijdsduur om deze te wijzigen.
- Vervolgens drukt u opnieuw op .

c. Gebruik van de stand 'Handmatig'

In de handmatige stand kunt u de bereidingstijd direct instellen of beginnen zonder kookwekker.

Om de bereidingstijd direct in te stellen:

- Kies met het wiel de handmatige stand op het scherm.
- Kies de gewenste bereidingstijd door aan het wiel te draaien en druk op  om de bereiding te starten.



Om het bereiden te starten zonder kookwekker:

- Kies met het wiel de handmatige stand.
- Druk meteen op de knop  om de bereiding te starten.

N.B. : in de handmatige stand is de maximale bereidingstijd 59 minuten en 59 seconden.

d. Gebruik in het 'warmhoudprogramma'



Om de etenswaren warm te houden:

- Druk op de knop . *Het scherm licht op.*
- Kies het icoon  met het regelwiel. *De tijd 0:00 verschijnt in beeld.*
- Druk op  om het programma te starten zonder kookwekker of kies eerst een tijdsduur voordat u op  drukt.



- N.B. :**
- Zonder kookwekker is de maximale kooktijd 3 uur en 59 minuten (tijd waarin een vol reservoir verdampt).
 - Met kookwekker is de maximale kooktijd 59 minuten en 59 seconden.

e. Gebruik van de stand 'Opwarmen'

Om voedingsmiddelen op te warmen:

- Druk op de knop . *Het scherm licht op.*
- Druk op de knop .
- Druk op ▷|| om het programma te starten zonder kookwekker of kies eerst een tijdsduur voordat u op ▷|| drukt.

F. Het signaal 'Watertekort'

Als er nog maar weinig water in het reservoir zit, verschijnt het icoon  klinkt er iedere 30 seconden een geluidssignaal. Als het reservoir leeg is, stopt het apparaat, begint het icoon  te knipperen en klinkt er een continu geluidssignaal tot het reservoir gevuld is.

- Vul het reservoir (zoals hierboven is uitgelegd) en druk op ▷|| om de bereiding te hervatten.


5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

a. Na ieder gebruik

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Leeg na ieder gebruik het waterreservoir en maak vervolgens ieder onderdeel van het apparaat zorgvuldig schoon.
- Zorg ervoor dat u ook de achterkant van het apparaat leegmaakt: verwijder de afneembare elementen (deksel, glazen plaat, reservoir), draai de knop los en laat het water eruit lopen door de basis van het apparaat te kantelen.
- Om de binnenkant van de basis schoon te maken, gebruikt u een vochtige spons met een theelepelt natriumwaterstofcarbonaat: veeg voorzichtig door de basis en spoel vervolgens met schoon water.
- Gebruik nooit bleekwater om het apparaat schoon te maken.
- De basis van het apparaat mag niet in de vaatwasser.
- Berg het apparaat buiten het bereik van kinderen, op een droge plek, op.

b. Antikalkbehandeling

Na een aantal maanden is het mogelijk dat er kalkaanslag gevormd wordt. Het is aan te raden om het apparaat regelmatig te ontkalken om de stoomproductie optimaal te houden en de levensduur te verlengen.

Om te ontkalken: vul het reservoir voor de helft met water en voor de andere helft met azijn. Plaats de glazen plaat en het deksel. Stel de tijd in op 60 minuten in de stand  en druk vervolgens op de knop ▷||.

Als het geluidssignaal klinkt, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het apparaat helemaal is afgekoeld, dan kunt u het reservoir legen.

Spoel het reservoir, de plaat en het deksel vervolgens een aantal keer met schoon water.



Ten slotte vult u het reservoir met koud water en zet u de stoomkoker voor 30 minuten aan om eventuele resten te verwijderen.

We adviseren deze methode ook na het bereiden van vis.

6. RECEPTEN



a. Salade met Ratte-aardappel, filet van rode poon, olijven en tomaten

Voor: 6 personen Voorbereiding: 25 minuten Bereidingstijd: 25 minuten

- 6 rode-poonfilets van ongeveer 150 g per stuk
 - 600 g Ratte-aardappel
 - 100 g zwarte olijven
 - 3 tomaten
 - 10 cl olijfolie
 - 1 schoongemaakte sjalot
 - 1 theelepel fleur de sel
 - 1 eetlepel balsamico-azijn
 - 100 g rucola
 - 2 eetlepels gehakte peterselie
 - Zout en peper
-
- Bereid de Cookfresh voor volgens de gebruiksaanwijzing.
 - Kook de ongeschilde aardappels 20 minuten in de stand  en zet ze even opzij.
 - Maak de saus door de tomaten in dobbelsteentjes, de fijngesneden ui, de zwarte olijven en de gehakte peterselie te mengen.
 - Voeg de olijfolie en het fleur de sel toe.
 - Breng de visfilets op smaak en bereid ze op de huid, 5 minuten op stand  op het stoomrooster.
 - Gebruik deze tijd om de aardappels te schillen, in schijfjes te snijden en in een saladeschaal te leggen.
 - Voeg de rucola toe en giet de saus er ruim overheen.
 - Meng alles door elkaar en dresseer het mengsel op een bord.
 - Leg de rode poon op het mengsel.

b. Zalmrolletjes met spek en anijsvenkel

Voor: 4 personen Voorbereiding: 25 minuten Bereidingstijd: 30 minuten

- 500 g zalm van het middenstuk
 - 4 dunne plakken gerookt buikspek
 - 2 bollen venkel
 - 1 theelepel groene anijs
 - 10 g fleur de sel
 - Vers gemalen peper
-
- Bereid de Cookfresh voor volgens de gebruiksaanwijzing.
 - Was de venkel en snijd de bollen in vieren.
 - Leg ze op het stoomrooster.
 - Breng op smaak met groene anijs, fleur de sel en peper.
 - Gaar de venkel 20 minuten voor, op de stand .
 - Snijd ondertussen de zalm in reepjes, in de lengte.
 - Rol de reepjes zalm op en rol er een plak spek omheen.
 - Leg de zalmrolletjes op het rooster, naast de stukken venkel.
 - Bestrooi ze met fleur de sel en groene anijs.
 - Kook 10 minuten op stand .
 - Dien het gerecht op een bord op en schenk er nog een beetje olijfolie overheen.

7. BEREIDINGSTIJDEN

a. Tips

De bereidingstijden in deze gids zijn slechts een indicatie. De bereidingstijd is afhankelijk van het formaat en de hoeveelheid van de etenswaren, maar ook van uw persoonlijke smaak. De vermelde bereidingstijden gelden voor verse etenswaren.

Voor de groente geldt de eerste bereidingstijd voor beetgare groente en de tweede voor iets langer gekookte groente. Voor een gelijkmatige bereiding gebruikt u het beste etenswaren van gelijke grootte.

Vlees, kip en zeevruchten moeten volledig ontdooid zijn voordat u ze in de stoomkoker bereidt. Zorg ervoor dat de etenswaren de rand van het plateau niet raken. Voor het beste resultaat moet de stoom vrij kunnen circuleren rond de etenswaren.

Gebruik steeds koud water in het reservoir. Voeg geen kruiden of specerijen toe aan het water in het reservoir.

| EIWITTEN | | | |
|--|------------------------|-----------|-------------------|
| Voedingsmiddel | Hoeveelheid | Functie | Bereidingstijd |
| Kipfilet | 4 kipfilets, ± 750g | Gevogelte | 15 tot 20 minuten |
| Schelpdieren | 1 kg | Vis | 6 tot 8 minuten |
| Verse krabpoten | 500 g | Vis | 8 minuten |
| Krabpoten uit de diepvries | 500 g | Vis | 10 minuten |
| Dikke visfilet, bijv.: zalm, kabeljauw ... | 350 g | Vis | 15 minuten |
| Dunne visfilet, bijv.: tongfilet, tarbot | 250 g | Vis | 6 tot 8 minuten |
| Hele vis | 1 kg | Vis | 20 minuten |
| Hele vis | 500 tot 750 g | Vis | 15 minuten |
| Kreeftenstaart | 4 stuks | Vis | 10 minuten |
| Mosselen | 1 kg | Vis | 6 tot 8 minuten |
| Garnalen | 500 g | Vis | 6 minuten |
| Diepgevroren garnalen | 500 g | Vis | 10 minuten |
| GROENTEN | | | |
| Voedingsmiddel | Hoeveelheid | Functie | Bereidingstijd |
| Artisjokken | 300 tot 350 g per stuk | Groenten | 35 tot 45 minuten |
| Asperges | 500 g | Groenten | 7 tot 8 minuten |
| Verse sperziebonen | 500 g | Groenten | 7 tot 8 minuten |

| Bevroren sperziebonen | 500 g | Groenten | 6 minuten |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------|-------------------|
| Verse sperziebonen met boter | 500 g | Groenten | 10 tot 12 minuten |
| Bieten | 350 tot 400 g | Groenten | 25 tot 30 minuten |
| Broccolistronken van 2,5 tot | 500 g | Groenten | 7 minuten |
| Broccoli uit de diepvries | 350 g | Groenten | 6 minuten |
| Spruitjes | 500 g | Groenten | 14 minuten |
| Wortels in blokjes van 8 cm | 500 g | Groenten | 8 tot 9 minuten |
| Loof van wortels | 500 g | Groenten | 9 tot 10 minuten |
| Bloemkoolstronken | 750 g | Groenten | 10 minuten |
| Maiskolven | 4 kolven | Groenten | 8 minuten |
| Venkel, in vieren gesneden | 1 gemiddelde bol, ± 350 g | Groenten | 10 minuten |
| Groente in verschillende maten | 500 g | Groenten | 7 minuten |
| Pastinaak in stukken van | 1 bos, ± 500 g | Groenten | 8 tot 10 minuten |
| Klein gesneden aardappelen | 750 g | Groenten | 20 minuten |
| Grote aardappelen | 1,5 kg | Groenten | 40 minuten |
| Verse doperwtten | 250 g | Groenten | 5 minuten |
| Spinazie | 150 g | Groenten | 3 tot 4 minuten |
| Spinazie uit de diepvries | 300 g | Groenten | 14 minuten |
| Potimarron-pompoen, gesneden | 750 g | Groenten | 15 tot 20 minuten |
| Peultjes | 350 g | Groenten | 6 tot 8 minuten |
| Peultjes | 350 g | Groenten | 6 minuten |
| Witte knolletjes, in vieren gesneden | 450 g | Groenten | 20 minuten |
| Courgette in schijfjes | 350 g | Groenten | 5 minuten |
| ĈEEIEREN | | | |
| Voedingsmiddel | Hoeveelheid | Functie | Bereidingstijd |
| ĈZachtgekookte eieren | maximaal 12 | Handmatig | 8 minuten |
| ĈHardgekookte eieren | maximaal 12 | Handmatig | 14 minuten |

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!



- **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata di bambini e neonati. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.
- **ATTENZIONE:** Superficie calda.
- Non toccare mai le superfici calde.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- La temperatura delle superfici esposte può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o nei pressi di un dispositivo di riscaldamento. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino materiali infiammabili.
- Lasciare sufficiente spazio tra l'apparecchio e le pareti o i mobili. Non posizionare l'apparecchio sotto gli elementi pensili della cucina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per scollegarlo, afferrare la spina e non il cavo.
- Svuotare sempre il serbatoio quando non si utilizza l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale

qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.

- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti da Cuisinart® può causare incendi, scosse elettriche e lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza, se sono sotto la supervisione di altri o hanno ricevuto le istruzioni appropriate riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli che esso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da realizzare da parte dell'utente non devono essere a carico di bambini, a meno che abbiano un'età superiore a 8 anni e siano sotto la supervisione di adulti.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 8 anni.
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo prodotto è indicato solo per un uso domestico.

Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:



- Non smaltire questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta. Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!






Da oltre 40 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati di cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività. Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia. Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Coperchio in vetro con bordo in acciaio inossidabile
2. Piano di cottura reversibile in acciaio inossidabile
3. Contenitore in vetro (capacità: 5 litri)
4. Serbatoio estraibile trasparente (capacità: 1,4 litri)
5. Base dell'apparecchio
6. Pannello di controllo

1. Pulsante di accensione/spengimento 


2. Display LED che visualizza:


- 5 programmi di cottura:  (manuale),  (pesce),  (pollame), 
(cereali),  (verdura)

- 1 programma di mantenimento al caldo

- tempo di cottura

- Segnale di mancanza d'acqua 

3. Pulsante  per riscaldare gli alimenti

4. Pulsante di avviamento/pausa 

5. Manopola di selezione delle modalità di cottura e di regolazione dei tempi di cottura.

4. MONTAGGIO E UTILIZZO DEL CUOCITORE A VAPORE

Attenzione: Prima del primo utilizzo con alimenti, azionare l'apparecchio per 30 minuti con acqua nel serbatoio, svuotare e pulire accuratamente ogni elemento.

a. Montaggio

- Poggiare la base dell'apparecchio su una superficie piatta, stabile, pulita e asciutta.
- Riempire d'acqua (tra 10 e 20 cl) la base fissa del serbatoio, verificando preliminarmente che lo scarico situato dietro l'apparecchio sia ben chiuso (**Fig.1**).

N.B. Non riempire oltre il livello massimo indicato sull'apparecchio.

- Svitare il tappo del serbatoio trasparente e riempire d'acqua (**Fig.2**).

N.B. Non riempire oltre il livello indicato sul serbatoio.

- Riavvitare il tappo e fissare il serbatoio sulla base (**Fig.3**).

- Poggiare il contenitore in vetro sulla base dell'apparecchio. (**Fig.4**).




N.B.: accertare che il contenitore sia correttamente centrato e bloccato dai quattro fermi (situati

sulle estremità delle base).

- Posare il piano metallico reversibile selezionando il lato più adatto agli alimenti da cuocere (**Fig.5**).
- Posare gli alimenti sul piano
- Chiudere quindi il coperchio incastrando bene la mascherina sul condotto del vapore dietro l'apparecchio (**Fig.6**).




N.B. : accertare che la mascherina del coperchio sia fissata correttamente sul condotto per evitare qualsiasi perdita di vapore.

b. Utilizzo in modalità «Cottura preprogrammata»

- Inserire la spina nella presa.
Il pulsante  si accende. Se non si esegue alcuna operazione, si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
- Premere il pulsante  . *Il display si accende.*
- Ruotare la manopola di regolazione per scorrere le categorie di alimenti sul display.
- Quando la categoria desiderata lampeggia, premere una volta sulla manopola per confermare la scelta. *La categoria selezionata è visualizzata da sola e l'indicatore del tempo lampeggia.*
- Modificare quindi il tempo preprogrammato ruotando la manopola, quindi premere il pulsante  per avviare la cottura.

Attenzione: durante la cottura, non toccare gli elementi che potrebbero bruciare, come il coperchio, il contenitore o la base dell'apparecchio.


N.B.

- **Per spegnere l'apparecchio prima della fine del programma**, premere il pulsante  .
- **Per modificare la durata di cottura durante la cottura stessa**, premere il pulsante  , utilizzare il pulsante di regolazione per modificare la durata, quindi premere nuovamente  .


c. Utilizzo in modalità «Manuale»

La modalità manuale consente di regolare direttamente il tempo di cottura o di lanciare la cottura senza timer.

Per selezionare direttamente il tempo di cottura:

- Selezionare la modalità manuale sul timer con la manopola.
- Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola, quindi premere  per avviare la cottura.





Per avviare la cottura senza timer:

- Selezionare la modalità manuale con la manopola.
- Premere direttamente il pulsante  per avviare la cottura.

N.B.: in modalità Manuale, il tempo massimo di cottura è di 59 minuti/59 secondi.

d. Utilizzo in modalità «Mantenimento al caldo»

Per mantenere gli alimenti al caldo:



- Premere il pulsante  . *Lo schermo si illumina.*
- Selezionare l'icona  con la rotella di regolazione. *Appare il tempo 0:00.*
- Premere  per avviare il programma senza timer o selezionare una durata prima di premere  .

N.B.



- senza timer, il tempo massimo di cottura è di 3h e 59 minuti (tempo di evaporazione di un serbatoio pieno).
- Con il timer, il tempo massimo di cottura è di 59 minuti/59 secondi.

e. Utilizzo in modalità «Riscaldo»

Per riscaldare gli alimenti:

- Premere il pulsante . Lo schermo si illumina.
- Premere il pulsante .
- Premere ▷|| per avviare il programma senza timer o selezionare una durata prima di premere ▷||.

f. Segnale di «Mancanza d'acqua»

Quando la quantità d'acqua del serbatoio è scarsa, appare l'icona  e viene emesso un segnale acustico ogni 30 secondi. Quando il serbatoio è vuoto, l'apparecchio smette di funzionare, l'icona  inizia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico costante finché non si riempie il serbatoio.

- Riempire il serbatoio (come spiegato sopra) e premere ▷|| per avviare la cottura.


5. PULIZIA E MANUTENZIONE

a. Dopo ogni utilizzo

- Scollegare sempre e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Dopo ogni utilizzo, svuotare il serbatoio dell'acqua, quindi pulire accuratamente ogni elemento dell'apparecchio.
- Svuotare anche la parte posteriore dell'apparecchio: rimuovere gli elementi estraibili (coperchio, contenitore in vetro, serbatoio), svitare il pulsante e rimuovere l'acqua inclinando la base dell'apparecchio.
- Per pulire l'interno della base, utilizzare una spugna umida con un cucchiaino di bicarbonato di sodio; pulire con cautela e sciacquare con acqua pulita.
- Non pulire l'apparecchio con candeggina.
- Non lavare la base dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Riporre l'apparecchio all'asciutto, lontano dalla portata di bambini.

b. Trattamento anticalcare

Dopo qualche mese di utilizzo, può verificarsi un accumulo di depositi di calcare. Si consiglia di scrostare regolarmente l'apparecchio per mantenere una produzione di vapore ottimale e aumentare la durata.

Per scrostare: riempire metà serbatoio con acqua e l'altra metà con aceto. Posizionare il contenitore in vetro e il coperchio. Selezionare 60 minuti di utilizzo in modalità  quindi premere il pulsante ▷||.

All'emissione del segnale acustico, staccare, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente e svuotare il serbatoio.

Sciacquare quindi più volte il serbatoio, il contenitore e il coperchio con acqua pulita.

Per concludere, riempire il serbatoio di acqua fredda e azionare il cuocitore a vapore per 30 minuti in modo da eliminare eventuali residui.



Si raccomanda inoltre di seguire questo metodo dopo ogni cottura di pesce.

6. RICETTE

a. Insalata di patate ratte, filetto di triglia alle olive e pomodori

Per: 6 persone Preparazione: 25 minuti Tempo di cottura: 25 minuti



- 6 filetti di triglia di circa 150g l'uno
- 600 g di patate ratte
- 100 g di olive nere
- 3 pomodori
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 scalogno sbucciato
- 1 cucchiaino di fior di sale
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 100 g di rucola
- 2 cucchiari di prezzemolo tritato
- Sale e pepe

- Preparare i prodotti freschi seguendo le istruzioni dell'avvertenza.
- Cuocere le patate con la buccia per 20 minuti in posizione , mettere da parte.
- Preparare la salsa mescolando i pomodori tagliati a dadini, lo scalogno a pezzettini, le olive nere e il prezzemolo tritato.
- Aggiungere l'olio d'oliva e il fior di sale.
- Condire e cuocere i filetti di triglia dal lato della pelle per 5 minuti in posizione  sulla griglia di cottura.
- Nel frattempo, sbucciare e tagliare le patate a rondelle e riporle in un'insalatiera.
- Aggiungere la rucola e versare la salsa abbondantemente.
- Mescolare e versare in un piatto.
- Disporre i filetti di triglia sul composto.

b. Spirali di salmone al lardo e finocchio all'anice

Per: 4 persone Preparazione: 25 minuti Tempo di cottura: 30 minuti

- 500 g di salmone (parte centrale)
- 4 fette sottili di bacon
- 2 finocchi
- 1 cucchiaino di anice verde
- 10 g di fior di sale
- Pepe macinato

- Preparare i prodotti freschi seguendo le istruzioni dell'avvertenza.
- Lavare e tagliare i quattro finocchi.
- Riporli sulla griglia di cottura.
- Mescolare l'anice verde, il fior di sale e il pepe del mulino.
- Precuocere i finocchi per 20 minuti, in posizione .
- Nel frattempo, tagliare il salmone a strisce in direzione della lunghezza.
- Arrotolare le strisce di salmone formando delle spirali e avvolgerle con una fetta di lardo.
- Posare le spirali di salmone sulla griglia, accanto ai pezzi di finocchio.
- Spolverare con fior di sale e anice verde.
- Cuocere per 10 minuti, in posizione .

• Servire in un piatto, con aggiunta di un filo di olio d'oliva.

7. GUIDA ALLA COTTURA

a. Qualche consiglio

I tempi di cottura citati nella guida sono puramente indicativi, in quanto variano in funzione della dimensione e della quantità di alimenti da cuocere, nonché dei gusti personali. I tempi di cottura indicati sono validi per alimenti freschi.

Per le verdure, il primo tempo indicato consente di ottenere verdure croccanti, il secondo verdure più cotte. Per una cottura più uniforme, utilizzare alimenti di dimensioni simili.

Carne, pollame e frutti di mare devono essere completamente scongelati prima dell'inserimento nel cuocitore a vapore. Verificare che gli alimenti non tocchino il bordo del piano. Per ottenere risultati ottimali, il vapore deve circolare liberamente attorno agli alimenti.

Utilizzare sempre dell'acqua fredda nel serbatoio. Non aggiungere spezie o condimenti all'acqua del serbatoio.

| PROTEINE | | | |
|---|----------------------------|----------|------------------|
| Alimento | Quantità | Funzione | Tempo di cottura |
| Petto di pollo | 4 petti di pollo, ±750g | Pollame | 15 - 20 minuti |
| Molluschi | 1kg | Pesce | 6 - 8 minuti |
| Chele di granchio fresche | 500 g | Pesce | 8 minuti |
| Chele di granchio surgelate | 500 g | Pesce | 10 minuti |
| Filetto di pesce spesso, per es. salmone, merluzzo... | 350 g | Pesce | 15 minuti |
| Filetto di pesce sottile, per es. sogliola, rombo | 250 g | Pesce | 6 - 8 minuti |
| Pesce intero | 1 kg | Pesce | 20 minuti |
| Pesce intero | da 500 a 750 g | Pesce | 15 minuti |
| Coda di aragosta | 4 pezzi | Pesce | 10 minuti |
| Cozze | 1 kg | Pesce | 6 - 8 minuti |
| Gamberi | 500 g | Pesce | 6 minuti |
| Gamberi surgelati | 500 g | Pesce | 10 minuti |
| VERDURE | | | |
| Alimento | Quantità | Funzione | Tempo di cottura |
| Carciofi | da 300 a 350 g l'uno | Verdure | 35 - 45 minuti |

| | | | |
|---------------------------------|----------------|---------|----------------|
| Asparagi | 500 g | Verdure | 7 - 8 minuti |
| Fagiolini freschi | 500 g | Verdure | 7 - 8 minuti |
| Fagiolini surgelati | 500 g | Verdure | 6 minuti |
| Fagiolini freschi al burro | 500 g | Verdure | 10 - 12 minuti |
| Barbabietole | da 350 a 400 g | Verdure | 25 - 30 minuti |
| Punte di broccoli da 2,5 a | 500 g | Verdure | 7 minuti |
| Broccoli surgelati | 350 g | Verdure | 6 minuti |
| Cavoletti di Bruxelles | 500 g | Verdure | 14 minuti |
| Carote tagliate a pezzi di 8 cm | 500 g | Verdure | 8 - 9 minuti |
| Foglie di carote | 500 g | Verdure | 9 - 10 minuti |
| Punte di cavolfiore | 750 g | Verdure | 10 minuti |
| Pannocchie di mais | 4 pannocchie | Verdure | 8 minuti |

| | | | |
|------------------------------------|----------------------------|---------|----------------|
| Finocchi tagliati a spicchi | 1 finocchio medio, ± 350 g | Verdure | 10 minuti |
| Verdure di varie dimensioni | 500 g | Verdure | 7 minuti |
| Pastinaca tagliata a pezzi di 8 cm | 1 mazzo, ± 500 g | Verdure | 8 - 10 minuti |
| Patate piccole tagliate | 750 g | Verdure | 20 minuti |
| Patate grosse | 1,5 kg | Verdure | 40 minuti |
| Piselli freschi sgusciati | 250 g | Verdure | 5 minuti |
| Spinaci | 150 g | Verdure | 3 - 4 minuti |
| Spinaci surgelati | 300 g | Verdure | 14 minuti |
| Zucca tagliata | 750 g | Verdure | 15 - 20 minuti |
| Piselli mangiatutto | 350 g | Verdure | 6 - 8 minuti |
| Taccole | 350 g | Verdure | 6 minuti |
| Rape rotonde tagliate a spicchi | 450 g | Verdure | 20 minuti |
| Zucchine tagliate a rondelle | 350 g | Verdure | 5 minuti |

UOVA

| Alimento | Quantità | Funzione | Tempo di cottura |
|-------------------------|------------|----------|------------------|
| Ova mollet o alla coque | 12 massimo | Manuale | 8 minuti |
| Ova sode | 12 massimo | Manuale | 14 minuti |

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR EL APARATO!



- **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.
- **ATENCIÓN:** Superficie caliente.
- No toque nunca las superficies calientes.
- Espere a que el aparato se enfríe antes de guardarlo.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No coloque el aparato encima ni cerca de una superficie caliente. No lo use sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- Deje un espacio suficiente entre el aparato y las paredes o los muebles. No coloque el grill bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- Vacíe siempre el depósito cuando no debe usar el aparato.
- El aparato no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- No use el aparato si ha caído o si presenta indicios de haber sufrido daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, deje de usar inmediatamente el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, con el fin de evitar situaciones peligrosas.

- El usuario no puede realizar reparación alguna.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia y conocimiento siempre que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de manera segura y entiendan los posibles peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento, a menos que tengan más de 8 años y estén siendo observados.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Use este aparato exclusivamente para cocinar y siga siempre las instrucciones de este manual.
- No lo use en exteriores.
- Este aparato está pensado para un uso doméstico.

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil

En interés de todos, y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:



- No se deshaga del producto junto con la basura doméstica.
- Use los sistemas de reciclaje y de recogida. De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

2. INTRODUCCIÓN

¡Enhorabuena por su compra!






Desde hace más de 40 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de electrodomésticos culinarios que permiten a los apasionados por la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad. Todos los electrodomésticos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Todos los productos combinan robustez, innovación, prestaciones y ergonomía. Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en todas las cocinas, gracias a un diseño sobrio y elegante.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Tapa de cristal con borde de acero inoxidable
2. Bandeja de cocción reversible en acero inoxidable
3. Plato de cristal (capacidad: 5 litros)
4. Depósito extraíble transparente (capacidad: 1,4 litros)
5. Base del aparato
6. Mandos

1. Botón inicio/parada 

2. Pantalla de LED que muestra:

- 5 programas de cocción:  (manual),  (pescado),  (aves),  (cereales),  (verduras)

- 1 programa de mantenimiento en caliente

- el tiempo de cocción

- Señal de falta de agua 

3. Botón  para calentar los alimentos

4. Botón inicio/parada 

5. Selector de modos de cocción y de ajuste de los tiempos de cocción.

4. MONTAJE Y USO DE LA COCCIÓN AL VAPOR

Atención: Antes de usar por primera vez con alimentos, deje funcionar el aparato unos 30 minutos con agua en el depósito, vacíe y, a continuación, limpie a fondo cada parte.

a. Montaje

- Coloque la base del aparato sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.
- Llene con agua (entre 10 y 20 cl) la base fija del depósito, comprobando de antemano que el desagüe que se encuentra en la parte posterior del aparato esté cerrado (**Fig.1**).

Nota: No sobrepasar el nivel máximo indicado en el aparato.

- Desenrosque el tapón del depósito transparente y llénelo con agua (**Fig.2**).

Nota: No sobrepasar el nivel indicado en el depósito.

- Enrosque el tapón y, a continuación, fije el depósito en su base (**Fig.3**).
- Ponga el plato de cristal en la base del aparato. (**Fig.4**).

Nota: Asegúrese de que el plato esté centrado y bloqueado por los cuatro calzos (situados en las extremidades de la base).


- Coloque la bandeja de metal reversible en el sentido más correcto para los alimentos a cocinar (**Fig.5**).
- Coloque los alimentos en la bandeja.
- A continuación, cierre la tapa encajando bien la protección sobre el conducto de vapor en la parte posterior del dispositivo (**Fig.6**).



Nota: asegúrese de que la tapa de protección esté bien colocada sobre el conducto para evitar cualquier pérdida de vapor.

b. Uso en modo «Cocción preprogramada»






- Enchufe el cable a la toma.

El botón  se enciende. Se apaga automáticamente tras 30 segundos si no se realiza ninguna operación.

- Pulse el botón . La pantalla se enciende.
- Gire la rueda de ajuste para buscar las categorías de alimentos en la pantalla.
- Cuando la categoría deseada parpadee, pulse una vez la rueda de ajuste para confirmar la elección. Solo la categoría elegida aparecerá y el indicador del tiempo parpadeará.
- Modifique eventualmente el tiempo preprogramado, girando la rueda de ajuste y, a continuación, pulse el botón  para empezar la cocción.

Atención: Durante la cocción, no toque nunca los elementos potencialmente calientes como la tapa, el plato o la base del aparato.


Nota :

- **Para apagar el aparato antes de que se acabe el programa,** pulse el botón .
- **Para cambiar la duración de cocción en curso, pulse el botón ,** use el botón de ajuste para modificar la duración y, a continuación, pulse de nuevo .


c. Uso en modo «Manual»

El modo manual permite ajustar directamente el tiempo de cocción o empezar la cocción sin temporizador.

Para seleccionar directamente el tiempo de cocción:

- Seleccione el modo manual en la pantalla con la rueda.
- Seleccione el tiempo de cocción deseado, girando la rueda y, a continuación, pulse  para empezar la cocción.



Para empezar la cocción sin temporizador:

- Seleccione el modo manual con la rueda.
- Pulse directamente el botón  para empezar la cocción.

Nota: en modo Manual, el tiempo máximo de cocción es de 59 minutos y 59 segundos.

d. Uso en modo «Mantener caliente»

Para mantener la comida caliente:

- Pulse el botón . La pantalla se ilumina.
- Seleccione el icono  con la rueda de ajuste. Aparece el tiempo 0:00.



- Pulse ▷|| para empezar el programa sin temporizador o seleccione de antemano una duración antes de pulsar ▷|| .

Nota:



- Sin temporizador, el tiempo máximo de cocción es de 3 horas y 59 minutos (tiempo de evaporación de un depósito lleno).
- Con temporizador, el tiempo máximo de cocción es de 59 minutos y 59 segundos.

e. Uso en modo «Recalentamiento»

Para recalentar los alimentos:

- Pulse el botón  . La pantalla se ilumina.
- Pulse el botón  .
- Pulse ▷|| para empezar el programa sin temporizador o seleccione de antemano una duración antes de pulsar ▷|| .

f. La señal «Falta de agua»

Cuando la cantidad de agua en el depósito es baja, el icono  aparece y una señal sonora suena cada 30 segundos. Cuando el depósito está vacío, el aparato se para, el icono  parpadea y una señal sonora suena ininterrumpidamente hasta que el depósito vuelva a estar lleno.

- Llene el depósito (como explicado más arriba) y pulse ▷|| para reanudar la cocción.


5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

a. Tras cada uso

- Desenchufe siempre y deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo.
- Tras cada uso, vacíe el depósito de agua y drene para después limpiar a fondo cada parte del aparato.
- También tenga cuidado de vaciar y drenar la parte trasera del aparato: quite los elementos extraíbles (tapa, plato de cristal, depósito), desmonte el botón y vacíe el agua, inclinando la base del aparato.
- Para limpiar el interior de la base, use una esponja húmeda con una cucharilla de bicarbonato de sodio; seque con precaución y, a continuación, enjuague con agua limpia.
- No use nunca lejía para limpiar el aparato.
- No lave nunca la base del aparato en el lavavajillas.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

b. Tratamiento antical

Tras unos meses de uso, es posible que se verifique una acumulación de depósitos calcáreos. Se aconseja descalcificar el aparato con regularidad para obtener una producción de vapor óptima y aumentar su vida útil.

Para descalcificar: llene una mitad del depósito con agua e la otra mitad con vinagre. Posicione el plato de cristal y la tapa. Seleccione 60 minutos de uso en modo  y, a continuación, pulse el botón ▷|| .



Cuando escuche la señal sonora, desconecte, espere a que el aparato se enfríe por completo a continuación, vacíe el depósito.

A continuación, enjuague el depósito, el plato y la tapa más veces con agua limpia. Para terminar, llene el depósito con agua fría e deje la función de cocción al vapor durante 30 minutos para eliminar cualquier posible residuo. De todos modos, aconsejamos este método tras la cocción del pescado.

6. RECETAS


a. Ensalada de patatas ratte, filetes de salmonetes con aceitunas y tomates


Para: 6 personas Preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 25 minutos

- 6 filetes de salmonetes de unos 150 g cada uno
 - 600 g de patatas ratte
 - 100 g de aceitunas negras
 - 3 tomates
 - 10 cl de aceite de oliva
 - 1 chalote pelado
 - 1 cucharilla de flor de sal
 - 1 cucharada de vinagre balsámico
 - 100 g de rúcula
 - 2 cucharas de perejil picado
 - Sal y pimienta
- Preparar según las siguientes instrucciones.
- Cocer las patatas sin pelar unos 20 minutos en la posición , guardar.
 - Preparar la salsa, mezclando los tomates cortados a cubitos, el chalote pelado, las aceitunas negras y el perejil picado.
 - Añadir el aceite de oliva y la flor de sal.
 - Sazonar y cocer unos 5 minutos los filetes de los salmonetes por el lado de la carne, en la posición  en la parrilla de cocción.
 - Durante este tiempo, pelar y cortar las patatas en rodajas y colocarlas en un bol.
 - Añadir la rúcula y verter la salsa generosamente.
 - Mezclar y colocar en un plato.
 - Colocar los filetes de salmonetes encima de la ensalada.

b. Espirales de salmón con tocino e hinojo con anís

Para: 4 personas Preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 30 minutos

- 500 g de salmón en papillote
 - 4 rebanadas finas de tocino
 - 2 bulbos de hinojos
 - 1 cucharilla de anís verde
 - 10 g de flor de sal
 - Pimienta recién molida
- Preparar según las siguientes instrucciones.
- Lavar y cortar en cuatro partes los bulbos de los hinojos.
 - Colocarlos en la parrilla de cocción.
 - Sazonar con anís verde, flor de sal y pimienta recién molida.
 - Precocer el hinojo unos 20 minutos, en la posición .
 - Durante este tiempo, cortar el salmón en tiras, en sentido longitudinal.
 - Enrollar las tiras de salmón en espirales y envolverlas en una rebanada de tocino.

- Colocar las espirales de salmón en la parrilla, al lado de los trozos de hinojos.
- Espolvorear con flor de sal y anís verde.
- Cocer unos 10 minutos, en la posición .
- Servir el conjunto en un plato con un chorro de aceite de oliva.

7. GUÍA DE COCCIÓN

a. Algunos consejos

Los tiempos de cocción mencionados en esta guía son simplemente indicativos. El tiempo de cocción varía en función del tamaño y de la cantidad de los alimentos a cocer, así como de las preferencias. Los tiempos de cocción indicados se calculan para alimentos frescos.

Para las verduras, la primera indicación del tiempo nos permite obtener verduras crujientes y la segunda, verduras más cocidas. Para una cocción más uniforme, usar piezas de alimentos del mismo tamaño.

La carne, el pollo y el marisco deben descongelarse completamente antes de ser sometidos a cocción al vapor. Asegúrese de que los alimentos no toquen los bordes de la bandeja. Para obtener mejores resultados, el vapor debe poder circular libremente alrededor de los alimentos.

Use siempre agua fría para llenar el depósito. No se deben añadir hiervas ni especias al agua del depósito.

| PROTEÍNAS | | | |
|---|---------------------------------|---------|-------------------|
| Alimentos | Cantidad | Función | Tiempo de cocción |
| pechuga de pollo | 4 pechugas de pollo, ± 750 g | Aves | 15 a 20 minutos |
| Almejas | 1 kg | Pescado | 6 a 8 minutos |
| Patatas de cangrejo frescas | 500 g | Pescado | 8 minutos |
| Patatas de cangrejo congeladas | 500 g | Pescado | 10 minutos |
| Filete de pescado, grueso, por ej.: salmón, bacalao... | 350 g | Pescado | 15 minutos |
| Filete de pescado, fino, por ej.: filete de lenguado, rodaballo | 250 g | Pescado | 6 a 8 minutos |
| Pez entero | 1 kg | Pescado | 20 minutos |
| Pez entero | 500 a 750 g | Pescado | 15 minutos |
| Cola de langosta | 4 piezas | Pescado | 10 minutos |
| Mejillones | 1 kg | Pescado | 6 a 8 minutos |
| Gambas | 500 g | Pescado | 6 minutos |
| Camarones congelados | 500 g | Pescado | 10 minutos |
| VERDURAS | | | |
| Alimentos | Cantidad | Función | Tiempo de cocción |

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------|----------|-----------------|
| Alcachofas | 300 a 350 g cada una | Verduras | 35 a 45 minutos |
| Espárragos | 500 g | Verduras | 7 a 8 minutos |
| Judías verdes frescas | 500 g | Verduras | 7 a 8 minutos |
| Judías verdes congeladas | 500 g | Verduras | 6 minutos |
| Judías baby frescas | 500 g | Verduras | 10 a 12 minutos |
| Remolachas | 350 a 400 g | Verduras | 25 a 30 minutos |
| Puntas de brócoli de 2,5 a | 500 g | Verduras | 7 minutos |
| Brocoli congelado | 350 g | Verduras | 6 minutos |
| Coles de Bruselas | 500 g | Verduras | 14 minutos |
| Zanahorias cortadas en trozos de 8 cm | 500 g | Verduras | 8 a 9 minutos |
| Zanahoria fan | 500 g | Verduras | 9 a 10 minutos |
| Puntas de coliflor | 750 g | Verduras | 10 minutos |
| Mazorcas de maíz | 4 mazorcas | Verduras | 8 minutos |

| | | | |
|------------------------------------|--------------------------|----------|-----------------|
| Hinojos cortados en 4 partes | 1 bulbo mediano, ± 350 g | Verduras | 10 minutos |
| Verduras de distintos tamaños | 500 g | Verduras | 7 minutos |
| Chirivía cortada a trozos | 1 manojo, ± 500 g | Verduras | 8 a 10 minutos |
| Patatas pequeñas | 750 g | Verduras | 20 minutos |
| Patatas grandes | 1,5 kg | Verduras | 40 minutos |
| Guisantes frescos sin cáscara | 250 g | Verduras | 5 minutos |
| Espinacas | 150 g | Verduras | 3 a 4 minutos |
| Espinacas congeladas | 300 g | Verduras | 14 minutos |
| Calabaza, calabaza cortada | 750 g | Verduras | 15 a 20 minutos |
| Chícharos | 350 g | Verduras | 6 a 8 minutos |
| Guisantes | 350 g | Verduras | 6 minutos |
| Nabos redondos cortados en cuartos | 450 g | Verduras | 20 minutos |
| Calabacín cortado en rodajas | 350 g | Verduras | 5 minutos |

HUEVOS

| Alimentos | Cantidad | Función | Tiempo de cocción |
|---------------------------|-----------|---------|-------------------|
| huevos duros y à la coque | máximo 12 | Manual | 8 minutos |
| huevos duros | máximo 12 | Manual | 14 minutos |

Version no : IB-16-346A

Size: COVER:418mm(L)X210mm(W) 2p

INSIDE:140(L)X210(W)MM 48p

Die cut: new

Material: COVER:157GSM MATT ARTPAPER

INSIDE:120GSM GLOSS ARTPAPER

Coating: GLOSS VARNISHING IN COVER

Color (Front): 1C+1C(K)

(Back): 1C(K)

Date: May-26-2017

Co-ordinator : Astor You/Scias Liu

BOND FUND Description

PDF version : IB-16-346A (0,0)

BOND FUND Code :

Color Series: Non

Operator :ling

BOND FUND Diecut: new

Remark: GLOSS VARNISHING IN COVER

