



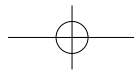
**Cuisinart®**



**Cuiseur à riz et céréales**  
**RICE AND CEREAL COOKER**

**Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones**

**CRC800E**



## SOMMAIRE

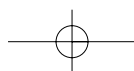
1. Introduction .....	4
2. Caractéristiques produit .....	4
3. Utilisation .....	5
A. Assemblage .....	5
B. Conseils d'utilisation - Tableau de correspondances pour le verre doseur (cup) .....	5
La cuisson du riz, des céréales et des légumes secs .....	5
La cuisson vapeur .....	7
4. L'avis des Chefs .....	8
5. Questions/Réponses .....	8
6. Nettoyage et rangement .....	8
7. Consignes de sécurité .....	9

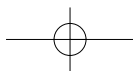
## CONTENTS

1. Introduction .....	10
2. Description .....	10
3. Use of the appliance .....	11
A. Assembly .....	11
B. Operating the appliance - Conversion table for the cup .....	11
Cooking rice, cereals and pulses .....	11
Steaming .....	13
4. Chefs' tips and hints .....	14
5. Questions/Answers .....	14
6. Cleaning and storage .....	14
7. Safety instructions .....	15

## INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung .....	16
2. Eigenschaften des Produkts .....	16
3. Gebrauch .....	17
A. Zusammensetzen .....	17
B. Gebrauchshinweise - Referenztabelle für den Messbecher (cup) .....	17
Garen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten .....	17
Dampfgaren .....	19
4. Ratschläge der Chefs .....	20
5. Fragen/Antworten .....	20
6. Reinigung und Verstauen .....	29
7. Hinweise zur Sicherheit .....	21





## INHOUD

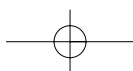
1. Inleiding .....	22
2. Onderdelen .....	22
3. Gebruik .....	23
A. Monteren .....	23
B. Gebruikstips - Overeenstemmingstabel voor de doseerbeker (cup) .....	23
Het koken van rijst, van granen en van droge groenten .....	23
Stoomkoken .....	25
4. De mening van de chefs .....	26
5. Vragen/antwoorden .....	26
6. Schoonmaken en opbergen .....	26
7. Veiligheidsadviezen .....	27

## CONTENUTO

1. Introduzione .....	28
2. Caratteristiche .....	28
3. Utilizzo .....	29
A. Montaggio .....	29
B. Consigli di utilizzo - Tabella delle corrispondenze per il bicchiere dosatore (cup) .....	29
Cottura di riso, cereali e legumi secchi .....	29
La cottura a vapore .....	31
4. Il parere dello chef .....	32
5. Domande/risposte .....	32
6. Pulizia e manutenzione .....	32
7. Istruzioni di sicurezza .....	33

## CONTENIDO

1. Introducción .....	34
2. Características del producto .....	34
3. Utilización .....	35
A. Montaje .....	35
B. Consejos de utilización - Tabla de correspondencias para el vaso dosificador (cup) .....	35
Cocción de arroz, cereales y legumbres .....	35
La cocción al vapor .....	37
4. Sugerencias de los chefs .....	38
5. Preguntas y respuestas .....	38
6. Limpiar y guardar .....	38
7. Consignas de seguridad .....	39



## 1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un cuiseur à riz et céréales Cuisinart®.

Ce cuiseur au design unique va vous permettre de cuire du riz, d'autres céréales (boulgour, épeautre, quinoa, semoule de blé, etc.) ainsi que des aliments à la vapeur (poisson, volaille, légumes). Grâce au système de maintien au chaud automatique, vos préparations seront toujours prêtes à être consommées. Vous pourrez aussi cuire des légumes secs (pois chiches, haricots, etc.) et préparer des soupes en cuisson manuelle. Le couvercle en verre vous permet à tout moment de visualiser la cuisson.

## 2. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle en verre avec bord en acier inoxydable et valve d'évaporation de la vapeur
2. Panier vapeur inox
3. Cuve antiadhésive
4. Corps en acier brossé
5. Poignées isolantes
6. Interrupteur marche / arrêt
7. Témoins lumineux pour les modes "Cook" (cuisson) et "Warm" (maintien au chaud)
8. Verre doseur (cup)
9. Spatule
10. Cordon d'alimentation rétractable (non illustré)

La cuve, le panier, le couvercle et les accessoires sont compatibles lave-vaisselle.



### 3. UTILISATION

#### A. ASSEMBLAGE

Avant la première utilisation du cuiseur à riz et céréales Cuisinart®, nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Laver le couvercle, le panier vapeur, le bol de cuisson, le verre gradué et la spatule dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Consulter la rubrique "Nettoyage et rangement" pour plus d'informations.

#### B. CONSEILS D'UTILISATION

Les niveaux gravés sur les parois de la cuve ne concernent que la cuisson du riz. Le mot « cup » signifie verre doseur.

**Tableau de correspondances pour le verre doseur (cup)**

Cup	Liquide	Riz
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

#### LA CUISSON DU RIZ, DES CEREALES ET DES LEGUMES SECS

On compte environ 50 g de riz par personne pour un accompagnement et 100 g de riz pour un plat. Mesurer la quantité de riz à l'aide du verre doseur et le verser dans la cuve.

Ajouter l'eau jusqu'au repère correspondant (ex : 4 cups de riz = niveau 4 pour l'eau).

Les graduations en litres indiquent la quantité d'eau.

Mettre l'interrupteur marche / arrêt sur la position « I », et appuyer sur la commande vers le bas: le voyant rouge de la fonction « Cook » s'allume. La cuisson commence...

**Tableau de cuisson du riz long blanc**

Riz blanc long	Cups	Cups d'eau	Nombre de personnes
260 g	2	2	2 à 4
520 g	4	4	4 à 8
780 g	6	6	8 à 10
1 kg	8	8	10 à 12

#### Maintien au chaud automatique

En fin de cuisson, le cuiseur à riz détecte l'absorption totale de l'eau et passe automatiquement en fonction « maintien au chaud ». La commande remonte d'elle-même en position haute et le voyant « warm » s'allume. Le riz est ainsi toujours prêt à être consommé.

Le cuiseur à riz reste en maintien au chaud tant que l'interrupteur marche / arrêt est sur la position « I ». Il est possible de déclencher manuellement le maintien au chaud en remontant la commande, cela peut être utile pour réchauffer une préparation.

#### Tableaux de cuisson des différentes variétés de riz

Pour une cuisson parfaite des autres variétés de riz, voici les quantités d'eau adéquates:

Riz basmati, thai, Surinam	Cups	Cups d'eau	Nombre de personnes
260 g	2	3	2 à 4
520 g	4	6	4 à 8
780 g	6	9	8 à 10
1 kg	8	10	10 à 12

Riz rond sushi, riz gluant	Cups	Cups d'eau	Nombre de personnes
260 g	2	3	2 à 4
520 g	4	5	4 à 8
780 g	6	7	8 à 10
1 kg	8	9	10 à 12

Riz sauvage, riz arborio	Cups	Cups d'eau	Nombre de personnes
260 g	2	3	2 à 4
520 g	4	6	4 à 8
780 g	6	9	8 à 10
1 kg	8	10	10 à 12

#### Tableaux de cuisson des différentes variétés de céréales

Blé tendre, boulgour, quinoa	Cups	Cups d'eau	Nombre de personnes
300 g	2	2	2 à 4
600 g	4	4	4 à 8
900 g	6	8	8 à 10
1,2 kg	8	10	10 à 12

Semoule de blé	Cups	Cups d'eau	Nombre de personnes
240 g	2	2	2 à 4
480 g	4	4	4 à 8
720 g	6	8	8 à 10
960 g	8	10	10 à 12

N.B. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive par cup de semoule.

#### Tableau de cuisson des différentes variétés de légumes secs

Pour la cuisson des légumes secs, il n'est pas possible d'utiliser l'arrêt automatique car les légumes doivent tremper dans leur jus de cuisson pour éviter de dessécher. Certains légumes secs doivent tremper de 6 à 8 heures dans l'eau pour se réhydrater avant de les mettre en cuisson. Dans les tableaux suivants, les légumes secs ont été mesurés en cups avant le temps de réhydratation. Il est préférable de les cuire sans le couvercle du cuiseur à riz pour éviter les débordements dus à l'écume produite pendant la cuisson.

Pois chiches, lentilles	Cups	Cups d'eau	Temps de cuisson	Nombre de personnes
260 g	2	4	45 min	2 à 4
520 g	4	8	50 min	4 à 8
780 g	6	12	50 min	8 à 10

Haricots blancs coco	Cups	Cups d'eau	Temps de cuisson	Nombre de personnes
260 g	2	6	1 h	2 à 4
520 g	4	12	1 h	4 à 8
780 g	6	14	1 h	8 à 10

Haricots blancs Soisson	Cups	Cups d'eau	Temps de cuisson	Nombre de personnes
240 g	2	5	1 h 30'	2 à 4
480 g	4	9	1 h 30'	4 à 8
720 g	6	14	1 h 30'	8 à 10

### LA CUISSON VAPEUR

Verser la quantité d'eau voulue dans la cuve intérieure. Le volume d'eau détermine le temps de la cuisson à la vapeur. (Voir tableau ci-contre) Placer l'aliment dans le panier de cuisson à la vapeur et le déposer au-dessus de la cuve intérieure.

Les légumes doivent être préalablement lavés et épluchés.

Mettre le couvercle en place, mettre l'interrupteur marche / arrêt sur la position « I » et appuyer sur la commande vers le bas (comme indiqué pour la cuisson du riz). Une fois que l'eau se sera évaporée, l'appareil se mettra automatiquement en position 'warm' et le voyant lumineux s'allumera. Utiliser des gants thermoisolants pour soulever le panier de cuisson. Il est possible de cuire des aliments à la vapeur en même temps que le riz. Cela nécessite seulement de surveiller leur cuisson.

#### Tableau de cuisson à la vapeur

Le volume d'eau versé dans la cuve intérieure détermine les temps de cuisson à la vapeur. A titre d'indication, pour 160 ml d'eau (1 cup), le temps de cuisson sera de 30 minutes environ, pour 80 ml (1/2 cup), il sera de 15 minutes, etc...

Aliments	Quantités	Notes	Cups d'eau	Temps de cuisson
Asperges	250 g	Tronçons de 12 cm	50 ml	12 min
Brocolis	250 g	Couper en sommités	40 ml	10 min
Carottes	500 g	Couper en morceaux	80 ml	15 min
Chou-fleur	500 g	Couper en sommités	80 ml	15 min
Courgettes	400 g	Couper en morceaux	50 ml	12 min
Haricots verts	300 g	Entiers fins	80 ml	15 min
Pommes de terre	600 g	Couper en deux	100 ml	20 min
Petits pois	500 g	Frais ou surgelés	80 ml	15 min
Poireaux	300 g	Tronçons de 10 cm	100 ml	20 min
Artichauts	500 g	Coeurs moyens	100 ml	20 min
Poisson	500 g	En filets moyens	80 ml	15 min
Coquillages	500 g	Coques, palourdes	100 ml	20 min
Noix de St Jacques	500 g	Fraîches	60 ml	10 min
Crevettes, gambas	400 g	Décortiquées	80 ml	15 min
Oeufs durs	9 pièces	Frais, taille moyenne	80 ml	15 min
Oeufs coque	9 pièces	Frais, taille moyenne	40 ml	7 min
Poulet	500 g	Escalopes, filets	100 ml	20 min
Saucisse, boudin	700 g	Frais, entiers	160 ml	30 min
Raviolis chinois	300 g	Frais	80 ml	15 min



#### 4. L'AVIS DES CHEFS



- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier légèrement selon la taille des aliments. Il faut ajuster la quantité d'eau en conséquence.
- Si la cuisson à la vapeur s'arrête avant que les aliments soient suffisamment cuits, ajouter de l'eau froide dans la cuve intérieure, replacer les aliments et couvrir.
- Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les grands. Nous vous conseillons donc de cuire ensemble des aliments de la même taille pour obtenir une cuisson uniforme.
- Laver soigneusement le riz plusieurs fois dans de l'eau et l'égoutter. La cuisson sera parfaite.
- En fin de cuisson, quand le riz est cuit et que la fonction « maintien au chaud » est enclenchée, remuer le riz et le laisser dans le cuiseur automatique encore quelques minutes pour obtenir une cuisson parfaite.
- Pour parfumer et donner du goût aux préparations, ajouter de l'oignon, du thym, du laurier, des clous de girofle à la cuisson des haricots blancs, lentilles et autres.

#### 5. QUESTIONS / REPONSES

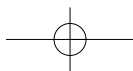
Que faire si ...	Réponses :
la préparation déborde pendant la cuisson ?	Vérifier que les ingrédients ne dépassent pas la graduation maximale de la cuve.
la préparation n'est pas cuite ?	Il n'y a pas assez d'eau pour la cuisson. Ajouter de l'eau et reprendre la cuisson.
le cuiseur à riz est toujours chaud après quelques heures ?	Tant que le cuiseur est branché sur le secteur, le mode "maintien au chaud" fonctionne. Débrancher le cuiseur à riz après chaque utilisation.
mon cuiseur à riz ne fonctionne pas ?	Vérifier que l'appareil est branché et que la cuve est placée dans son socle, ensuite que la fonction "cook" est bien enclenchée.
mon cuiseur à riz s'est arrêté pendant la cuisson ?	La cuve a été soulevée ou retirée lorsque l'appareil était en fonctionnement. Réenclencher la commande "cook".

#### 6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Une fois la cuisson terminée, mettre l'interrupteur marche / arrêt sur la position « 0 », débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

- La cuve, le panier vapeur et le couvercle peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Si des aliments adhèrent aux parois, remplir la cuve et le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper avant de les nettoyer. Ne pas utiliser d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.

**NE PAS IMMERGER LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**



## 7. CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant la cuisson, utiliser des maniques ou des gants de protection pour toucher l'appareil.
- Manipuler les bols de cuisson avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis de liquides chauds.
- 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.
- Ne jamais rien poser sur le cuiseur lorsqu'il fonctionne.
- Le cuiseur génère de la vapeur. Laisser un espace suffisant entre le cuiseur et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer le cuiseur 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.
- Se montrer particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ranger l'appareil hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur.
- 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 cordon est endommagé. Le cordon doit être remplacé par un professionnel.
- 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 est conforme aux normes préconisées par les directives 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) et 73/23/CEE (sécurité des appareils électrodomestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).

- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.



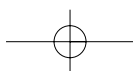
### EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE

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

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui seraient mis à votre disposition dans votre pays.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

## NOTES



## 1. INTRODUCTION

You have just acquired a Cuisinart® rice and cereal cooker.

This cooker has a unique design and lets you cook rice and other cereals (bulgur, spelt, quinoa, semolina, etc.) as well as steam foods (fish, chicken, vegetables). Thanks to the automatic warm function, your preparations will always be ready to eat. You can also cook pulses (chick peas, beans, etc.) and prepare soups without the timer. The glass lid lets you keep an eye on the cooking at all times.

## 2. DESCRIPTION

1. Glass lid with stainless steel rim and steam valve
2. Stainless steel steamer basket
3. Non-stick pot
4. Brushed steel housing
5. Heat-insulated handles
6. On/Off switch
7. Indicator lights for "Cook" and "Warm"
8. Measuring cup (cup)
9. Spatula
10. Retractable cord storage (not shown)

The pot, basket, lid and accessories are dishwasher safe.



### 3. USE OF THE APPLIANCE

#### A. ASSEMBLY

Before using the Cuisinart® rice and cereal cooker for the first time, wipe the housing of the appliance with a damp cloth. Wash the lid, the steamer basket, the cooking pot, the measuring cup and the spatula in warm, soapy water or in the dishwasher. Read the section on "cleaning and storage" for more information.

#### B. OPERATING THE APPLIANCE

The levels printed on the walls of the pot refer only to cooking rice. The word "cup" refers to the measuring cup.

##### Conversion table for the cup

Cup	Liquids	Rice
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

#### COOKING RICE, CEREALS AND PULSES

Measure about 50 g of rice per person for an accompaniment and 100 g of rice for a main course. Measure the amount of rice using the glass measuring cup and pour into the pot.

Add water to the corresponding mark (e.g.: 4 cups rice = level 4 for water).

The markings in litres refer to amounts of water.

Put On/Off switch into the "I" position and press the control at the base: the red indicator light for the "Cook" function will light.

The cooking begins...

##### Cooking table for long-grain white rice

Long white rice	Cups	Cups water	Servings
260 g	2	2	2 to 4
520 g	4	4	4 to 8
780 g	6	6	8 to 10
1 kg	8	8	10 to 12

##### Automatic Warm

When cooking has finished, the rice cooker will detect the total water absorbed and automatically switches to "warm". The control returns to the high position and the "warm" indicator light goes on. The rice is, thus, always ready to eat. The rice cooker remains in the "warm" setting until the On/Off switch is put into the "O" position. It is possible to activate the "warm" setting by raising the control and this can be used to reheat food.

##### Cooking table for various kinds of rice

To cook other kinds of rice perfectly, here are the appropriate amounts of water:

Basmati, Thai, Surinam rice	Cups	Cups water	Servings
260 g	2	3	2 to 4
520 g	4	6	4 to 8
780 g	6	9	8 to 10
1 kg	8	10	10 to 12

Round grain sushi rice, sticky rice	Cups	Cups water	Servings
260 g	2	3	2 to 4
520 g	4	5	4 to 8
780 g	6	7	8 to 10
1 kg	8	9	10 to 12

Wild rice, arborio rice	Cups	Cups water	Servings
260 g	2	3	2 to 4
520 g	4	6	4 to 8
780 g	6	9	8 to 10
1 kg	8	10	10 to 12

**Cooking table for various cereals**

Soft wheat, bulgur, quinoa	Cups	Cups water	Servings
300 g	2	2	2 to 4
600 g	4	4	4 to 8
900 g	6	8	8 to 10
1,2 kg	8	10	10 to 12

Semolina	Cups	Cups water	Servings
240 g	2	2	2 to 4
480 g	4	4	4 to 8
720 g	6	8	8 to 10
960 g	8	10	10 to 12

N.B. Add one soup spoon of olive oil per cup of semolina.

**Cooking table for various pulses**

When cooking pulses, the automatic stop function cannot be used because the pulses must soak in their cooking juices to prevent them from drying out. Some pulses should soak in water for 6 to 8 hours before cooking to rehydrate.

For the following tables, the pulses were measured in cups before rehydration. It is better to cook them without the rice cooker lid on to prevent boiling over resulting from the scum produced during cooking.

Chick peas, lentils	Cups	Cups water	Cooking time	Servings
260 g	2	4	45 min	2 to 4
520 g	4	8	50 min	4 to 8
780 g	6	12	50 min	8 to 10

White haricot coco beans	Cups	Cups water	Cooking time	Servings
260 g	2	6	1 h	2 to 4
520 g	4	12	1 h	4 to 8
780 g	6	14	1 h	8 to 10

White haricot Soisson beans	Cups	Cups water	Cooking time	Servings
240 g	2	5	1 h 30'	2 to 4
480 g	4	9	1 h 30'	4 to 8
720 g	6	14	1 h 30'	8 to 10

**STEAMING**

Pour the desired amount of water into the inner pot. The amount of water determines the cooking time for steaming. (See table opposite) Put the food in the steamer basket and place this on top of the inner pot.

The vegetables should be washed and peeled first.

Place the lid on top, put the On/Off switch into the "I" position and press the control at the base (as described for cooking rice).

When the water has evaporated, the appliance will automatically switch to "warm" and the indicator light will turn on. Use oven gloves to lift the steamer basket. It is possible to steam food while cooking rice. This does require keeping an eye on the food.

**Steaming table**

The amount of water in the pot determines the cooking time. As a guide, for 160 ml water (1 cup), the cooking time will be about 30 minutes, for 80 ml (1/2 cup), it will be 15 minutes, etc.

Food	Amount	Notes	Cups water	Cooking time
Asparagus	250 g	In 12 cm lengths	50 ml	12 min
Broccoli	250 g	Florets	40 ml	10 min
Carrots	500 g	Cut in pieces	80 ml	15 min
Cauliflower	500 g	Florets	80 ml	15 min
Courgettes	400 g	Cut in pieces	50 ml	12 min
Green beans	300 g	Whole, fine	80 ml	15 min
Potatoes	600 g	Cut in half	100 ml	20 min
Peas	500 g	Fresh or frozen	80 ml	15 min
Leeks	300 g	In 10 cm lengths	100 ml	20 min
Artichoke	500 g	Medium sized-hearts	100 ml	20 min
Fish	500 g	Average-sized fillets	80 ml	15 min
Shellfish	500 g	Cockles, clams,...	100 ml	20 min
Scallops	500 g	Fresh	60 ml	10 min
Shrimp, gambas	400 g	Shelled	80 ml	15 min
Hard-boiled eggs	9 eggs	Fresh, medium	80 ml	15 min
Soft-boiled eggs	9 eggs	Fresh, medium	40 ml	7 min
Chicken	500 g	Escalopes, filets	100 ml	20 min
Sausage, black pudding	700 g	Fresh, whole	160 ml	30 min
Chinese ravioli	300 g	Fresh	80 ml	15 min

#### 4. CHEF'S TIPS AND HINTS



- Cooking time for steaming may vary slightly depending on the size of the food. The amount of water will therefore need to be adjusted.
- If the steaming ends before the food is cooked properly, add some cold water to the inner pot, replace the food and cover.
- Smaller foods cook more quickly than larger. We recommend that you cook food of the same size together for even cooking.
- Carefully wash the rice several times in water and drain. Cooking will be perfect.
- At the end of cooking, when the rice is done and the "warm" setting is on, stir the rice and leave in the automatic cooker a few minutes longer for perfect cooking.
- To flavour and add taste to the preparations, add onion, thyme, bay leaves, cloves when cooking white haricot beans, lentils, etc.

#### 5. QUESTIONS/ANSWERS

What do I do if...	Answers :
the preparation boils over during cooking?	Make sure the ingredients do not exceed the maximum level in the pot.
the food isn't cooked enough?	There is not enough water for cooking. Add water and begin cooking again.
the rice cooker is still warm after several hours?	As long as the cooker is plugged in, the "warm" function stays on. Unplug the rice cooker after each use.
my rice cooker doesn't work?	Make sure the appliance is plugged in and that the pot is in its base, then that the "cook" function is properly engaged.
my rice cooker stopped during cooking?	The pot was lifted or taken out while the appliance was operating. Re-set to "cook".

#### 6. CLEANING AND STORAGE

When you have finished cooking, put the On/Off switch into the "0" position, unplug the cord and allow the appliance to cool completely before cleaning.

- The pot, steamer basket and lid may be washed in warm, soapy water or in the dishwasher.
- If food sticks to the sides, fill the pot and bowl with warm, soapy water and allow to soak before cleaning. Do not use scouring pads or abrasive soaps that could damage the coating.
- To clean the appliance housing, use a damp cloth and a little soft detergent. Do not use scouring pads or abrasive soaps.

**DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

## 7. SAFETY INSTRUCTIONS

- When using the appliance, wear protective or oven gloves to handle it.
- Handle the cooking bowls with care when they are filled with hot liquids.
- Never place the appliance on or near a source of heat. Do not place it on heat-sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Never place anything on the appliance when it is in use.
- The cooker generates steam. Leave enough space between the cooker and walls or furniture. Do not place the cooker below wall-mounted kitchen elements.
- Do not allow the cord to hang over the side of the counter or come in contact with hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance plugged in and unattended. To unplug, pull on the plug, never on the cord.
- Be particularly careful if the appliance is used in the presence of children. Store outside the reach of children. Do not let children use the cooker.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to have been damaged.
- Stop using the appliance immediately if the cord is damaged. The cord must be replaced by a professional.
- Do not repair any part of the appliance yourself.
- Any use of accessories not recommended or not sold by Cuisinart® may cause fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance meets the standards recommended under Directives 89/336/EEC (electromagnetic compatibility) and 73/23/EEC (safety of domestic electrical equipment), as amended by Directive 93/68/EEC (CE marking).
- Only use this appliance for cooking, following the instruction in this booklet.

- Do not use outdoors.
- This appliance is for household use only.



### DISCARDING END-OF-LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:

- Do not discard these items with your household waste.
- Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.

## NOTES



## 1. EINLEITUNG

Sie haben gerade einen Reis- und Getreidekocher von Cuisinart® gekauft.

Dieses Kochgerät mit einzigartigem Design wird es Ihnen ermöglichen, Reis und anderes Getreide (Bulgur, Buchweizen, Quinoa, Weizengrieß, etc.) zu kochen und auch andere Nahrungsmittel (Fisch, Geflügel, Gemüse) im Dampf zu garen. Mit dem automatischen Warmhaltesystem werden Ihre Gerichte immer zum Verzehr bereit stehen. Sie können ebenfalls Hülsenfrüchte garen (Kichererbsen, Bohnen, etc.) und die Suppen anschließend auf herkömmliche Art bereiten. Durch den Glasdeckel können Sie den Garvorgang jederzeit im Auge behalten.

## 2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Glasdeckel mit Rand aus rostfreiem Edelstahl und Dampfausstoßventil
2. Dämpfkorb aus Edelstahl
3. Antihaftbeschichtetes Gargefäß
4. Rumpf aus gebürstetem Edelstahl
5. Isolierte Griffe
6. An / Ausschalter
7. Leuchtanzeigen für Modus "Cook" (kochen) und "Warm" (warmhalten)
8. Dosierbecher (cup)
9. Spatel
10. Einziehbares Stromkabel (nicht abgebildet)

Das Gargefäß, der Deckel und das Zubehör sind spülmaschinenfest.



### 3. GEBRAUCH

#### A. ZUSAMMENSETZEN

Vor dem ersten Gebrauch des Reis- und Getreidekochers von Cuisinart® den Rumpf des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen. Den Deckel, den Dämpfkorb, das Gargefäß, den Messbecher und den Spatel in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine reinigen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Reinigung und Verstauen".

#### B. GEBRAUCHSHINWEISE

Die Markierungen an der Wand des Gefäßes beziehen sich nur auf das Garen von Reis. Das Wort « cup » bedeutet Messbecher.

##### Referenztable für den Messbecher (cup)

Cup	Flüssigkeit	Reis
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

#### GAREN VON REIS, GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTEN

Man rechnet ungefähr 50 g Reis pro Person als Beilage und 100 g als Hauptgericht. Mit dem Messbecher die gewünschte Menge Reis abmessen und in das Gefäß geben.

Wasser bis zur entsprechenden Markierung einfüllen (z.B.: 4 Cups Reis = Niveau 4 für das Wasser).

Die Litereinteilungen geben die Wassermenge an.

Den An / Ausschalter auf "I" stellen, den Schalter nach unten drücken: die rote LED-Anzeige der «Cook»-Funktion leuchtet auf. Der Garvorgang beginnt...

##### Kochtable für weißen Langkornreis

Weisser Langkornreis	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
260 g	2	2	2 bis 4
520 g	4	4	4 bis 8
780 g	6	6	8 bis 10
1 kg	8	8	10 bis 12

##### Automatische Warmhaltefunktion

Am Ende des Garvorgangs stellt das Gerät fest, dass alles Wasser aufgenommen wurde und stellt sich automatisch auf die Funktion «Warmhalten». Der Schalter springt von alleine in die obere Position und die LED-Anzeige «warm » leuchtet auf. So ist der Reis immer bereit zum Verzehr. Der Reiskocher bleibt in Warmhalteposition, solange der An / Ausschalter auf "I" steht. Die Warmhaltefunktion kann auch von Hand eingestellt werden, indem der Schalter nach oben gestellt wird; dies kann zum Aufwärmen eines Gerichts nützlich sein.

##### Gartabellen für verschiedene Reissorten

Für das perfekte Garen von anderen Reissorten sind hier die geeigneten Wassermengen aufgeführt:

Basmati-, Thai-, Surinamreis	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
260 g	2	3	2 bis 4
520 g	4	6	4 bis 8
780 g	6	9	8 bis 10
1 kg	8	10	10 bis 12

Runder Sushireis, Klebereis	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
260 g	2	3	2 bis 4
520 g	4	5	4 bis 8
780 g	6	7	8 bis 10
1 kg	8	9	10 bis 12

Wilder Reis, Arborioreis	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
260 g	2	3	2 bis 4
520 g	4	6	4 bis 8
780 g	6	9	8 bis 10
1 kg	8	10	10 bis 12

#### Gartabellen für verschiedene Getreidesorten

Weichweizen, Bulgur, Quinoa	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
300 g	2	2	2 bis 4
600 g	4	4	4 bis 8
900 g	6	8	8 bis 10
1,2 kg	8	10	10 bis 12

Weizengriess	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
240 g	2	2	2 bis 4
480 g	4	4	4 bis 8
720 g	6	8	8 bis 10
960 g	8	10	10 bis 12

Anm. : Einen Esslöffel Olivenöl pro Cup Grieß hinzugeben.

#### Kochtabelle für verschiedene Sorten Hülsenfrüchte

Zum Garen von Hülsenfrüchten ist es nicht möglich, die automatische Stoppfunktion zu verwenden, da sie in der Garflüssigkeit verbleiben müssen, um nicht auszutrocknen. Einige Hülsenfrüchte müssen 6 bis 8 Stunden in Wasser einweichen, um wieder Flüssigkeit aufzunehmen, bevor sie gegart werden. In den folgenden Tabellen wurden die Hülsenfrüchte in Cups vor der Einweichzeit gemessen. Sie sollten vorzugsweise ohne den Deckel des Reiskochers gegart werden um ein Überlaufen aufgrund des Schaums zu vermeiden, der während des Garvorgangs entsteht.

Kichererbsen, Linsen	Cups	Cups Wasser	Garzeit	Anzahl Personen
260 g	2	4	45 Min	2 bis 4
520 g	4	8	50 Min	4 bis 8
780 g	6	12	50 Min	8 bis 10

Weisse Kokosbohnen	Cups	Cups Wasser	Garzeit	Anzahl Personen
260 g	2	6	1 St.	2 bis 4
520 g	4	12	1 St.	4 bis 8
780 g	6	14	1 St.	8 bis 10

Weisse Soissonbohnen	Cups	Cups Wasser	Garzeit	Anzahl Personen
240 g	2	5	1 St. 30'	2 bis 4
480 g	4	9	1 St. 30'	4 bis 8
720 g	6	14	1 St. 30'	8 bis 10

**DAMPFGAREN**

Die entsprechende Wassermenge in die innere Schale geben. Die Dampfgarzeit richtet sich nach der Wassermenge (siehe neben-stehende Tabelle).

Die Zutaten in den Dämpfkorb geben und über die Innenschale setzen. Das Gemüse muss vorher gewaschen und geschält werden. Den Deckel aufsetzen den An / Ausschalter auf "I" stellen und den anderen Schalter nach unten drücken, so wie für das Garen von Reis beschrieben. Sobald das Wasser verdampft ist, stellt sich das Gerät automatisch auf die Position 'warm' und die LED-Anzeige leuchtet auf. Benutzen Sie wärmeisolierende Handschuhe zum Herausnehmen des Garkorbs. Es ist möglich, gleichzeitig mit dem Reis andere Zutaten im Dampf zu garen. Dabei sollte lediglich die Garzeit beobachtet werden.

**Tabelle zum Dampfgaren**

Die Dampfgarzeit richtet sich nach der Wassermenge, die in die Innenschale gegeben wurde. Als Anhaltspunkt kann gelten: für 160 ml Wasser (1 Cup) beläuft sich die Kochzeit auf ca. 30 Minuten, für 80 ml (1/2 Cup) wären es 15 Minuten, etc...

Nahrungsmittel	Menge	Notizen	Cups Wasser	Garzeit
Spargel	250 g	Stücke von 12 cm	50 ml	12 Min
Broccoli	250 g	In mundgerechte Stücke teilen	40 ml	10 Min
Mohrrüben	500 g	In Stücke schneiden	80 ml	15 Min
Blumenkohl	500 g	In mundgerechte Stücke teilen	80 ml	15 Min
Zucchini	400 g	In Stücke schneiden	50 ml	12 Min
Grüne Bohnen	300 g	Ganze, fein	80 ml	15 Min
Kartoffeln	600 g	In zwei teilen	100 ml	20 Min
Erbsen	500 g	Frisch oder tiefgekühlt	80 ml	15 Min
Porree	300 g	Stücke von 10 cm	100 ml	20 Min
Artischocken	500 g	Mittelgrosse Herzen	100 ml	20 Min
Fisch	500 g	Mittelgrosse Filets	80 ml	15 Min
Muscheln	500 g	Miesmuscheln, Venusmuscheln, ...	100 ml	20 Min
Jakobs-muscheln	500 g	Frisch	60 ml	10 Min
Crevetten, Gambas	400 g	Gepellt	80 ml	15 Min
Hartgekochte Eier	9 eggs	Frisch, mittelgross	80 ml	15 Min
Weichgekochte Eier	9 eggs	Frisch, mittelgross	40 ml	7 Min
Hähnchen	500 g	Schnitzel, Filets	100 ml	20 Min
Wurst, Blutwurst	700 g	Frisch, ganz	160 ml	30 Min
Chinesische Ravioli	300 g	Frisch	80 ml	15 Min

#### 4. RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Die Garzeit kann sich je nach Größe der Nahrungsmittel leicht ändern. Die Wassermenge muss dementsprechend angepasst werden.
- Wenn der Dampfgarvorgang beendet ist, bevor die Zutaten gar sind, kaltes Wasser in die Innenschale geben, die Zutaten wieder hineingeben und abdecken.
- Kleine Nahrungsmittel werden schneller gar als große. Wir raten Ihnen, Nahrungsmittel von gleicher Größe zusammen zu garen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Den Reis mehrere Male sorgfältig mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Er wird dann perfekt gar.
- Am Ende des Garvorgangs, wenn der Reis gar ist und die Warmhaltefunktion aktiviert ist, den Reis umrühren und noch einige Minuten im Automatikkocher belassen, damit er perfekt gar wird.
- Zum Aromatisieren und Ihren Gerichten mehr Geschmack zu verleihen, fügen Sie beim Garen von weißen Bohnen, Linsen und anderen Hülsenfrüchten Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken, etc. hinzu.

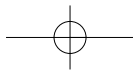
#### 5. FRAGEN / ANTWORTEN

Was tun wenn...	Antworten :
die Zutaten während des Garens überkochen ?	Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht über die Maximalmarkierung des Gefäßes hinausgehen.
das Gericht nicht gar ist ?	Es ist nicht ausreichend Wasser vorhanden. Wasser zugeben und den Garvorgang wieder aufnehmen.
der Reiskocher nach einigen Stunden immer noch heiss ist ?	Solange der Kocher an den Netzstrom angeschlossen ist, ist die Warmhaltefunktion aktiv. Den Netzstecker des Kochers nach jedem Gebrauch aus der Steckdose ziehen.
mein Reiskocher nicht funktioniert ?	Überprüfen, ob das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist, dass sich das Gefäß korrekt im Sockel befindet und dass danach die Funktion "cook" eingeschaltet wurde.
mein Reiskocher sich während des Garens ausgeschaltet hat ?	Das Gefäß wurde angehoben oder entfernt, während das Gerät in Betrieb war. Aktivieren Sie erneut die Funktion "cook".

#### 6. REINIGUNG UND VERSTAUEN

Nach Abschluss des Garvorgangs, den An / Ausschalter auf "0" stellen, den Netzstecker ziehen und das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

- Gefäß, Deckel und Zubehör können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wenn die Zutaten an der Oberfläche kleben, die Gefäße mit heißer Seifenlauge füllen und vor dem Reinigen einweichen lassen.
- Keine scheuernden Schwämme oder Reiniger benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.



- Zum Reinigen des Geräts ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden.

DEN RUMPF DES GERÄTS NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

## 7. HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Während des Garens Topflappen oder -handschuhe verwenden, um das Gerät zu berühren.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig mit den Kochgefäßen um, wenn sie mit heißen Flüssigkeiten gefüllt sind.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf den Kocher legen, wenn er in Betrieb ist.
- Der Kocher erzeugt Dampf. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kocher und Wänden oder Möbeln. Den Kocher 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.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Nie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder den Kocher nicht benutzen.
- 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. Das Kabel muss durch eine Fachkraft ersetzt werden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.

- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.

- Dieses Gerät entspricht den in den Richtlinien 89/336/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 73/23/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten), abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung), empfohlenen Normen.

- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.

- Nicht im Freien verwenden.

- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.



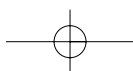
## ELEKTRISCHE UND ELEKTRONISCHE GERÄTE AM ENDE IHRER LEBENSDAUER

Im Interesse aller und zur aktiven Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Produkte nicht in den Haushaltsmüll.
- Nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, die Ihnen in Ihrem Land angeboten werden.

Bestimmte Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

## NOTIZEN



## 1. INLEIDING

U hebt zopas een Cuisinart® rijst- en granenkoker aangekocht.

Deze koker met uniek design zal u in staat stellen rijst en andere granen (boulgour, spelt, quinoa, griesmeel enz.) evenals stoomgekookte voedingswaren (vis, gevogelte, groenten) te koken. Dank zij het automatische warmhoudsysteem zullen uw bereidingen steeds gebruiksklaar zijn. U kunt ook droge groenten (kikkererwten, bonen enz.) koken en soepen in handmatig kookproces bereiden. Het glazen deksel maakt het u mogelijk om op elk moment het kookproces in het oog te houden.

## 2. ONDERDELEN

1. Glazen deksel met rand in roestvrij staal en stoomaflaatklep
2. Stoommandje in roestvrij staal
3. Antikleefkuip
4. Lichaam in geborsteld staal
5. Isolerende handgrepen
6. Schakelaar aan / uit
7. Verklikkerlampjes voor de "Cook" (koken)- en "Warm" (warmhouden)-standen
8. Doseerbeker (cup)
9. Spatel
10. Intrekbaar voedingssnoer (niet afgebeeld)

De kuip, het deksel en de accessoires zijn geschikt voor de vaatwasmachine.



### 3. GEBRUIK

#### A. MONTEREN

Voor het eerste gebruik van de Cuisinart® rijst- en granenkoker het lichaam van het apparaat schoonmaken met een vochtige doek. Het deksel, het stoommandje, de kookkom, het maatglas en de spatel in warm zeepwater of in de vaatwasmachine afwassen.

De rubriek "Schoonmaken en opbergen" raadplegen voor verdere informatie.

#### B. GEBRUIKSTIPS

De op de wanden van de kuip gegraveerde waterpeilen hebben uitsluitend betrekking op het koken van rijst. Het woord "cup" betekent doseerbeker.

##### Overeenstemmingstabel voor de doseerbeker (cup)

Cup	Vloeistof	Rijst
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

#### HET KOKEN VAN RIJST, VAN GRANEN EN VAN DROGE GROENTEN

We rekenen ongeveer 50 g rijst per persoon voor een garnituur en 100 g rijst voor een schotel. De hoeveelheid rijst meten met behulp van de doseerbeker en deze in de kuip gieten.

Het water toevoegen tot het overeenkomstige maatstreepje (vb: 4 cups rijst = niveau 4 voor het water).

De maatstreepjes in liter geven de hoeveelheid water aan.

De schakelaar aan / uit op positie "I" zetten, en de knop naar onder drukken: het rode verknikkerlampje van de "Cook"-functie gaat aan. Het koken begint...

##### Kooktabel van langkorrelige witte rijst

Langkorrelige witte rijst	Cups	Cups water	Aantal personen
260 g	2	2	2 tot 4
520 g	4	4	4 tot 8
780 g	6	6	8 tot 10
1 kg	8	8	10 tot 12

##### Automatisch warm houden

Op het einde van de kooktijd detecteert de rijstkoker de totale absorptie van het water en gaat automatisch over naar de functie "warmhouden". De knop gaat automatisch weer naar de hoge stand en lampje "warm" gaat aan. De rijst is aldus steeds gebruiksklaar.

De rijstkoker blijft in warmhoudstand zolang dat de schakelaar aan / uit op "I" staat. Het is mogelijk de warmhoudstand handmatig in te schakelen door de knop omhoog te brengen, dit kan nuttig zijn om een bereiding op te warmen.

##### Kooktabel van de verschillende rijstvariëteiten

Voor een perfect kookproces van de overige rijstvariëteiten volgen hier de gepaste waterhoeveelheden:

Basmati, Thaise, Surinaamse rijst	Cups	Cups water	Aantal personen
260 g	2	3	2 tot 4
520 g	4	6	4 tot 8
780 g	6	9	8 tot 10
1 kg	8	10	10 tot 12



Ronde sushirijst, kleefrijst	Cups	Cups water	Aantal personen
260 g	2	3	2 tot 4
520 g	4	5	4 tot 8
780 g	6	7	8 tot 10
1 kg	8	9	10 tot 12

Wilde, arboriorijst	Cups	Cups water	Aantal personen
260 g	2	3	2 tot 4
520 g	4	6	4 tot 8
780 g	6	9	8 tot 10
1 kg	8	10	10 tot 12

#### Kooktabel van de verschillende granenvariëteiten

Zacht graan, boulgour, quinoa	Cups	Cups water	Aantal personen
300 g	2	2	2 tot 4
600 g	4	4	4 tot 8
900 g	6	8	8 tot 10
1,2 kg	8	10	10 tot 12

Griesmeel	Cups	Cups water	Aantal personen
240 g	2	2	2 tot 4
480 g	4	4	4 tot 8
720 g	6	8	8 tot 10
960 g	8	10	10 tot 12

N.B. Een eetlepel olijfolie per cup griesmeel toevoegen.

#### Kooktabel van de verschillende variëteiten droge groenten

Voor het koken van droge groenten is het niet mogelijk de automatische stop te gebruiken omdat de groenten moeten weken in hun kookvocht om uitdroging te voorkomen. Sommige droge groenten moeten 6 tot 8 uur weken in water om ze te rehydrateren vooraleer de groenten te koken.

In de volgende tabellen werden de droge groenten in cups gemeten vooraleer de rehydratietijd werd aangevat. Het is te verkiezen deze zonder het deksel van de rijstkoker te koken om overstromen te voorkomen te wijten aan het schuim dat tijdens het koken wordt geproduceerd.

Kikkererwten, rijstlinzen	Cups	Cups water	Kooktijd	Aantal personen
260 g	2	4	45 min	2 tot 4
520 g	4	8	50 min	4 tot 8
780 g	6	12	50 min	8 tot 10

Witte kokosbonen	Cups	Cups water	Kooktijd	Aantal personen
260 g	2	6	1 u.	2 tot 4
520 g	4	12	1 u.	4 tot 8
780 g	6	14	1 u.	8 tot 10

Witte Sperziebonen	Cups	Cups water	Kooktijd	Aantal personen
240 g	2	5	1 u. 30'	2 tot 4
480 g	4	9	1 u. 30'	4 tot 8
720 g	6	14	1 u. 30'	8 tot 10

**STOOMKOKEN**

De gewenste hoeveelheid water in de binnenkuip gieten. Het watervolume bepaalt de stoomkooktijd. (Zie tabel hiernaast)

Het voedsel in het stoomkookmandje plaatsen en het mandje boven de binnenkuip plaatsen.

De groenten moeten vooraf worden gewassen en geschild.

Het deksel aanbrengen en de schakelaar aan / uit op "I" zetten, en de knop naar onder drukkenn (zoals aangegeven voor het koken van rijst). Zodra het water is verdampt, gaat het apparaat automatisch over naar de 'warm'-stand en het verklikkerlampje gaat aan. Ovenhandschoenen gebruiken om het kookmandje op te tillen. Het is mogelijk voedsel te stoomkoken tezamen met de rijst. Dit vereist alleen toezicht te houden op het kookproces.

**Stoomkooktabel**

Het in de binnenkuip gegoten watervolume bepaalt de stoomkooktijd. Ter indicatie, voor 160 ml water (1 cup) zal de kooktijd ongeveer 30 minuten bedragen, voor 80 ml (1/2 cup) is dat 15 minuten enz.

Voedings- waren	Hoeveel- heden	Nota's	Cups water	Kooktijd
Asperges	250 g	Stukken van 12 cm	50 ml	12 min
Brocoli	250 g	In knoppen snijden	40 ml	10 min
Wortels	500 g	In stukken snijden	80 ml	15 min
Bloemkool	500 g	In knoppen snijden	80 ml	15 min
Courgettes	400 g	In stukken snijden	50 ml	12 min
Groene Bonen	300 g	Fijne, volledige	80 ml	15 min
Aardappelen	600 g	In twee snijden	100 ml	20 min
Erwtjes	500 g	Vers of diepvries	80 ml	15 min
Prei	300 g	Stukken van 10 cm	100 ml	20 min
Artisjokken	500 g	Middelgrote harten	100 ml	20 min
Vis	500 g	Middelgrote filets	80 ml	15 min
Schaaldieren	500 g	Kokkels, venus- schelpen, ...	100 ml	20 min
Sint-Jacobs- schelpen	500 g	Vers	60 ml	10 min
Gamba's	400 g	Gepeld	80 ml	15 min
Hardge- kookte eieren	9 eggs	Vers, middelgroot	80 ml	15 min
Eieren in de schaal	9 eggs	Vers, middelgroot	40 ml	7 min
Kip	500 g	Kalfslapjes, filets	100 ml	20 min
Worst, pens	700 g	Vers in hun geheel	160 ml	30 min
Dim Sum	300 g	Vers	80 ml	15 min

#### 4. DE MENING VAN DE CHEFS



- De stoomkooktijden kunnen lichtjes variëren volgens de grootte van de voedingswaren. De hoeveelheid water moet overeenkomstig worden aangepast.
- Als het stoomkoken stopt vooraleer de voedingswaren voldoende gekookt zijn, koud water toevoegen in de binnenkuip, de voedingswaren opnieuw aanbrengen en afdekken.
- Kleine voedingswaren zijn sneller klaar dan grote stukken. We raden u dan ook aan voedingswaren van dezelfde grootte samen te koken om een gelijkmatige bereiding te bekomen.
- De rijst zorgvuldig meermaals in water wassen en laten uitlekken. Het koken zal nu perfect verlopen.
- Op het einde van de bereiding, als de rijst is gekookt en de "warmhoud"-functie is ingeschakeld, de rijst omroeren en nog enkele minuten in de automatische rijstkoker laten rusten om een perfecte bereiding te bekomen.
- Om aroma en smaak aan de bereidingen mee te geven, uien, thijm, laurier, kruidnagel aan het kookvocht toevoegen voor witte bonen, lenzen en andere groenten.

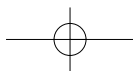
#### 5. VRAGEN / ANTWOORDEN

Wat te doen als...	Antwoorden :
de bereiding overstroomt tijdens het koken ?	Nagaan of de ingrediënten niet uitsteken voorbij de maximum schaal aanduiding van de kuip.
de bereiding onvoldoende gekookt is ?	Er is onvoldoende water aanwezig voor het koken. Water toevoegen en de bereiding hervatten.
de rijstkoker nog altijd heet is na enkele uren ?	Zolang de koker is aangesloten op netvoeding, werkt de "warmhoudstand". De rijstkoker loskoppelen na elk gebruik.
mijn rijstkoker niet werkt ?	Nagaan of het apparaat is aangesloten en of de kuip in haar sokkel is geplaatst, daarna of de "cook"-functie goed is ingeschakeld.
mijn rijstkoker is gestopt tijdens het koken ?	De kuip werd opgetild of weggenomen terwijl het apparaat in werking was. De "cook"-functie opnieuw inschakelen.

#### 6. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

Zodra de bereiding is voltooid, de schakelaar aan / uit op "0" positie zetten, het voedingsnoer loskoppelen en het apparaat volledig laten afkoelen vooraleer het schoon te maken.

- De kom, de stoommand en het deksel kunnen worden gereinigd in warm zeepwater of in de vaatwasmachine.
- Als voedingswaren vastkleven aan de wanden, de kuip en de waterkom vullen met warm zeepwater en laten weken vooraleer schoon te maken. Geen schuurspontjes en schurende producten gebruiken die de bekleding kunnen beschadigen.



- Om de lichaam van het apparaat schoon te maken een vochtige doek en een beetje zacht detergent gebruiken. Geen schuursponsjes of schurende producten gebruiken.

DE LICHAAM VAN HET APPARAAT NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF ENIGE ANDERE VLOEISTOF.

## 7. VEILIGHEIDSADVIEZEN

- Tijdens het bakken pannenlappen of ovenhandschoenen gebruiken om het apparaat aan te raken.
- De kookkommen uiterst omzichtig hanteren als deze met hete vloeistoffen zijn gevuld.
- Het apparaat niet op of in de nabijheid van een heet apparaat plaatsen. Niet gebruiken op warmtegevoelige oppervlakken of in de nabijheid van ontvlambare materialen.
- Nooit iets op het apparaat plaatsen terwijl het werkt.
- De koker produceert stoom. Voldoende ruimte laten tussen het apparaat en de muren of het meubilair. De koker niet onder de muurelementen van de keuken plaatsen.
- Het snoer niet laten uitsteken voorbij de rand van het werkvlak en niet in contact brengen met hete oppervlakken.
- Niet onderdompelen in water of enige andere vloeistof.
- Het apparaat loskoppelen na gebruik en vooraleer te reinigen. Het apparaat nooit onbewaakt aangesloten laten. Om los te koppelen aan de stekker trekken en nooit aan het snoer.
- Bijzonder waakzaam zijn als het apparaat in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt. Het apparaat buiten bereik van kinderen opbergen. Kinderen het apparaat niet alleen laten gebruiken.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als het zichtbare sporen van schade vertoont.
- Het gebruik van het apparaat onmiddellijk stopzetten als het netsnoer beschadigd is. Het snoer moet worden vervangen door een vakman.
- Geen enkele herstelling mag door de gebruiker zelf worden uitgevoerd.

- Elk gebruik van niet-aanbevolen of niet door Cuisinart® verkochte accessoires kan brand, elektrocutie en kwetsuren veroorzaken.

- Dit apparaat voldoet aan de normen aanbevolen door de richtlijnen 89/336/EEG (Elektromagnetische compatibiliteit) en 73/23/EEG (Veiligheid van de elektrische huishoudapparaten), aangepast door de richtlijn 93/68/EEG (CE-merk).

- Dit apparaat uitsluitend gebruiken om te koken, volgens de instructies van deze handleiding.

- Niet buiten gebruiken.

- Uitsluitend voor thuisgebruik.



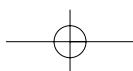
### ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN OP HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR

In het belang van iedereen en om actief mee te helpen aan de collectieve inspanning op het vlak van milieubescherming:

- Gooi uw producten niet weg met het huishoudelijk afval.
- Gebruik de terugname- en ophalingssystemen die u ter beschikking worden gesteld in uw land.

Sommige materialen kunnen aldus worden gerecycleerd of worden benut.

### NOTA'S



## 1. INTRODUZIONE

Avete acquistato un cuociriso e cereali Cuisinart®.

Apparecchio dal design unico che permette di cuocere riso, cereali (bulgur, farro, quinoa, semola di grano, ecc.) nonché altri alimenti a vapore (pesce, pollame, verdure). Grazie al sistema di mantenimento automatico del calore, le pietanze saranno sempre pronte ad essere consumate. È inoltre possibile cuocere legumi secchi (ceci, fagioli, ecc.) e preparare zuppe utilizzando la cottura manuale. Il coperchio di vetro permette di controllare in qualsiasi momento la cottura.

## 2. CARATTERISTICHE

1. Coperchio in vetro con bordo in acciaio inossidabile e valvola di sfogo del vapore
2. Cestello per cottura a vapore in acciaio inox
3. Recipiente antiaderente
4. Struttura in acciaio spazzolato
5. Maniglie isolanti
6. Interruttore acceso / spento
7. Spie luminose per le modalità "Cook" (cottura) e "Warm" (mantenimento del calore)
8. Bicchiere dosatore (cup)
9. Spatola
10. Filo elettrico di alimentazione retraibile (non illustrato)

Il recipiente, il cestello, il coperchio e gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.



### 3. UTILIZZO

#### A. MONTAGGIO

Al primo utilizzo, pulire la struttura del cuociriso e cereali Cuisinart®, con un panno umido.

Lavare il coperchio, il cestello per la cottura a vapore, il recipiente di cottura, il bicchiere dosatore e la spatola con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.

Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

#### B. CONSIGLI DI UTILIZZO

I segni riportati sulla parete del recipiente si riferiscono esclusivamente alla cottura del riso. La parola «cup» significa bicchiere dosatore.

##### Tabella delle corrispondenze per il bicchiere dosatore (cup)

Cup	Liquido	Riso
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

#### COTTURA DI RISO, CEREALI E LEGUMI SECCHI

Calcolare circa 50 g di riso a persona per un contorno e 100 g di riso per un primo piatto. Misurare la quantità di riso con il bicchiere dosatore e versare nell'apposito recipiente.

Aggiungere l'acqua fino al segno corrispondente (ad es.: 4 cups di riso = livello 4 per l'acqua).

Le graduazione in litri indica la quantità d'acqua.

Mettere l'interruttore acceso / spento sulla posizione "I" e premere l'apposito comando verso il basso e la spia rossa della funzione «Cook» si illumina. La cottura ha inizio...

##### Tabella di cottura del riso bianco lungo

Riso bianco lungo	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
260 g	2	2	da 2 a 4
520 g	4	4	da 4 a 8
780 g	6	6	da 8 a 10
1 kg	8	8	da 10 a 12

##### Mantenimento automatico del calore

A fine cottura, il cuociriso rileva l'assorbimento totale dell'acqua e passa automaticamente alla funzione «mantenimento del calore». Il comando ritorna in posizione da solo e la spia luminosa «warm» si illumina. Il riso è a questo punto pronto ad essere consumato.

Il cuociriso mantiene automaticamente il calore fino che l'interruttore acceso / spento sta sulla posizione "I". È possibile, sollevando l'apposito comando, avviare manualmente la funzione di mantenimento del calore per riscaldare una pietanza.

##### Tablelle di cottura delle diverse varietà di riso

Per una cottura ottimale delle altre varietà di riso, sono riportate di seguito le quantità d'acqua necessarie:

Riso Basmati, Thai, Surinam	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
260 g	2	3	da 2 a 4
520 g	4	6	da 4 a 8
780 g	6	9	da 8 a 10
1 kg	8	10	da 10 a 12

Riso tondo per sushi, riso glutinoso	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
260 g	2	3	da 2 a 4
520 g	4	5	da 4 a 8
780 g	6	7	da 8 a 10
1 kg	8	9	da 10 a 12

Riso selvaggio, riso arborio	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
260 g	2	3	da 2 a 4
520 g	4	6	da 4 a 8
780 g	6	9	da 8 a 10
1 kg	8	10	da 10 a 12

#### Tablelle di cottura delle diverse varietà di cereali

Grano tenero, bulgur, quinoa	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
300 g	2	2	da 2 a 4
600 g	4	4	da 4 a 8
900 g	6	8	da 8 a 10
1,2 kg	8	10	da 10 a 12

Semola di grano	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
240 g	2	2	da 2 a 4
480 g	4	4	da 4 a 8
720 g	6	8	da 8 a 10
960 g	8	10	da 10 a 12

N.B. Aggiungere un cucchiaino da minestra d'olio d'oliva per cup di semola.

#### Tabella di cottura delle diverse varietà di legumi secchi

Per la cottura dei legumi secchi, non è possibile utilizzare l'arresto automatico perché i legumi devono essere completamente immersi nel liquido di cottura per evitare che si asciughino. Alcuni legumi secchi, per essere reidratati, devono restare in ammollo in acqua da 6 a 8 ore prima della cottura.

Nelle tabelle che seguono, i legumi secchi sono stati misurati a cups prima dell'ammollo. È preferibile cuocerli senza il coperchio del cuociriso per evitare che traccimi la schiuma prodotta durante la cottura.

Ceci, lenticchie	Cups	Cups d'acqua	Tempo di cottura	Numero di persone
260 g	2	4	45 min	da 2 a 4
520 g	4	8	50 min	da 4 a 8
780 g	6	12	50 min	da 8 a 10

Fagioli bianchi coco	Cups	Cups d'acqua	Tempo di cottura	Numero di persone
260 g	2	6	1 o	da 2 a 4
520 g	4	12	1 o	da 4 a 8
780 g	6	14	1 o	da 8 a 10

Fagioli bianchi giganti	Cups	Cups d'acqua	Tempo di cottura	Numero di persone
240 g	2	5	1 o 30'	da 2 a 4
480 g	4	9	1 o 30'	da 4 a 8
720 g	6	14	1 o 30'	da 8 a 10

**LA COTTURA A VAPORE**

Versare la quantità d'acqua desiderata nel recipiente interno. La quantità di acqua determina la durata della cottura a vapore. (Cfr. tabella a lato) Posizionare l'alimento nel cestello per cottura a vapore, sopra al recipiente interno.

Gli ortaggi devono essere prima lavati e mondati.

Posizionare il coperchio, mettere l'interruttore acceso / spento sulla posizione "I" e premere l'apposito comando verso il basso (come indicato per la cottura del riso). Quando l'acqua sarà evaporata, l'apparecchio passerà automaticamente in modalità "warm" e la spia luminosa si accende. Utilizzare guanti isolanti per sollevare il cestello di cottura. È possibile cuocere contemporaneamente riso e altri alimenti diversi dal riso; un'operazione che richiede solamente di sorvegliare la cottura.

**Tabella di cottura a vapore**

La quantità di acqua versata nel recipiente interno determina la durata della cottura a vapore. In generale, per 160 ml d'acqua (1 cup), il tempo di cottura sarà pari a 30 minuti circa, per 80 ml (mezzo cup), sarà di 15 minuti, e così via.

Alimenti	Quantità	Note	Cups d'acqua	Tempo di cottura
Asparagi	250 g	Gambi da 12 cm	50 ml	12 min
Broccoli	250 g	Tagliare le infiorescenze	40 ml	10 min
Carote	500 g	Tagliare a pezzetti	80 ml	15 min
Cavolfiore	500 g	Tagliare le infiorescenze	80 ml	15 min
Zucchine	400 g	Tagliare a pezzetti	50 ml	12 min
Fagiolini verdi	300 g	Interi, fini	80 ml	15 min
Patate	600 g	Tagliare a metà	100 ml	20 min
Piselli	500 g	Freschi o surgelati	80 ml	15 min
Porri	300 g	Gambi da 10 cm	100 ml	20 min
Carciofi	500 g	Cuori medi	100 ml	20 min
Pesce	500 g	Filetti medi	80 ml	15 min
Conchiglie	500 g	Telline, vongole ...	100 ml	20 min
Cappesante	500 g	Fresche	60 ml	10 min
Gamberetti, scampi	400 g	Decorticati	80 ml	15 min
Uova sode	9 eggs	Fresche, grandezza media	80 ml	15 min
Uova alla coque	9 eggs	Fresche, grandezza media	40 ml	7 min
Pollo	500 g	Scaloppine, filetti	100 ml	20 min
Salsicce, sanguinaccio	700 g	Freschi, interi	160 ml	30 min
Ravioli cinesi	300 g	Freschi	80 ml	15 min



#### 4. IL PARERE DELLO CHEF



- I tempi di cottura a vapore possono variare leggermente secondo la grandezza degli alimenti. Bisogna regolare di conseguenza la quantità d'acqua.
- Se la cottura a vapore si conclude prima che gli alimenti siano abbastanza cotti, aggiungere acqua fredda nel recipiente interno, rimettere gli alimenti e coprire.
- Gli alimenti di piccole dimensioni cuociono più rapidamente di quelli grandi. Consigliamo pertanto di cuocere insieme alimenti delle stesse dimensioni per ottenere una cottura uniforme.
- Lavare accuratamente il riso più volte in acqua e sgocciolare. La cottura sarà perfetta.
- Al termine della cottura, quando il riso è cotto e la funzione «mantenimento del calore» è attivata, girare il riso e lasciarlo nel cuociriso automatico ancora alcuni minuti per ottenere una cottura perfetta.
- Per aromatizzare e aggiungere sapore alle pietanze, aggiungere cipolla, timo, alloro, chiodi di garofano durante la cottura di fagioli, lenticchie e altri alimenti.

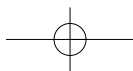
#### 5. DOMANDE / RISPOSTE

Che fare se ...	Risposte :
gli alimenti traboccano durante la cottura ?	Verificare che gli ingredienti non superino la graduazione massima del recipiente.
gli alimenti non sono abbastanza cotti ?	Non c'è abbastanza acqua per la cottura. Aggiungere acqua e riprendere la cottura.
Il cuociriso è ancora caldo dopo alcune ore ?	Finché il cuociriso è attaccato alla corrente elettrica, la modalità "mantenimento del calore" resta in funzione. Staccare il cuociriso dalla corrente dopo ogni utilizzo.
il cuociriso non funziona ?	Verificare che l'apparecchio sia attaccato alla corrente, che sia correttamente posizionato sul suo supporto e che la funzione "cook" sia attivata.
il cuociriso si è spento durante la cottura ?	Il recipiente è stato sollevato o tolto quando l'apparecchio era in funzionamento. Riattivare il comando "cook".

#### 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Una volta terminata la cottura, premere l'interruttore acceso / spento sulla posizione "0" e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

- Il recipiente, il cestello per cottura a vapore e il coperchio possono essere lavati in acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
- Se degli alimenti si attaccano alle pareti, riempire i recipienti d'acqua calda e detersivo e lasciare a bagno prima di pulire. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.



- Per pulire la struttura dell'apparecchio, utilizzare un panno umido con poco detersivo delicato. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi.

NON IMMERGERE LA STRUTTURA DELL'APPARECCHIO IN ACQUA O QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.

## 7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante la cottura, utilizzare manopole o guanti di sicurezza per toccare l'apparecchio.
- Manipolare i recipienti di cottura con la massima prudenza quando sono pieni di liquidi caldi.
- Non mettere l'apparecchio su o vicino ad un elemento riscaldante. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non poggiare mai niente sull'apparecchio quando è in funzione.
- Il cuoceriso produce vapore. Lasciare spazio sufficiente fra apparecchio e muri o elementi del mobilio. Non posizionare il cuoceriso sotto i pensili della cucina.
- Non lasciare che il filo superi il bordo del piano di lavoro, e non metterlo mai a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo ogni utilizzo e prima di pulirlo. Per staccare dalla corrente, tirare la spina. Non tirare mai il filo elettrico.
- Prestare particolare attenzione se l'apparecchio viene utilizzato vicino a dei bambini. Riporre l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se caduto o se presenta segni evidenti di danneggiamento.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il filo elettrico risulta danneggiato. Il filo deve essere sostituito da personale qualificato.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.

- L'eventuale utilizzo di accessori non consigliati o non venduti da Cuisinart® può causare incendi, scosse elettriche e rischi di lesione.

• Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 89/336/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 73/23/CEE (sicurezza degli elettrodomestici), emendate dalla direttiva 93/68/CEE (marcatore CE).

- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per cucinare, seguendo le istruzioni del presente manuale.
- Non utilizzare all'aperto.
- Esclusivamente per uso domestico.



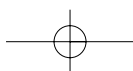
### APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI ALLA FINE DEL CICLO DI VITA

Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela ambientale:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta sono messi a disposizione nel vostro paese.

In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.

## NOTE



## 1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir una olla para arroz y cereales Cuisinart®.

Esta olla de diseño único le permitirá hervir arroz, otros cereales (bulgur, espelta, quinoa, sémola de trigo, etc.) y también preparar alimentos al vapor (pescado, aves, verduras). Gracias al sistema automático de mantenimiento en caliente, su comida siempre estará lista para consumir. También podrá hervir legumbres (judías, garbanzos, etc.) y preparar sopas utilizando el modo de cocción manual. La tapadera de cristal le permite controlar en todo momento la cocción.

## 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Tapadera de cristal con borde de acero inoxidable y válvula de evacuación del vapor
2. Cesta de acero inoxidable para cocinar al vapor
3. Cubeta antiadherente
4. Cuerpo de acero pulido
5. Empuñaduras aislantes
6. Interruptor marcha / paro
7. Indicadores luminosos del modo de funcionamiento: "Cook" (cocción) y "Warm" (mantenimiento en caliente)
8. Vaso dosificador (cup)
9. Espátula
10. Cable de alimentación retráctil (no aparece en la ilustración)

La cubeta, la cesta y los accesorios son aptos para el lavavajillas.



### 3. UTILIZACIÓN

#### A. MONTAJE

Antes de utilizar por primera vez la olla para arroz y cereales Cuisinart®, limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo. Lave la tapadera, la cesta para el vapor, el recipiente de cocción, el vaso graduado y la espátula con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Consulte el apartado "Limpiar y guardar" para más información.

#### B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Los niveles grabados en las paredes de la cubeta sólo tienen validez para cocer arroz. La palabra "cup" significa vaso dosificador.

##### Tabla de correspondencias para el vaso dosificador (cup)

Cup	Líquido	Arroz
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

#### COCCIÓN DE ARROZ, CEREALES Y LEGUMBRES

Hay que calcular aproximadamente 50 g de arroz por persona para guarnición y 100 g de arroz para primer plato. Mida la cantidad de arroz con ayuda del vaso dosificador y viértalo en la olla.

Añada agua hasta la marca correspondiente (ej.: 4 cups de arroz = agua hasta el nivel 4).

Las graduaciones en litros indican la cantidad de agua.

Poner el interruptor marcha / paro sobre la posición "I" y mueva el botón hacia abajo: se encenderá el indicador rojo de la función "Cook". Comienza la cocción...

##### Tabla de cocción para arroz blanco de grano largo

Arroz blanco largo	Cups	Cups de agua	Número de personas
260 g	2	2	2 a 4
520 g	4	4	4 a 8
780 g	6	6	8 a 10
1 kg	8	8	10 a 12

#### Mantenimiento automático en caliente

Al finalizar la cocción, la olla detectará la absorción total del agua y pasará automáticamente a la función "mantenimiento en caliente". El mando sube automáticamente a la posición alta y se enciende el indicador "warm". De esta forma, el arroz siempre estará listo para su consumo. La olla permanecerá en esa posición hasta que el interruptor marcha / paro esté en la posición "I". Es posible activar manualmente la función de mantenimiento del calor subiendo el mando, lo que puede resultar útil para calentar un plato preparado.

##### Tablas de cocción para diferentes variedades de arroz

Para una cocción perfecta de otras variedades de arroz, le indicamos las cantidades de agua adecuadas:

Arroz Basmati, Thai, Surinam	Cups	Cups de agua	Número de personas
260 g	2	3	2 a 4
520 g	4	6	4 a 8
780 g	6	9	8 a 10
1 kg	8	10	10 a 12

Arroz bomba, redondo, sushi	Cups	Cups de agua	Número de personas
260 g	2	3	2 a 4
520 g	4	5	4 a 8
780 g	6	7	8 a 10
1 kg	8	9	10 a 12

Arroz salvaje, arroz arborio	Cups	Cups de agua	Número de personas
260 g	2	3	2 a 4
520 g	4	6	4 a 8
780 g	6	9	8 a 10
1 kg	8	10	10 a 12

#### Tablas de cocción para diferentes variedades de cereales

Trigo tierno, bulgur, quinoa	Cups	Cups de agua	Número de personas
300 g	2	2	2 a 4
600 g	4	4	4 a 8
900 g	6	8	8 a 10
1,2 kg	8	10	10 a 12

Sémola de trigo	Cups	Cups de agua	Número de personas
240 g	2	2	2 a 4
480 g	4	4	4 a 8
720 g	6	8	8 a 10
960 g	8	10	10 a 12

NOTA: Añada una cucharada sopera de aceite de oliva por cada cup de sémola.

#### Tablas de cocción para diferentes variedades de legumbres

Para cocer legumbres, no es posible utilizar la parada automática, pues las legumbres deben cocerse siempre con líquido, para evitar que se resequen. Algunas legumbres necesitan un periodo de remojo previo de 6 a 8 horas, para rehidratarse antes de la cocción.

Las medidas en cups de las tablas siguientes corresponden a legumbres sin remojar. Es preferible cocerlas sin la tapadera, para evitar que se desborde el guiso por la espuma producida durante la cocción.

Garbanzos, lentejas	Cups	Cups de agua	Tiempo de cocción	Número de personas
260 g	2	4	45 min	2 a 4
520 g	4	8	50 min	4 a 8
780 g	6	12	50 min	8 a 10

Judías redondas	Cups	Cups de agua	Tiempo de cocción	Número de personas
260 g	2	6	1 h	2 a 4
520 g	4	12	1 h	4 a 8
780 g	6	14	1 h	8 a 10

Judiones, fabes	Cups	Cups de agua	Tiempo de cocción	Número de personas
240 g	2	5	1 h 30'	2 a 4
480 g	4	9	1 h 30'	4 a 8
720 g	6	14	1 h 30'	8 a 10

**LA COCCIÓN AL VAPOR**

Vierta la cantidad de agua necesaria en la cubeta interior. El volumen de agua determina el tiempo de cocción al vapor (Consulte la tabla adjunta).

Coloque los alimentos en la cesta de cocción al vapor y coloque la cesta encima de la cubeta.

Las verduras deben estar previamente lavadas y peladas.

Coloque la tapadera, poner el interruptor marcha / paro sobre la posición "I" y mueva el botón hacia abajo (tal y como se indica para la cocción del arroz). Cuando se haya evaporado el agua, la olla se pondrá automáticamente en posición "warm" y se encenderá el indicador luminoso. Utilice un agarrador para retirar la cesta de cocción al vapor. Es posible cocinar alimentos al vapor al mismo tiempo que el arroz. Simplemente necesitará vigilar su cocción.

**Tabla de cocción al vapor**

El volumen de agua que ponga en la cubeta interior determinará el tiempo de cocción al vapor. A modo de indicación, para 160 ml de agua (1 cup), el tiempo de cocción será de unos 30 minutos, para 80 ml (1/2 cup), será de 15 minutos, etc.

Alimentos	Cantidades	Notas	Cups de agua	Tiempo de cocción
Espárragos	250 g	En trozos de 12 cm	50 ml	12 min
Brécol	250 g	En racimos	40 ml	10 min
Zanahoria	500 g	En trozos	80 ml	15 min
Coliflor	500 g	En racimos	80 ml	15 min
Calabacín	400 g	En trozos	50 ml	12 min
Judías verdes	300 g	Enteras finas	80 ml	15 min
Patatas	600 g	Cortar en dos trozos	100 ml	20 min
Guisantes	500 g	Frescos o congelados	80 ml	15 min
Puerros	300 g	En trozos de 10 cm	100 ml	20 min
Alcachofas	500 g	Corazones medianos	100 ml	20 min
Pescado	500 g	Filetes medianos	80 ml	15 min
Almejas	500 g	Berberechos, chirlas, ..	100 ml	20 min
Vieiras	500 g	Frescas	60 ml	10 min
Gambas, langostinos	400 g	Pelados	80 ml	15 min
Huevos duros	9 eggs	Frescos, tamaño mediano	80 ml	15 min
Huevos pasados por agua	9 eggs	Frescos, tamaño mediano	40 ml	7 min
Pollo	500 g	Escalopes, filetes	100 ml	20 min
Salchichas, morcilla	700 g	Frescas enteras	160 ml	30 min
Raviolis chinos	300 g	Frescos	80 ml	15 min

#### 4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- El tiempo de cocción al vapor puede variar ligeramente en función del tamaño de los alimentos. Por lo tanto, debe ajustar la cantidad de agua en consecuencia.
- Si la cocción al vapor se detiene antes de que los alimentos estén suficientemente cocidos, añada agua fría en la cubeta interior, vuelva a colocar los alimentos y tape la olla.
- Los alimentos de pequeño tamaño se cuecen más rápidamente que los grandes. Le aconsejamos no mezclar alimentos de distintos tamaños para obtener una cocción uniforme.
- Lave cuidadosamente el arroz varias veces en agua y escúrralo. La cocción será perfecta.
- Al finalizar la cocción, cuando el arroz esté cocido y la función "mantenimiento en caliente" esté encendida, remueva el arroz y déjelo en la olla unos minutos para obtener una cocción perfecta.
- Para dar aroma y sabor a sus platos, añada cebolla, tomillo, laurel, clavo, a la cocción de las judías, lentejas y otros alimentos.

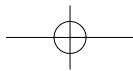
#### 5. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿ Qué hacer si ...	Respuestas :
la comida se desborda durante la cocción ?	Verifique que los ingredientes no superan la graduación máxima de la olla.
la comida no está cocida del todo ?	No había bastante agua durante la cocción. Añada agua y vuelva a poner en marcha.
pasan las horas y la olla sigue caliente ?	Mientras la olla esté enchufada, funciona la modalidad "mantenimiento en caliente". Desenchufe la olla cuando acabe de utilizarla.
la olla no funciona ?	Verifique que la olla está enchufada, que la cubeta está en su base. Verifique que la función "cook" está conectada.
la olla se detiene durante la cocción ?	Ha levantado la cubeta o la ha retirado mientras la olla estaba en funcionamiento. Vuelva a conectar la función "cook".

#### 6. LIMPIAR Y GUARDAR

Cuando termine de utilizar la olla, poner el interruptor marcha / paro sobre la posición "0", desenchufe el cable de alimentación y espere a que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.

- La cubeta, la cesta y la tapa se pueden limpiar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- Si se pega la comida, llene la cubeta y el recipiente con agua caliente jabonosa y déjelos en remojo antes de limpiarlos. No utilice esponjas y productos abrasivos, que podrían dañar el revestimiento.



- Para limpiar el cuerpo del aparato, utilice un trapo húmedo y un poco de detergente suave. No utilice esponjas o productos abrasivos.

NO SUMERJA EL CUERPO DEL APARATO EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

## 7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Durante la cocción, utilice agarradores o manoplas de protección para tocar el aparato.
- Manipule el recipiente de cocción con la mayor precaución cuando esté lleno de líquidos calientes.
- No coloque la olla cerca o encima de un aparato calentador. No la utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre la olla cuando esté encendida.
- Esta olla genera vapor. Deje un espacio suficiente entre la olla y la pared o los elementos del mobiliario. No la coloque bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe la olla después de utilizarla y antes de limpiarla. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- Sea especialmente prudente cuando utilice el electrodoméstico con niños cerca. Guárdelo fuera del alcance de los niños. No deje que los niños lo utilicen.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizar el electrodoméstico si advierte que el cable está deteriorado. El cable debe ser sustituido por un profesional.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.

- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y heridas.

• Este aparato cumple con las normas preconizadas por las directivas 89/336/CEE (compatibilidad electromagnética) y 73/23/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la directiva 93/68/CEE (marcado CE).

- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.

- No lo utilice en exteriores.

- Únicamente para uso doméstico.



### EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS FUERA DE USO

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

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que estén disponibles en su país.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse y reciclarse.

## NOTAS

