

Cuisinart®



BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

F IB-6/092B

COOK & STEAM
CUISEUR-VAPEUR

Cuisinart®

SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. Introduction	4
3. Caractéristiques produit.	4
4. Utilisation	4
a. Assemblage	4
b. Conseils d'utilisation	4
La cuisson du riz, des céréales et des légumes secs	4
La cuisson vapeur	7
5. L'avis des Chefs	8
6. Questions/Réponses	8
7. Nettoyage et rangement	8
Garantie Internationale	75

CONTENTS

1. Safety instructions	9
2. Introduction	12
3. Features	12
4. Use	12
a. Assembly.	12
b. Operating the appliance	12
Cooking rice, cereals and pulses	12
Steaming.	15
5. Advice from chefs.	16
6. Questions/Answers.	16
7. Cleaning and storage	16
International Guarantee.	75

INHALTSVERZEICHNIS

1. Sicherheitshinweise	17
2. Einleitung	20
3. Eigenschaften des Produkts	20
4. Gebrauch	20
a. Zusammensetzen	20
b. Gebrauchshinweise	20
Garen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten	20
Dampfgaren.	23
5. Die Ratschläge der Chefs	24
6. Fragen/Antworten	24
7. Reinigung und Verstauen.	24
Internationale Garantie	75

INHOUD

1. Veiligheidsvoorschriften	25
2. Inleiding	28
3. Kenmerken	28
4. Gebruik	28
a. Ingebruikname van uw apparaat	28
b. Bediening van het apparaat	28
Het koken van rijst, granen en peulvruchten	28
Stomen	31
5. Tips van Topkoks	32
6. Vragen/antwoorden	32
7. Schoonmaken en opbergen	32
Internationaal garantiebewijs	75

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	33
2. Introduzione	36
3. Caratteristiche	36
4. Utilizzo	36
a. Montaggio.	36
b. Consigli di utilizzo	36
Cottura di riso, cereali e legumi.	36
La cottura a vapore	39
5. Il parere dello chef	40
6. Domande/risposte	40
7. Pulizia e manutenzione	41
Garanzia Internazionale	75

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	42
2. Introducción	45
3. Características del producto	45
4. Utilización	45
a. Montaje	45
b. Consejos de utilización.	45
Cocción de arroz, cereales y legumbres	45
La cocción al vapor	47
5. Sugerencias de los chefs	49
6. Preguntas y respuestas	49
7. Limpiar y guardar	49
Garantía Internacional.	75

ÍNDICE

1. Conselhos de segurança	50
2. Introdução	53
3. Características	53
4. Modo de emprego	53
a. Montagem	53
b. utilização	53
Cozedura de arroz, outros cereais e leguminosas secas	53
Cozedura a vapor	55
5. Conselhos dos chefs	56
6. Perguntas/Respostas.	57
7. Limpeza e armazenamento	57
Garantia Internacional	75

ISTREŚCI

1. Wskazówki bezpieczeństwa	58
2. Wstęp	61
3. Charakterystyka produktu	61
4. Użytkowanie	61
a. Montaż	61
b. Wskazówki dotyczące użytkowania	61
Gotowanie ryżu, zbóż i roślin strączkowych	61
Gotowanie na parze.	63
5. Zdaniem Szefów kuchni	65
6. Pytania/Odpowiedzi	65
7. Czyszczenie i przechowywanie	65
Gwarancja międzynarodowa	75

СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила безопасности	66
2. Вступление	69
3. Характеристики и комплектация изделия	69
4. Порядок работы	69
a. Сборка	69
b. Советы по использованию	70
Варка риса, круп и сушеных овощей (бобовых)	70
Варка на пару	71
5. Советы шеф-повара.	73
6. Вопросы/Ответы.	74
7. Уход и хранение	74
Международная гарантия	75

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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



• **ATTENTION:** Surface très chaude. Ne jamais toucher les surfaces chaudes pour éviter tout risque de brûlure. La température des surfaces accessibles peut être élevée avant et après utilisation. Toujours utiliser des maniques ou des gants de protection. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'il aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils comprennent bien les dangers potentiels.
- La cuve, le panier vapeur et le couvercle peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
- Ne pas remplir la cuve au-delà de la hauteur maximale indiquée pour éviter tout débordement sur le connecteur et tout risque de blessure.
- 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 l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- 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.
- 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.
- Manipuler les bols de cuisson avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis de liquides chauds.
- 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 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.
- 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.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.



- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.



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

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations, vous venez d'acheter le nouveau Cook and Steam de Cuisinart®.

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits-Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet www.cuisinart.eu

3. CARACTÉRISTIQUES (voir couverture)

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. Touche « Cook »/« Warm » (cuisson/maintien au chaud) avec témoins lumineux
8. Verre doseur (cup)
9. Spatule
10. Cordon d'alimentation rétractable (non illustré)

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

4. 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

Toujours utiliser le verre doseur en plastique pour mesurer les quantités de riz, de céréales et d'eau.

LA CUISSON DU RIZ, DES CÉRÉALES ET DES LÉGUMES SECS

Mesurer la quantité de riz à l'aide du verre doseur et le verser dans la cuve. Un verre doseur plein correspond à une grande portion ou à deux petites portions (accompagnement).

Ajouter la quantité d'eau correspondante nécessaire à la cuisson selon les tableaux ci-dessous.

Mettre l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I » et appuyer sur la touche « Cook »/« Warm » afin que le voyant rouge de la fonction « Cook » s'allume.

La cuisson commence.

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 ». L'interrupteur remonte automatiquement 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 « O ». Il est possible de déclencher manuellement le maintien au chaud en remontant la commande. Cela peut être utile pour réchauffer une préparation.

Tableau de cuisson du riz long blanc

Riz long blanc, basmati, thaï et Surinam	Eau	Portions
130 g (ou 1 verre doseur)	200 ml	1 à 2
260 g (2 verres doseur)	400 ml	2 à 4
390 g (3 verres doseur)	600 ml	3 à 6
520 g (4 verres doseur)	800 ml	4 à 8
650 g (5 verres doseur)	1000 ml	5 à 10
780 g (6 verres doseur)	1200 ml	6 à 12

Tableau de cuisson des différentes variétés de riz

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

Riz sauvage, riz arborio	Eau	Portions
130 g (1 verre doseur)	400 ml	1 à 2
260 g (2 verres doseur)	700 ml	2 à 4
390 g (3 verres doseur)	1000 ml	3 à 6
520 g (4 verres doseur)	1300 ml	4 à 8

Tableau de cuisson des différentes variétés de céréales

Blé tendre, boulgour, quinoa	Eau	Portions
130 g (1 verre doseur)	300 ml	1 à 2
260 g (2 verres doseur)	500 ml	2 à 4
390 g (3 verres doseur)	700 ml	3 à 6
520 g (4 verres doseur)	900 ml	4 à 8

Tableau de cuisson des différentes variétés de légumes secs

Pour la cuisson des légumes secs, il n'est pas possible d'utiliser la fonction automatique de maintien au chaud, 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 d'être mis en cuisson.

Dans les tableaux suivants, les légumes secs ont été mesurés avant le temps de réhydratation. Il est préférable de les cuire sans le couvercle du cuiseur à riz pour éviter les débordements.

Pois chiches (poids avant réhydratation)	Eau	Portions	Temps de cuisson
130 g (1 verre doseur)	750 ml	2 à 4	55 minutes
260 g (2 verres doseur)	1000 ml	4 à 8	55 minutes
390 g (3 verres doseur)	1250 ml	8 à 16	55 minutes

Haricots blancs (poids avant réhydratation)	Eau	Portions	Temps de cuisson
130 g (1 verre doseur)	400 ml	2 à 4	45 minutes
260 g (2 verres doseur)	800 ml	4 à 8	50 minutes

Lentilles (poids avant réhydratation)	Eau	Portions	Temps de cuisson
130 g (1 verre doseur)	400 ml	1 à 2	25 minutes
260 g (2 verres doseur)	600 ml	2 à 4	25 minutes
390 g (3 verres doseur)	800 ml	3 à 6	25 minutes
520 g (4 verres doseur)	1000 ml	4 à 8	25 minutes
650 g (5 verres doseur)	1200 ml	5 à 10	25 minutes

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-dessous.)

Placer l'aliment dans le panier vapeur et déposer le panier au-dessus de la cuve.

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 touche « Cook »/« Warm » afin que le voyant rouge de la fonction « Cook » s'allume.

Une fois l'eau 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. À titre d'indication, pour 160 ml d'eau, le temps de cuisson sera d'environ 30 minutes, pour 80 ml, il sera de 15 minutes, etc.

Aliments	Quantités	Notes	Eau	Temps de cuisson
Asperges	250 g	Tronçons de 10 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	Cœurs moyens	100 ml	20 min
Poisson	500 g	Filets de taille moyenne	80 ml	15 min
Coquillages	500 g	Coques, palourdes, etc.	100 ml	20 min
Noix de Saint-Jacques	500 g	Fraîches	60 ml	10 min
Crevettes, gambas	400 g	Décortiquées	80 ml	15 min
Œufs durs	9 pièces	Frais, taille moyenne	80 ml	15 min
Œufs 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	Fraîches	80 ml	15 min

5. L'AVIS DES CHEFS

- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier légèrement selon la taille des aliments. Il faut donc 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 les préparations et leur donner du goût, ajouter de l'oignon, du thym, du laurier, des clous de girofle à la cuisson des haricots blancs, lentilles, etc.

6. QUESTIONS/RÉPONSES

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, que la cuve est placée dans son socle et 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 ».

7. NETTOYAGE ET RANGEMENT

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

- La cuve, le panier vapeur, le couvercle, le verre doseur et la spatule 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 à récurer 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 à récurer ou de produits abrasifs.

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

1. SAFETY CAUTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

CAREFULLY READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE!



- **CAUTION:** Very hot surface. To avoid risk of burns, never touch the hot surfaces. The temperature of accessible surfaces may be high before and after use. Always use potholders or protective gloves. Allow the appliance to cool before putting it away.
- Never immerse in water or any other liquid.
- If the power cable is damaged it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or persons with similar qualifications to avoid any danger.
- This appliance is intended for domestic use only and is not intended for use in environments and situations like: staff kitchen areas in shops, offices and other business environments; farm houses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast and guesthouse type environments.
- The appliance may be used by children aged 8 years or older provided that they are supervised or have been given the necessary instructions for using the appliance safely and that they fully understand the hazards posed by using the appliance. The appliance may be cleaned and maintained by children only if they are aged 8 years or older and if they are supervised. Keep the appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacity or people lacking knowledge or experience if they are supervised or have been given an explanation on how to use the appliance safely and understand the hazards posed by using the appliance.

- The pot, the steamer basket and the lid may be cleaned in hot, soapy water or in the dishwasher.
- Do not fill the pot above the indicated maximum level to prevent liquid spilling onto the connector and any risk of injury.
- Do not place the appliance on or near a heating appliance. Do not use on heat-sensitive surfaces or near flammable materials.
- Never place anything on top of the appliance when it is in use.
- Do not let the cable hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- 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 cable.
- The appliance is not intended to be used with an external timer or with a separate remote control system.
- Handle the cooking bowls very carefully when they contain hot liquids.
- The cooker generates steam. Leave enough space between the cooker and walls or furniture. Do not place the appliance below any wall-mounted kitchen furniture.
- Do not use the appliance if it has fallen/has been dropped or if it appears damaged.
- Stop using the appliance immediately if the cable is damaged.
- No repairs may be carried out by the user.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause fire, electric shock or injury.
- Use this appliance for cooking only and according to the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.



• **CAUTION:** Polythene bags around the appliance or its packaging may be dangerous. To avoid any risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.



Disposing of electrical and electronic appliances at the end-of -life

In everyone's interests and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

- Do not discard your products with the household waste.
 - Use return and collection systems available in your area.
- Some materials may be recycled or reused.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of a new Cuisinart® Cook and Steam.

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas visit our website www.cuisinart.eu

3. FEATURES (refer to cover)

1. Glass lid with stainless steel rim and steam valve
2. Stainless steel steamer basket
3. Non-stick cooking pot
4. Brushed steel housing
5. Heat-insulated handles
6. On/Off switch
7. "Cook"/"Warm" switch with indication lights
8. Plastic measuring jug
9. Rice spoon
10. Retractable cord storage (not shown)

The non-stick cooking pot, basket, lid and accessories are dishwasher safe.

4. USE

A. ASSEMBLING YOUR APPLIANCE

Before using the Cuisinart® Cook & Steam 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 jug and the rice spoon in warm, soapy water or in the dishwasher. Read the section on "cleaning and storage" for more information.

B. OPERATING THE APPLIANCE

Always use the plastic measuring jug to measure out your rice and cereals and water.

COOKING RICE, CEREALS AND PULSES

Using the measuring jug, measure out the desired amount of rice and pour into the cooking pot. 1 full measuring jug is equal to 1 large portion or 2 smaller/side portions of rice.

Add the corresponding amount of water needed to cook the rice based on the tables below.

Put On/Off switch into the "I" position and press the switch on the front of the unit to swap between cook and warm until the red indicator light for the "Cook" function is lit.

The cooking will then begin.

Automatic Warm

When cooking has finished, the Cook & Steam will detect that the water has been absorbed and will automatically switch to "warm". The cook/ warm switch returns to the high position and the "warm" indicator light goes on. The rice is, thus, always ready to eat. The Cook & Steam 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 long-grain white rice

Basmati, Thai, Surinam and Long White Rice	Water	Servings
130g (or 1 full jug)	200ml	1 x Main or 2 x Side
260g (or 2 full jugs)	400ml	2 x Main or 4 x Side
390g (or 3 full jugs)	600ml	3 x Main or 6 x Side
520g (or 4 full jugs)	800ml	4 x Main or 8 x Side
650g (or 5 full jugs)	1000ml	5 x Main or 10 x Side
780g (or 6 full jugs)	1200ml	6 x Main or 12 x Side

Cooking table for various kinds of rice

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

Wild Rice, Arborio Rice	Water	Servings
130g (or 1 full jug)	400ml	1 x Main or 2 x Side
260g (or 2 full jugs)	700ml	2 x Main or 4 x Side
390g (or 3 full jugs)	1000ml	3 x Main or 6 x Side
520g (or 4 full jugs)	1300ml	4 x Main or 8 x Side

Cooking table for various cereals

Soft Wheat, Blugur, Quinoa	Water	Servings
130g (or 1 full jug)	300ml	1 x Main or 2 x Side
260g (or 2 full jugs)	500ml	2 x Main or 4 x Side
390g (or 3 full jugs)	700ml	3 x Main or 6 x Side
520g (or 4 full jugs)	900ml	4 x Main or 8 x Side

Cooking table for various pulses

When cooking pulses, the automatic «keep warm» 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 before rehydration. It is better to cook them without the Cook & Steam lid on to prevent boiling over resulting from the scum produced during cooking.

Chickpeas (weight before rehydration)	Water	Servings	Time
130g (or 1 full jug)	750ml	2 x Main or 4 x Side	55 min
260g (or 2 full jugs)	1000ml	4 x Main or 8 x Side	55 min
390g (or 3 full jugs)	1250ml	8 x Main or 16 x Side	55 min

Haricot Beans (weight before rehydration)	Water	Servings	Time
130g (or 1 full jug)	400ml	2 x Main or 4 x Side	45 min
260g (or 2 full jugs)	800ml	4 x Main or 8 x Side	50 min

Lentils (weight before rehydration)	Water	Servings	Time
130g (or 1 full jug)	400ml	1 x Main or 2 x Side	25 min
260g (or 2 full jugs)	600ml	2 x Main or 4 x Side	25 min
390g (or 3 full jugs)	800ml	3 x Main or 6 x Side	25 min
520g (or 4 full jugs)	1000ml	4 x Main or 8 x Side	25 min
650g (or 5 full jugs)	1200ml	5 x Main or 10 x Side	25 min

STEAMING

Pour the desired amount of water into the cooking pot. The amount of water determines the cooking time for steaming. (See table below)

Put the food in the steamer basket and place this on top of the cooking 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 switch on the front of the unit to swap between on cook and warm until the red indicator light for the 'cook' function is lit.

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 cooking pot determines the cooking time. As a guide, for 160 ml water, the cooking time will be about

30 minutes, for 80 ml, it will be 15 minutes, etc.

Food	Amount	Notes	water	Cooking time
Asparagus	250 g	In 10 cm lengths	50 ml	12 min
Brocoli	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	Fresh, medium	80 ml	15 min
Soft-boiled eggs	9	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

5. ADVICE FROM CHEFS

- 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 cooking 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.

6. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF	ANSWERS
the water boils over during cooking?	Make sure the ingredients do not exceed the maximum level in the cooking pot.
the food isn't cooked enough?	There is not enough water for cooking. Add water and begin cooking again.
the Cook & Steam is still warm after several hours?	As long as the cooker is switched on, the “warm” function stays on. Turn off and unplug the Cook and steam after each use.
my Cook & Steam doesn't work?	Make sure the appliance is plugged in and that the cooking pot is in its base, then that the “cook” function is properly engaged.
my Cook and Steam stopped during cooking?	The cooking pot was lifted or taken out while the appliance was operating. Re-set to “cook”.

7. CLEANING AND STORAGE

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

- The cooking pot, lid, steamer basket, measuring jug and the rice spoon can be washed in warm, soapy water or in the dishwasher.
- If food sticks to the sides, fill the cooking pot 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.

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE BITTE AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN



• **ACHTUNG:** Sehr heiße Oberflächen. Niemals die heißen Oberflächen berühren, um jedes Verbrennungsrisiko zu vermeiden. Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können auch vor und nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Verwenden Sie immer Kochlappen oder Schutzhandschuhe. Das Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den Betrieb in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Gästezimmern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, falls dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken gut begreifen. Kinder dürfen keine Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät durchführen, wenn sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit fehlenden Erfahrungen oder Kenntnissen verwendet werden, falls dies unter Aufsicht geschieht oder wenn diese Personen zuvor über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken gut verstehen.
- Das Gargefäß, der Dämpfkorb und der Deckel können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die im Gargefäß angegebene maximale Füllmenge nicht überschreiten, um ein Überlaufen auf den Gerätestecker und jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden.
- 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 dem Gerät ablegen, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Zum Entfernen des Netzsteckers immer am Stecker und nie am Kabel ziehen.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig mit den Kochgefäßen um, wenn sie mit heißen Flüssigkeiten gefüllt sind.
- Der Kocher erzeugt Dampf. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kocher und Wänden oder Möbeln. Den Kocher nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- 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.
- 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.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.



- **ACHTUNG:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.



Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten

Im allgemeinen Interesse und als aktive Beteiligung an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht über den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Bestimmte Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines neuen Cuisinart® Cook & Steam Reiskochers.

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen finden Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. EIGENSCHAFTEN (Siehe Verpackung)

1. Glasdeckel mit Rand aus rostfreiem Edelstahl und Dampfventil
2. Dämpfkorb aus Edelstahl
3. Antihafbeschichtetes Gargefäß
4. Rumpf aus gebürstetem Edelstahl
5. Isolierte Griffe
6. Ein-/ Ausschalter
7. Leuchtanzeigen für Modus "Cook" (kochen) und "Warm" (warmhalten)
8. Messbecher aus Kunststoff (MB)
9. Reislöffel
10. Einziehbares Stromkabel (nicht abgebildet)

Das Antihaf-Gargefäß, der Korb, der Deckel und das Zubehör sind spülmaschinenfest.

4. GEBRAUCH

A. ZUSAMENSETZEN DES GERÄTS

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 Reislöffel in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine reinigen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Reinigen und Verstauen".

B. VERWENDEN DES GERÄTS

Verwenden Sie immer den Messbecher aus Kunststoff zum Dosieren von Reis, Getreide und Wasser.

GAREN VON REIS, GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTEN

Mit dem Messbecher die gewünschte Menge Reis abmessen und in das Gargefäß geben. 1 voller Messbecher entspricht 1 großen Portion oder zwei kleinen bzw. Beilageportionen Reis.

Dann die entsprechende Wassermenge einfüllen, um den Reis zu garen. Richten Sie sich dabei nach den unten stehenden Tabellen.

Den Ein-/ Ausschalter auf "I" stellen, den Schalter vorne am Gerät zwischen Garen und Wärmen umschalten, bis die rote LED-Anzeige der «Cook»-Funktion leuchtet.

Dann beginnt der Garvorgang.

Wärmautomatik

Am Ende des Garvorgangs erkennt der Cook & Steam, dass alles Wasser aufgenommen wurde und schaltet automatisch auf die Funktion «warm». Der cook/warm-Schalter springt von alleine in die obere Position und die LED-Anzeige «warm» beginnt zu leuchten. So ist der Reis immer bereit zum Verzehr. Der Cook & Steam bleibt auf der Einstellung "warm", solange der Ein-/ Ausschalter auf "O" steht. Die Einstellung "warm" kann auch von Hand eingeschaltet werden, indem Sie den Schalter nach oben kippen; dies kann zum Aufwärmen eines Gerichts nützlich sein.

Gartabelle für weißen Langkornreis

Basmati-, Thai-, Surinam- und weißer Langkornreis	Wasser	Portionen
130g (oder 1 voller MB)	200ml	1 x Hauptgericht oder 2 x Beilage
260g (oder 2 volle MB)	400ml	2 x Hauptgericht oder 4 x Beilage
390g (oder 3 volle MB)	600ml	3 x Hauptgericht oder 6 x Beilage
520g (oder 4 volle MB)	800ml	4 x Hauptgericht oder 8 x Beilage
650g (oder 5 volle MB)	1000ml	5 x Hauptgericht oder 10 x Beilage
780g (oder 6 volle MB)	1200ml	6 x Hauptgericht oder 12 x Beilage

Gartabelle für verschiedene Reisarten

Nachstehend die jeweils benötigten Wassermengen, um andere Arten von Reis perfekt zu garen:

Wilder Reis, Arborioreis	Wasser	Portionen
130g (oder 1 voller MB)	400ml	1 x Hauptgericht oder 2 x Beilage
260g (oder 2 volle MB)	700ml	2 x Hauptgericht oder 4 x Beilage
390g (oder 3 volle MB)	1000ml	3 x Hauptgericht oder 6 x Beilage
520g (oder 4 volle MB)	1300ml	4 x Hauptgericht oder 8 x Beilage

Gartabellen für verschiedene Getreidesorten

Weichweizen, Bulgur, Quinoa	Wasser	Portionen
130g (oder 1 voller MB)	300ml	1 x Hauptgericht oder 2 x Beilage
260g (oder 2 volle MB)	500ml	2 x Hauptgericht oder 4 x Beilage
390g (oder 3 volle MB)	700ml	3 x Hauptgericht oder 6 x Beilage
520g (oder 4 volle MB)	900ml	4 x Hauptgericht oder 8 x Beilage

Gartabellen für verschiedene Hülsenfrüchte

Beim Garen von Hülsenfrüchten kann die automatische Wärmefunktion nicht verwendet werden, da sie in der Garflüssigkeit ziehen müssen, um nicht auszutrocknen. Einige Hülsenfrüchte müssen vor dem Garen 6 bis 8 Stunden in Wasser einweichen, um wieder Feuchtigkeit aufzunehmen.

Die Angaben in den folgenden Tabellen gelten für Hülsenfrüchte vor dem Einweichen. Sie sollten vorzugsweise ohne den Deckel des Cook & Steam gegart werden um ein Überkochen des Schaums zu vermeiden, der sich während des Garvorgangs bildet.

Kichererbsen (Gewichtsangabe vor dem Einweichen)	Wasser	Portionen	Zeit
130g (oder 1 voller MB)	750ml	2 x Hauptgericht oder 4 x Beilage	55 Minuten
260g (oder 2 volle MB)	1000ml	4 x Hauptgericht oder 8 x Beilage	55 Minuten
390g (oder 3 volle MB)	1250ml	8 x Hauptgericht oder 16 x Beilage	55 Minuten

Trockenbohnen (Gewichtsangabe vor dem Einweichen)	Wasser	Portionen	Zeit
130g (oder 1 voller MB)	400ml	2 x Hauptgericht oder 4 x Beilage	45 Minuten
260g (oder 2 volle MB)	800ml	4 x Hauptgericht oder 8 x Beilage	50 Minuten

Linsen (Gewichtsangabe vor dem Einweichen)	Wasser	Portionen	Zeit
130g (oder 1 voller MB)	400ml	1 x Hauptgericht oder 2 x Beilage	25 Minuten
260g (oder 2 volle MB)	600ml	2 x Hauptgericht oder 4 x Beilage	25 Minuten
390g (oder 3 volle MB)	800ml	3 x Hauptgericht oder 6 x Beilage	25 Minuten
520g (oder 4 volle MB)	1000ml	4 x Hauptgericht oder 8 x Beilage	25 Minuten
650g (oder 5 volle MB)	1200ml	5 x Hauptgericht oder 10 x Beilage	25 Minuten

DAMPFGAREN

Die entsprechende Wassermenge in das Gargefäß geben. Die Dampfgarzeit richtet sich nach der Wassermenge. (Siehe nachstehende Tabelle)

Die Zutaten in den Dämpfkorb geben und auf das Gargefäß stellen.

Das Gemüse muss vorher gewaschen und geschält werden.

Den Deckel auflegen und den Ein-/ Ausschalter auf "I" stellen, den Schalter vorne am Gerät zwischen Garen und Wärmen umschalten, bis die rote LED-Anzeige der «Cook»-Funktion leuchtet.

Sobald das Wasser verdampft ist, stellt sich das Gerät automatisch auf 'warm' und die LED-Anzeige leuchtet. Verwenden Sie Ofenhandschuhe zum Abheben des Dämpfkorb. Es ist möglich, andere Zutaten zu dämpfen und gleichzeitig Reis zu garen. Dabei sollte, Sie allerdings die Nahrungsmittel im Auge behalten.

Tabelle zum Dampfaren

Die Dampfgarzeit richtet sich nach der Wassermenge im Gargefäß. Als Anhaltspunkt kann gelten: für 160 ml Wasser beträgt die Kochzeit ca. 30 Minuten, für 80 ml wären es 15 Minuten, etc.

Nahrungsmittel	Menge	Anmerkung	Wasser	Garzeit
Spargel	250 g	In Stücken von 10 cm Länge	50 ml	12 min
Brokkoli	250 g	in Röschen	40 ml	10 min
Möhren	500 g	In Stücke geschnitten	80 ml	15 min
Blumenkohl	500 g	in Röschen	80 ml	15 min
Zucchini	400 g	In Stücke geschnitten	50 ml	12 min
Grüne Bohnen	300 g	ganz, fein	80 ml	15 min
Kartoffeln	600 g	in Hälften geschnitten	100 ml	20 min
Erbsen	500 g	frisch oder gefroren	80 ml	15 min
Lauch	300 g	in Stücken von 10 cm Länge	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
Jakobsmuscheln	500 g	frisch	60 ml	10 min
Shrimps, Gambas	400 g	gepellt	80 ml	15 min
Hartgekochte Eier	9	frisch, mittelgroß	80 ml	15 min
Weich gekochte Eier	9	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

5. 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, noch ein wenig kaltes Wasser in das Gargefäß geben, die Zutaten wieder hinzufügen und abdecken.
- Kleine Nahrungsmittelstücke 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 Wärmefunktion aktiviert ist, den Reis umrühren und noch einige Minuten im Automatikkocher belassen, damit er perfekt gar wird.
- Zum Aromatisieren und zur geschmacklichen Abrundung Ihrer Gerichte fügen Sie beim Garen von weißen Bohnen, Linsen usw. Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken, etc. hinzu.

6. FRAGEN / ANTWORTEN

WAS TUN WENN	ANTWORTEN
das Wasser während des Garens überkocht?	Befüllen Sie das Gargefäß nicht über die Höchstfüllmenge hinaus.
ein Nahrungsmittel nicht gar geworden ist ?	Es war nicht genug Wasser vorhanden. Wasser hinzufügen und den Garvorgang fortsetzen.
der Cook & Steam nach mehreren Stunden noch warm ist?	Solange der Kocher eingeschaltet ist, bleibt die Wärmefunktion aktiviert. Den Cook & Steam nach jedem Gebrauch ausschalten und den Netzstecker ziehen.
mein Cook & Steam nicht funktioniert?	Überprüfen, ob das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist, dass sich das Gargefäß korrekt im Sockel befindet und dass die Funktion "cook" richtig eingeschaltet wurde.
mein Reiskocher sich während des Garens ausgeschaltet hat?	Das Gefäß wurde angehoben oder entfernt, während das Gerät in Betrieb war. Schalten Sie erneut die Funktion "cook" ein.

7. REINIGEN UND VERSTAUEN

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

- Gefäß, Deckel, Dampfkorb, Messbecher und Reislöffel können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wenn Nahrungsmittel an den Wänden des Gefäßes kleben, mit warmer Seifenlauge füllen und vor dem Reinigen einweichen lassen. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsprodukte benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.
- Zum Reinigen des Geräterumpfs 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.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!



• **LET OP:** Oppervlak zeer heet. Raak hete oppervlakken nooit aan, om brandwonden te voorkomen. Toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen heet zijn voor en na gebruik. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.

- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit uit veiligheidsoverwegingen te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatieservice of iemand met de juiste kwalificaties daarvoor.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet bedoeld voor gebruik in omgevingen als: keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere zakelijke omgevingen, boerderijen, gebruik door gasten in hotels, motels en andere plekken met een residentieel karakter en in omgevingen zoals een Bed & Breakfast.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder indien dit onder toezicht gebeurt, of na instructies vooraf over hoe het apparaat veilig gebruikt kan worden. Het schoonmaken en onderhouden van het apparaat mag alleen door kinderen worden gedaan wanneer ze minstens 8 jaar oud zijn en dit onder toezicht van een volwassene gebeurt. Bewaar het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen zonder voldoende kennis of ervaring, maar alleen indien zij onder

toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en indien de bijbehorende mogelijke gevaren bekend zijn.

- De bak, de stoommand en het deksel kunnen met een sopje of in de vaatwasser worden schoongemaakt.
- Vul de bak niet boven de maximale inhoud om te voorkomen dat water over de schakelaar stroomt en om verwondingen te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet op of bij een hittebron. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Leg niets op het apparaat wanneer het aan staat.
- Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen en laat het niet in contact komen met warme oppervlakken.
- Haal na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Trek altijd aan de stekker zelf om hem uit het stopcontact te verwijderen, en nooit aan het snoer.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdschakelaar of bedieningssysteem op afstand.
- Wees heel voorzichtig met de kommen wanneer ze hete vloeistoffen bevatten.
- De koker laat stoom vrijkomen.
- Plaats het apparaat op voldoende afstand van de muur en van meubels. Gebruik het apparaat niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer als het snoer is beschadigd.
- De gebruiker mag zelf geen enkele reparatie aan het apparaat uitvoeren.

- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Gebruik dit apparaat alleen om te koken en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat niet buiten.



- **LET OP:** de polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, dient u deze buiten het bereik van kinderen en baby's te bewaren. De zakjes zijn geen speelgoed.



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 oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen op die manier worden gerecycled of hergebruikt.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe Cuisinart® Cook and Steam.

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website www.cuisinart.eu

3. KENMERKEN (zie voorpagina)

1. Glazen deksel met roestvrijstalen rand en stoomventiel
2. Roestvrijstalen stoommand
3. Binnenpan met antiaanbaklaag
4. Behuizing van geborsteld staal
5. Koelblijvende handgrepen
6. Aan/uit-schakelaar
7. 'Cook' / 'Warm' -schakelaar met verklikkerlampjes om te Koken of te Verwarmen.
8. Kunststof maatbeker
9. Rijstlepel
10. Intrekbaar snoer (niet zichtbaar)

De antiaanbakpan, de stoommand, het deksel en de accessoires zijn allemaal vaatwasmachinebestendig.

4. GEBRUIK

A. INGEBRUIKNAME VAN UW APPARAAT

Veeg vóór het eerste gebruik van de Cuisinart® Cook & Steam de behuizing van het apparaat schoon met een vochtig doekje. Was het deksel, de stoommand, de binnenpan, de maatbeker en de rijstlepel af in warm zeepsop of in de vaatwasmachine. Lees de paragraaf 'Schoonmaken en opbergen' voor meer informatie.

B. BEDIENING VAN HET APPARAAT

Gebruik altijd de kunststof maatbeker om de juiste hoeveelheid rijst, granen en water af te meten.

HET KOKEN VAN RIJST, GRANEN EN PEULVRUCHTEN

Gebruik de maatbeker, meet de gewenste hoeveelheid rijst af en giet dat in de binnenpan. 1 volle maatbeker is gelijk aan 1 grote portie of 2 kleinere porties rijst.

Voeg de juiste hoeveelheid water toe die nodig is om de rijst te koken volgens onderstaande tabellen. Zet de aan/uit-schakelaar in de 'I'-stand en druk op de knop aan de voorkant van het apparaat om te wisselen tussen koken en verwarmen, totdat het rode lampje bij de kookfunctie 'Cook' gaat branden. Het koken gaat dan beginnen.

Automatisch warmhouden

Wanneer het koken klaar is, zal de Cook & Steam constateren dat het water is opgenomen en zal hij automatisch overschakelen naar de warmhoudfunctie, 'Warm'. De Cook/ Warm-schakelaar schakelt over naar de bovenste stand en het 'warm'-lampje gaat branden. Zo is de rijst altijd klaar om te serveren. De Cook & Steam blijft in de warmhoudstand totdat de aan/uit-schakelaar in de 'O'-stand wordt gezet. Het is ook mogelijk om eten op te warmen door opwarmfunctie 'Warm' te activeren, door de schakelaar naar boven te zetten.

Kooktabel voor langkorrelige witte rijst

Basmati, Thaise, Surinaamse en lange witte rijst	Water	Porties
130 g (of 1 volle maatbeker)	200 ml	1 x Hoofdgerecht of 2 x Bijgerecht
260 g (of 2 volle maatbekers)	400 ml	2 x Hoofdgerecht of 4 x Bijgerecht
390 g (of 3 volle maatbekers)	600 ml	3 x Hoofdgerecht of 6 x Bijgerecht
520 g (of 4 volle maatbekers)	800 ml	4 x Hoofdgerecht of 8 x Bijgerecht
650 g (of 5 volle maatbekers)	1000 ml	5 x Hoofdgerecht of 10 x Bijgerecht
780 g (of 6 volle maatbekers)	1200 ml	6 x Hoofdgerecht of 12 x Bijgerecht

Kooktabel voor diverse soorten rijst

Om andere rijstsoorten perfect te koken, vindt u hieronder de juiste hoeveelheden water:

Wilde rijst, Arborio-rijst	Water	Porties
130 g (of 1 volle maatbeker)	400 ml	1 x Hoofdgerecht of 2 x Bijgerecht
260 g (of 2 volle maatbekers)	700 ml	2 x Hoofdgerecht of 4 x Bijgerecht
390 g (of 3 volle maatbekers)	1000 ml	3 x Hoofdgerecht of 6 x Bijgerecht
520 g (of 4 volle maatbekers)	1300 ml	4 x Hoofdgerecht of 8 x Bijgerecht

Kooktabel voor diverse granen

Zachte Tarwe, Bulgur, Quinoa	Water	Porties
130 g (of 1 volle maatbeker)	300 ml	1 x Hoofdgerecht of 2 x Bijgerecht
260 g (of 2 volle maatbekers)	500 ml	2 x Hoofdgerecht of 4 x Bijgerecht
390 g (of 3 volle maatbekers)	700 ml	3 x Hoofdgerecht of 6 x Bijgerecht
520 g (of 4 volle maatbekers)	900 ml	4 x Hoofdgerecht of 8 x Bijgerecht

Kooktabel voor diverse peulvruchten

Bij het koken van peulvruchten, kan de automatische warmhoudfunctie niet worden gebruikt omdat de peulen moeten weken in hun kookvocht zodat ze niet uitdrogen. Sommige peulvruchten moeten wel 6 tot 8 uur weken vóór ze gekookt worden om eerst voldoende vocht op te nemen.

In de onderstaande tabellen, zijn de peulen gewogen in droge toestand. Het is beter om ze te koken zonder deksel, om te voorkomen dat het schuim, dat ontstaat tijdens het koken, overkookt.

Kikkererwten (gewicht in droge toestand)	Water	Porties	Tijd
130 g (of 1 volle maatbeker)	750 ml	2 x Hoofdgerecht of 4 x Bijgerecht	55 minuten
260 g (of 2 volle maatbekers)	1000 ml	4 x Hoofdgerecht of 8 x Bijgerecht	55 minuten
390 g (of 3 volle maatbekers)	1250 ml	8 x Hoofdgerecht of 16 x Bijgerecht	55 minuten

Witte bonen (gewicht in droge toestand)	Water	Porties	Tijd
130 g (of 1 volle maatbeker)	400 ml	2 x Hoofdgerecht of 4 x Bijgerecht	45 minuten
260 g (of 2 volle maatbekers)	800 ml	4 x Hoofdgerecht of 8 x Bijgerecht	50 minuten

Linzen (gewicht in droge toestand)	Water	Porties	Tijd
130 g (of 1 volle maatbeker)	400 ml	1 x Hoofdgerecht of 2 x Bijgerecht	25 minuten
260 g (of 2 volle maatbekers)	600 ml	2 x Hoofdgerecht of 4 x Bijgerecht	25 minuten
390 g (of 3 volle maatbekers)	800 ml	3 x Hoofdgerecht of 6 x Bijgerecht	25 minuten
520 g (of 4 volle maatbekers)	1000 ml	4 x Hoofdgerecht of 8 x Bijgerecht	25 minuten
650 g (of 5 volle maatbekers)	1200 ml	5 x Hoofdgerecht of 10 x Bijgerecht	25 minuten

STOMEN

Giet de gewenste hoeveelheid water in de binnenpan. De hoeveelheid water bepaalt de kooktijd bij stomen. (Zie onderstaande tabel)

Leg de etenswaren in de stoommand en plaats deze bovenop de binnenpan.

De groente dient van tevoren te zijn gewassen en geschild.

Plaats het deksel en zet de aan/uit-schakelaar in de 'I'-stand en druk op de knop aan de voorkant van het apparaat om te wisselen tussen koken en verwarmen totdat het rode lampje bij de Cook-functie gaat branden.

Wanneer het water is verdampt, zal het apparaat automatisch overschakelen naar 'Warm' en zal dat indicatielampje gaan branden. Gebruik ovenhandschoenen om de stoommand omhoog te tillen. Het is ook mogelijk om etenswaren te stomen tijdens het koken van rijst. U moet er dan wel bij blijven en in de gaten te houden.

Stoomtabel

De hoeveelheid water in de binnenpan bepaalt de kooktijd. Als regel geldt dat voor 160 ml water, de kooktijd ongeveer 30 minuten is. Voor 80 ml is dat 15 minuten, enz.

Type eten	Hoeveelheid	Opmerkingen	Water	Kooktijd
Asperges	250 g	In stukjes van 10 cm.	50 ml	12 min
Broccoli	250 g	Roosjes	40 ml	10 min
Wortelen	500 g	In stukken gesneden	80 ml	15 min
Bloemkool	500 g	Roosjes	80 ml	15 min
Courgettes	400 g	In stukken gesneden	50 ml	12 min
Sperziebonen	300 g	In z'n geheel, fijn	80 ml	15 min
Aardappelen	600 g	In tweeën gesneden	100 ml	20 min
(Dop)erwten	500 g	Vers of bevroren	80 ml	15 min
Prei	300 g	In stukjes 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
Schaal- en schelpdieren	500 g	Kokkels, Venusschelpen enz.	100 ml	20 min
Sint-jakobsschelpen	500 g	Vers	60 ml	10 min
Garnalen, Gamba's	400 g	met schaal	80 ml	15 min
Hardgekookte eieren	9	Vers, middelgroot	80 ml	15 min
Zacht gekookte eieren	9	Vers, middelgroot	40 ml	7 min
Kip	500 g	Filets	100 ml	20 min
Worst, Bloedworst (Bloedpudding)	700 g	Vers, hele worst	160 ml	30 min
Chinese dumplings	300 g	Vers	80 ml	15 min
Chinese dumplings	300 g	Vers	80 ml	15 min

5. TIPS VAN TOPKOKS

- De kooktijd bij het stomen kan variëren, afhankelijk van de grootte van de etenswaren. De hoeveelheid water zal daarom moeten worden aangepast.
- Als de stoomtijd is verstreken voordat het eten goed gaar is, voeg dan wat koud water toe aan de binnenpan, Plaats het eten terug en dek de pan weer af.
- Kleiner voedsel is sneller gaar dan grotere stukken. Wij adviseren u om etenswaren van gelijke grootte samen te koken, voor een gelijkmatig resultaat.
- Spoel de rijst van tevoren een paar keer goed met water en giet dat goed af. Dan wordt de rijst perfect gekookt.
- Roer, na het koken, als de rijst gaar is en de warmhoudstand aanstaat, de rijst door en laat hem een paar minuten langer in de automatische koker staan voor de perfecte rijst.
- Om peulvruchten extra smaak te geven, kunt u ui, tijm, laurierblaadjes of kruidnagels toevoegen wanneer u witte bonen, linzen, enz. kookt

6. VRAGEN / ANTWOORDEN

WAT MOET IK DOEN ALS	ANTWOORDEN
het water overkookt tijdens het koken?	Zorg ervoor dat de ingrediënten onder het maximumniveau van de binnenpan blijven.
het eten niet gaar genoeg is?	Er is niet genoeg kookwater. Voeg water toe en laat het opnieuw koken.
de Cook & Steam nog steeds warm is na een paar uur?	Zolang de koker aanstaat, blijft de warmhoudfunctie aan staan. Schakel na elk gebruik het apparaat uit en haal de stekker uit de Cook & Steam.
mijn Cook & Steam niet werkt?	Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit en dat de binnenpan in de machinebasis zit en de kookfunctie ingeschakeld is.
mijn Cook & Steam gestopt is tijdens het koken?	De binnenpan is waarschijnlijk opgetild of uitgenomen terwijl het apparaat actief was. Schakel opnieuw 'Cook' in.

7. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

Wanneer u klaar bent met koken de aan/uit-schakelaar in de 'O'-stand zetten, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat helemaal laten afkoelen alvorens hem schoon te maken.

- De binnenpan, het deksel, de stoommand, de maatbeker en de rijstlepel kunnen in warm zeepsop of in de vaatwasmachine worden afgewassen.
- Indien er eten aan de zijkanten plakt, de binnenpan vullen met warm zeepsop en dit even laten weken voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Gebruik geen schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen waardoor de coating beschadigd zou kunnen raken.
- Om de buitenkant van het apparaat te reinigen, een vochtig doekje gebruiken met een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen.

DOMPEL DE BEHUIZING VAN HET APPARAAT NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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



- **ATTENZIONE:** superficie molto calda. Non toccare mai le superfici calde per evitare rischi di ustioni. La temperatura delle superfici esposte può essere alta prima e dopo l'utilizzo. Utilizzare sempre guanti da forno o protettivi. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è adatto nelle seguenti applicazioni: angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; agriturismi; uso da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; ambienti tipo affittacamere.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in sicurezza, e che comprendano i relativi pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini di età superiore a 8 anni, purché sotto sorveglianza. Tenere apparecchio e cavo elettrico fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie conoscenze o esperienze, a condizione che siano sorvegliati e abbiano ricevuto spiegazioni sull'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza, e che ne comprendano i pericoli potenziali.

- Recipiente, cestello vapore e coperchio possono essere lavati in acqua calda e sapone oppure in lavastoviglie.
- Non riempire il recipiente oltre l'altezza massima indicata, al fine di evitare fuoriuscite sul connettore e qualsiasi rischio di infortunio.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un dispositivo riscaldante. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non poggiare mai niente sull'apparecchio quando è in funzione.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla corrente e incustodito. Per scollegarlo, afferrare la spina e non il cavo.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione tramite timer esterno o telecomando separato.
- Manipolare i recipienti di cucina con la massima attenzione quando sono pieni di liquidi caldi.
- L'apparecchio produce vapore. Lasciare sufficiente spazio tra la vaporiera e le pareti o i mobili. Non posizionare la vaporiera sotto i pensili della cucina.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni apparenti.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- 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.
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare, seguendo le istruzioni del presente manuale.
- Non utilizzare all'esterno.



• **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 neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.



Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita

Nell'interesse comune e al fine di partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:

- non smaltire questi prodotti con i rifiuti domestici;
 - utilizzare i sistemi di recupero e raccolta disponibili.
- Alcuni materiali potranno essere riciclati o valorizzati.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto del nuovo Cook and Steam di Cuisinart®.

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE (fare riferimento alla copertina)

1. Coperchio in vetro con bordo in acciaio inossidabile e valvola di sfogo del vapore
2. Cestello per cottura a vapore in acciaio inossidabile
3. Recipiente di cottura antiaderente
4. Struttura in acciaio spazzolato
5. Manici termoisolanti
6. Interruttore acceso/spento
7. Interruttore "Cook" (cottura)/"Warm" (mantenimento del calore), con spie luminose
8. Bicchiere dosatore
9. Cucchiaino per il riso
10. Filo elettrico di alimentazione estraibile (non illustrato)

Recipiente di cottura antiaderente, cestello, coperchio e accessori sono lavabili in lavastoviglie.

4. UTILIZZO

A. MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Prima di utilizzare Cuisinart® Cook & Steam per la prima volta, pulire la struttura con un panno umido. Lavare il coperchio, il cestello per la cottura a vapore, il recipiente di cottura, il bicchiere dosatore e il cucchiaino del riso con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie. Per maggiori informazioni, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

B. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Usare sempre il bicchiere dosatore in plastica per misurare riso, cereali e acqua.

COTTURA DI RISO, CEREALI E LEGUMI

Utilizzando il bicchiere dosatore, misurare la quantità desiderata di riso, quindi versare nel recipiente di cottura. 1 bicchiere dosatore pieno corrisponde a 1 abbondante porzione oppure a 2 porzioni più piccole/di contorno.

Aggiungere la quantità d'acqua corrispondente necessaria per cuocere il riso, seguendo le indicazioni della tabella riportata di seguito.

Posizionare l'interruttore acceso/spento su "I". Ora, premere l'apposito interruttore posto sulla parte anteriore dell'apparecchio per passare dalla cottura al mantenimento del calore finché non si accende la spia "Cook". La cottura ha inizio.

Mantenimento automatico del calore

A cottura ultimata, l'apparecchio rileva l'assorbimento totale dell'acqua e passa automaticamente alla funzione di mantenimento del calore ("Warm"). L'interruttore "Cook/Warm" torna nella posizione originale e si accende la spia luminosa "Warm". Il riso è, a questo punto, pronto per essere consumato. L'apparecchio Cook & Steam rimane sull'impostazione "Warm" finché l'interruttore acceso/spento non viene posizionato su "O". Per riscaldare una pietanza, è possibile attivare la funzione "Warm" alzando l'apposito comando.

Tabella di cottura delle varietà di riso bianco a grano lungo

Riso basmati, thai, suriname e riso bianco a grano lungo	Acqua	Numero di persone
130 g (1 bicchiere dosatore pieno)	200 ml	1 (portata principale) o 2 (contorno)
260 g (2 bicchieri dosatori pieni)	400 ml	2 (portata principale) o 4 (contorno)
390 g (3 bicchieri dosatori pieni)	600 ml	3 (portata principale) o 6 (contorno)
520 g (4 bicchieri dosatori pieni)	800 ml	4 (portata principale) o 8 (contorno)
650 g (5 bicchieri dosatori pieni)	1000 ml	5 (portata principale) o 10 (contorno)
780 g (6 bicchieri dosatori pieni)	1200 ml	6 (portata principale) o 12 (contorno)

Riso selvaggio, riso arborio	Acqua	Numero di persone
130 g (1 bicchiere dosatore pieno)	400 ml	1 (portata principale) o 2 (contorno)
260 g (2 bicchieri dosatori pieni)	700 ml	2 (portata principale) o 4 (contorno)
390 g (3 bicchieri dosatori pieni)	1000 ml	3 (portata principale) o 6 (contorno)
520 g (4 bicchieri dosatori pieni)	1300 ml	4 (portata principale) o 8 (contorno)

Tablelle di cottura delle diverse varietà di cereali

Grano tenero, bulgur, quinoa	Acqua	Numero di persone
130 g (1 bicchiere dosatore pieno)	300 ml	1 (portata principale) o 2 (contorno)
260 g (2 bicchieri dosatori pieni)	500 ml	2 (portata principale) o 4 (contorno)
390 g (3 bicchieri dosatori pieni)	700 ml	3 (portata principale) o 6 (contorno)
520 g (4 bicchieri dosatori pieni)	900 ml	4 (portata principale) o 8 (contorno)

Tabella di cottura delle diverse varietà di legumi secchi

Per la cottura dei legumi secchi, non è possibile utilizzare la funzione di mantenimento del calore 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 prima dell'ammollo. È preferibile cuocerli senza il coperchio dell'apparecchio Cook & Steam, per evitare che l'interno trabocchi a causa della schiuma prodotta durante la cottura.

Ceci (prima dell'ammollo)	Acqua	Numero di persone	Tempo di cottura
130 g (1 bicchiere dosatore pieno)	750 ml	2 (portata principale) o 4 (contorno)	55 minuti
260 g (2 bicchieri dosatori pieni)	1000 ml	4 (portata principale) o 8 (contorno)	55 minuti
390 g (3 bicchieri dosatori pieni)	1250 ml	8 (portata principale) o 16 (contorno)	55 minuti

Ceci (prima dell'ammollo)	Acqua	Numero di persone	Tempo di cottura
130 g (1 bicchiere dosatore pieno)	400 ml	2 (portata principale) o 4 (contorno)	45 minuti
260 g (2 bicchieri dosatori pieni)	800 ml	4 (portata principale) o 8 (contorno)	50 minuti

Lenticchie (prima dell'ammollo)	Acqua	Numero di persone	Tempo di cottura
130 g (1 bicchiere dosatore pieno)	400 ml	1 (portata principale) o 2 (contorno)	25 minuti
260 g (2 bicchieri dosatori pieni)	600 ml	2 (portata principale) o 4 (contorno)	25 minuti
390 g (3 bicchieri dosatori pieni)	800 ml	3 (portata principale) o 6 (contorno)	25 minuti
520 g (4 bicchieri dosatori pieni)	1000 ml	4 (portata principale) o 8 (contorno)	25 minuti
650 g (5 bicchieri dosatori pieni)	1200 ml	5 (portata principale) o 10 (contorno)	25 minuti

LA COTTURA A VAPORE

Versare la quantità d'acqua desiderata nel recipiente interno. La quantità di acqua determina il tempo della cottura a vapore. (Cfr. tabella riportata di seguito)

Posizionare l'alimento nel cestello per cottura a vapore, sopra al recipiente interno.

Le verdure devono essere prima lavate e sbucciate.

Mettere il coperchio, posizionare l'interruttore acceso/spento su "I", quindi premere l'interruttore di comando sulla parte anteriore dell'apparecchio, per passare dalla funzione di cottura a mantenimento del calore, finché non si accende la spia rossa corrispondente alla cottura. Una volta evaporata l'acqua, l'apparecchio passa automaticamente in modalità "Warm", con accensione della corrispondente spia luminosa. Utilizzare guanti da forno per sollevare il cestello di cottura a vapore. È possibile cuocere a vapore, contemporaneamente, riso e altri alimenti diversi dal riso; un'operazione che richiede di sorvegliare la cottura.

Tabella di cottura a vapore

La quantità di acqua versata nel recipiente interno determina la durata di cottura. In generale, per 160 ml d'acqua, il tempo di cottura è di circa 30 minuti; per 80 ml di 15 minuti e così via.

Alimenti	Quantità	Note	Acqua	Tempo di cottura
Asparagi	250 g	10 cm di lunghezza	50 ml	12 min
Broccoli	250 g	Infiorescenze	40 ml	10 min
Carote	500 g	Tagliare a pezzi	80 ml	15 min
Cavolfiore	500 g	Infiorescenze	80 ml	15 min
Zucchine	400 g	Tagliare a pezzi	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	10 cm di lunghezza	100 ml	20 min
Carciofi	500 g	Cuori medi	100 ml	20 min
Pesce	500 g	Filetti medi	80 ml	15 min
Frutti di mare	500 g	Telline, vongole...	100 ml	20 min
Capesante	500 g	Fresche	60 ml	10 min
Gamberetti, gamberoni	400 g	Sgusciati	80 ml	15 min
Uova sode	9	Fresche, di media grandezza	80 ml	15 min
Uova alla coque	9	Fresche, di media grandezza	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
Salsicce,	300 g	Vers	80 ml	15 min

sanguinaccio	700 g	Freschi, interi	160 ml	30 min
Ravioli cinesi	300 g	Freschi	80 ml	15 min

5. IL PARERE DEGLI CHEFS

- I tempi di cottura a vapore possono variare leggermente in funzione delle dimensioni degli alimenti. Bisogna regolare di conseguenza la quantità d'acqua.
- Se la cottura a vapore si conclude prima che gli alimenti siano cotti al punto giusto, aggiungere acqua fredda nel recipiente interno, rimettere gli alimenti e coprire.
- Gli alimenti di dimensioni inferiori cuociono più rapidamente di quelli di dimensioni superiori. Consigliamo pertanto di cuocere insieme alimenti delle stesse dimensioni per ottenere una cottura uniforme.
- Lavare accuratamente il riso più volte in acqua, poi sgocciolare. La cottura sarà perfetta.
- Al termine della cottura, quando il riso è cotto e la funzione "mantenimento del calore" è accesa, mescolare il riso e lasciarlo nell'apparecchio di cottura automatica 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, ecc.

6. DOMANDE/RISPOSTE

COSA FARE SE:	RISPOSTE
l'acqua trabocca durante la cottura?	Controlla che gli ingredienti non superino il livello massimo del recipiente interno.
gli alimenti non sono abbastanza cotti?	Non c'è abbastanza acqua per la cottura. Aggiungere acqua e riprendere la cottura.
L'apparecchio Cook & Steam è ancora caldo dopo parecchie ore ?	Finché l'apparecchio è attaccato alla corrente elettrica, la funzione di mantenimento del calore resta accesa. Spegnerne e staccare l'apparecchio Cook & Steam dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo
l'apparecchio Cook & Steam non funziona?	Controllare che l'apparecchio sia attaccato alla corrente elettrica, che il recipiente di cottura sia correttamente inserito nella sua base e che la funzione di cottura sia stata attivata.
l'apparecchio Cook & Steam si è spento durante la cottura?	Il recipiente interno è stato sollevato o tolto mentre l'apparecchio era in funzione. Riattivare il comando "Cook".

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

A cottura ultimata, posizionare l'interruttore acceso/spento su O", staccare il filo di alimentazione dalla corrente elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

- Recipiente interno, coperchio, cestello per cottura a vapore, bicchierino dosatore e cucchiaio per il riso possono essere lavati in acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
- Se degli alimenti si attaccano alle pareti, riempire il recipiente interno d'acqua calda e detersivo, lasciare a bagno prima di pulire. Non utilizzare spugne abrasive o prodotti aggressivi.
- Per pulire la struttura dell'apparecchio, utilizzare un panno umido con poco detersivo delicato. Non utilizzare spugne abrasive o prodotti aggressivi.

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

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.



- **ATENCIÓN:** Superficie muy caliente. No toque las superficies calientes para evitar riesgo de quemaduras. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada antes y después de su uso. Utilice siempre agarradores o manoplas de protección. Deje que se enfríe el aparato antes de guardarlo.

- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- 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.
- Este aparato está destinado a un uso exclusivamente doméstico y no está indicado para entornos como: zonas de cocina reservadas al personal de comercios, oficinas y otros espacios profesionales; granjas o casas rurales; uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones de carácter residencial; lugares como habitaciones para huéspedes.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años, siempre que estén bajo supervisión, o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a su utilización. La limpieza y el mantenimiento del aparato solo pueden ser llevados a cabo por niños si tienen más de 8 años y se encuentran bajo supervisión. Conserve el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños de menos de 8 años
- Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien por personas que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, siempre que estén bajo supervisión y que hayan recibido

las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes su uso.

- La cubeta, la cesta y la tapadera pueden limpiarse en agua caliente jabonosa, o bien en el lavavajillas.
- No llene la cubeta más allá de la altura máxima indicada para evitar que se desborde sobre el conector y pueda causar daños.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de calor. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el aparato cuando esté encendido.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- Desenchufe el aparato después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- Este aparato no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- Manipule las cubetas de cocción con la mayor precaución cuando estén llenas de líquidos calientes.
- El hervidor genera vapor. Deje un espacio suficiente entre el hervidor y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el hervidor bajo los muebles de cocina superiores.
- No utilice el aparato si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y daños físicos.
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.



- **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.



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

En interés de todos, y para participar activamente 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 se encuentren a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades por la compra de una nueva olla para arroz y cereales Cuisinart®.

Durante más de 30 años, el objetivo de Cuisinart ha sido fabricar los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y un uso sencillo, ofreciendo un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (consulte la portada)

- 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 / parada
- 7 Indicadores luminosos del modo de funcionamiento: "Cook" (cocción) y "Warm" (mantenimiento en caliente)
- 8 Vaso dosificador de plástico (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.

4. MODO DE EMPLEO

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 dosificador y la espátula con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Consulte el apartado "Limpiar y guardar" para más información.

B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Use siempre el vaso dosificador para medir las cantidades de arroz, cereales o agua

COCCIÓN DE ARROZ, CEREALES Y LEGUMBRES

Con ayuda del vaso dosificador, calcule la cantidad deseada de arroz y viértalo en la olla. Considere que 1 vaso de arroz corresponde a una ración generosa o dos raciones pequeñas de arroz.

Añada la cantidad correspondiente de agua basándose en las tablas siguientes.

Ponga el interruptor marcha / parada sobre la posición "I" y pulse el botón de la parte delantera para alternar entre la función "Cook" y la función "Warm" hasta que se encienda el indicador rojo de la función "Cook".

Comienza la cocción...

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 / parada esté en la posición "0". Es posible activar manualmente la función de mantenimiento del calor subiendo el mando, lo que puede resultar útil para calentar un plato preparado.

Tabla de cocción para variedades de grano largo

Basmati, Thai, Surinam y arroz blanco largo	Agua	Porciones
130g (o 1 vaso lleno)	200ml	1 x principal o 2 x guarnición
260g (o 2 vasos llenos)	400ml	2 x principal o 4 x guarnición
390g (o 3 vasos llenos)	600ml	3 x principal o 6 x guarnición
520g (o 4 vasos llenos)	800ml	4 x principal o 8 x guarnición
650g (o 5 vasos llenos)	1000ml	5 x principal o 10 x guarnición
780g (o 6 vasos llenos)	1200ml	6 x principal o 12 x guarnición

Tabla de cocción para otras variedades de arroz

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

Arroz salvaje, arroz Arborio	Agua	Porciones
130 g (o 1 vaso lleno)	400ml	1 x principal o 2 x guarnición
260g (o 2 vasos llenos)	700ml	2 x principal o 4 x guarnición
390g (o 3 vasos llenos)	1000ml	3 x principal o 6 x guarnición
520g (o 4 vasos llenos)	1300ml	4 x principal o 8 x guarnición

Tablas de cocción para diferentes variedades de cereales

Trigo tierno, bulgur, quinoa	Agua	Porciones
130g (o 1 vaso lleno)	300ml	1 x principal o 2 x guarnición
260g (o 2 vasos llenos)	500ml	2 x principal o 4 x guarnición
390g (o 3 vasos llenos)	700ml	3 x principal o 6 x guarnición
520g (o 4 vasos llenos)	900ml	4 x principal o 8 x guarnición

Tablas de cocción para diferentes variedades de legumbres

Para cocer legumbres, no es posible utilizar la el mantenimiento automático en caliente, 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 (peso antes de remojar)	Agua	Porciones	Tiempo
130g (o 1 vaso lleno)	750ml	2 x principal o 4 x guarnición	55 minutos
260g (o 2 vasos llenos)	1000ml	4 x principal o 8 x guarnición	55 minutos
390g (o 3 vasos llenos)	1250ml	8 x principal o 16 x guarnición	55 minutos

Alubias (peso antes de remojar)	Agua	Porciones	Tiempo
130 g (o 1 vaso lleno)	400ml	2 x principal o 4 x guarnición	45 minutos
260g (o 2 vasos llenos)	800ml	4 x principal o 8 x guarnición	50 minutos

Lentejas (peso antes de remojar)	Agua	Porciones	Tiempo
130g (o 1 vaso lleno)	400ml	1 x principal o 2 x guarnición	25 minutos
260g (o 2 vasos llenos)	600ml	2 x principal o 4 x guarnición	25 minutos
390g (o 3 vasos llenos)	800ml	3 x principal o 6 x guarnición	25 minutos
520g (o 4 vasos llenos)	1000ml	4 x principal o 8 x guarnición	25 minutos
650g (o 5 vasos llenos)	1200ml	5 x principal o 10 x guarnición	25 minutos

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, ponga el interruptor marcha / parada sobre la posición "I" y pulse el botón de la parte delantera para alternar entre la función «cook» y la función «warm», hasta que se encienda el indicador rojo de la función «cook».

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	Nota	Cups de agua	Tiempo de cocción
Espárragos	250 g	En trozos de 10 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	Frescos, tamaño mediano	80 ml	15 min
Huevos pasados por agua	9	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

5. 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

6. PREGUNTAS/RESPUESTAS

QUÉ HACER SI	RESPUESTAS
La comida se desborda.	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 y que la función “cook” está encendida.
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”.

7. LIMPIAR Y GUARDAR

Cuando termine de utilizar la olla, ponga el interruptor marcha / parada sobre la posición “O”, desenchufe el cable de alimentación y espere a que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.

- La cubeta, la cesta, la tapa, el vaso dosificador y la espátula se pueden limpiar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- Si se pega la comida, llene la cubeta 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.

1. CONSELHOS DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!



• **CAUIDADO:** Superfícies extremamente quentes. Não toque nas superfícies quentes para evitar qualquer risco de queimadura. A temperatura das superfícies expostas pode ser elevada antes e após a utilização. Utilize sempre luvas de forno ou luvas protectoras. Deixe arrefecer o aparelho antes de o guardar.

- Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada a fim de evitar acidentes.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho podem ser realizadas por crianças a partir dos 8 anos, desde que supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos.

- A cuba, o cesto para cozer a vapor e a tampa podem ser lavados à mão com água e detergente ou na máquina de lavar loiça.
- Não encha a cuba para além da altura máxima indicada para evitar molhar o conector e qualquer risco de lesão.
- Não coloque o aparelho sobre ou na proximidade de fontes de calor. Não utilize sobre superfícies termo-sensíveis ou na proximidade de materiais inflamáveis.
- Não coloque nada sobre o aparelho quando estiver a funcionar.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da bancada e evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e superfícies quentes.
- Desligue sempre o aparelho depois de o utilizar e antes de limpar. Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância. Puxe a ficha para desligar, nunca puxe pelo cabo.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Manipule os recipientes de cozedura com a maior precaução quando estiverem cheios de líquidos quentes.
- Este aparelho gera vapor. Deixe espaço suficiente entre o aparelho e as paredes ou móveis. Não coloque o aparelho por baixo de elementos murais da cozinha.
- Não utilize o aparelho se tiver caído ou se apresentar sinais visíveis de dano.
- Deixe imediatamente de utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.
- O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela Cuisinart® pode ocasionar risco de incêndio, choque eléctrico ou lesão corporal.
- Utilize este aparelho exclusivamente para cozinhar e respeite as instruções do presente modo de emprego.
- Não utilize no exterior.



• **ADVERTÊNCIA:** os sacos em plástico contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebês e crianças. Estes sacos não são brinquedos.



Eliminação de aparelhos eléctricos e electrónicos em fim de vida

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico.
- Recorra aos sistemas de retoma e de recolha disponibilizados localmente.

Alguns materiais poderão ser reciclados ou valorizados.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado o Cook & Steam da Cuisinart®!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS (consultar a tampa da embalagem)

1. Tampa em vidro com rebordo em aço inoxidável e válvula de evacuação do vapor
2. Cesto para cozer a vapor em aço inoxidável
3. Cuba antiaderente
4. Corpo em aço escovado
5. Pegas isolantes
6. Interruptor de alimentação
7. Indicadores luminosos para os modos “Cook” (cozedura) e “Warm” (manutenção da temperatura)
8. Copo de medição em plástico
9. Colher
10. Cabo de alimentação retráctil (não ilustrado)

A cuba antiaderente, o cesto, a tampa e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

4. MODO DE EMPREGO

A. MONTAGEM

Antes da primeira utilização do Cook & Steam da Cuisinart®, limpe o corpo do aparelho com um pano húmido. Lave a tampa, o cesto para cozer a vapor, o recipiente de cozedura, o copo de medição e a colher com água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça. Consulte a secção sobre “Limpeza e armazenamento” para mais informações.

B. UTILIZAÇÃO

Utilize sempre o copo de medição em plástico para medir o arroz ou outros cereais e a água.

COZEDURA DE ARROZ, OUTROS CEREAIS E LEGUMINOSAS SECAS

Meça a quantidade de arroz com o copo de medição e deite-o na cuba. Um copo de medição cheio equivale a 1 porção grande ou 2 porções pequenas de arroz.

Junte a água necessária para cozer o arroz baseando-se nos quadros mais adiante.

Coloque o interruptor de alimentação na posição « I » e prima o comando na parte frontal do aparelho até acender o indicador de cor vermelha da função «Cook».

A cozedura começa...

Manutenção automática da temperatura

No fim da cozedura, o Cook & Steam detecta que a água foi totalmente absorvida e passa automaticamente para a função «warm». O comando volta automaticamente para cima e o indicador «warm» acende-se. O arroz fica assim sempre pronto para ser consumido. O Cook & Steam mantém a temperatura até o interruptor de alimentação ser colocado na posição «O». É possível activar manualmente a manutenção da temperatura subindo o comando, o que pode ser útil para reaquecer um prato preparado.

Quadro de cozedura para arroz branco de grão longo

Arroz Basmati, Thai, Suriname e de grão longo	Água	Porções
130 g (1 copo cheio)	200 ml	1 x grande ou 2 x pequenas
260 g (2 copos cheios)	400 ml	2 x grandes ou 4 x pequenas
390 g (3 copos cheios)	600 ml	3 x grandes ou 6 x pequenas
520 g (4 copos cheios)	800 ml	4 x grandes ou 8 x pequenas
650 g (5 copos cheios)	1.000 ml	5 x grandes ou 10 x pequenas
780 g (6 copos cheios)	1.200 ml	6 x grandes ou 12 x pequenas

Quadro de cozedura para diferentes variedades de arroz

Para uma cozedura perfeita das outras variedades de arroz, indicam-se as quantidades de água adequadas:

Arroz selvagem, arroz arbóreo	Água	Porções
130 g (1 copo cheio)	400 ml	1 x grande ou 2 x pequenas
260 g (2 copos cheios)	700 ml	2 x grandes ou 4 x pequenas
390 g (3 copos cheios)	1.000 ml	3 x grandes ou 6 x pequenas
520 g (4 copos cheios)	1.300 ml	4 x grandes ou 8 x pequenas

Quadro de cozedura para diferentes variedades de cereais

Trigo mole, bulgur, quinoa	Água	Porções
130 g (1 copo cheio)	300 ml	1 x grande ou 2 x pequenas
260 g (2 copos cheios)	500 ml	2 x grandes ou 4 x pequenas
390 g (3 copos cheios)	700 ml	3 x grandes ou 6 x pequenas
520 g (4 copos cheios)	900 ml	4 x grandes ou 8 x pequenas

Quadro de cozadura para diferentes variedades de leguminosas secas

Para a cozadura de leguminosas secas, não é possível utilizar a função de manutenção automática da temperatura porque as leguminosas devem ficar dentro da água de cozadura para evitar que sequem. Algumas leguminosas secas devem ser demolhadas em água durante 6 a 8 horas para se reidratarem antes de serem cozidas.

Nos quadros seguintes, as leguminosas secas foram medidas antes da reidratação. É preferível cozê-las no Cook & Steam sem a tampa para evitar os derrames devidos à espuma produzida durante a cozadura.

Grão-de-bico (peso antes da reidratação)	Água	Porções	Tempo de cozadura
130 g (1 copo cheio)	750 ml	2 x grandes ou 4 x pequenas	55 minutos
260 g (2 copos cheios)	1.000 ml	4 x grandes ou 8 x pequenas	55 minutos
390 g (3 copos cheios)	1.250 ml	8 x grandes ou 16 x pequenas	55 minutos

Feijão branco (peso antes da reidratação)	Água	Porções	Tempo de cozadura
130 g (1 copo cheio)	400 ml	2 x grandes ou 4 x pequenas	45 minutos
260 g (2 copos cheios)	800 ml	4 x grandes ou 8 x pequenas	50 minutos

Lentilhas (peso antes da reidratação)	Água	Porções	Tempo de cozadura
130 g (1 copo cheio)	400 ml	1 x grande ou 2 x pequenas	25 minutos
260 g (2 copos cheios)	600 ml	2 x grandes ou 4 x pequenas	25 minutos
390 g (3 copos cheios)	800 ml	3 x grandes ou 6 x pequenas	25 minutos
520 g (4 copos cheios)	1.000 ml	4 x grandes ou 8 x pequenas	25 minutos
650 g (5 copos cheios)	1.200 ml	5 x grandes ou 10 x pequenas	25 minutos

COZEDURA A VAPOR

Deite a quantidade de água necessária na cuba interior. O volume de água determina o tempo de cozadura a vapor (Ver quadro mais adiante).

Coloque o alimento dentro do cesto para cozer a vapor e este na cuba interior.

Os legumes devem estar previamente descascados e lavados.

Ponha a tampa, coloque o interruptor de alimentação na posição « I » e prima o comando na parte frontal do aparelho até acender o indicador de cor vermelha da função «Steam».

Quando a água se tiver evaporado, o aparelho passa automaticamente para o modo 'warm' e o respectivo indicador luminoso fica aceso. Utilize luvas à prova de calor para retirar o cesto do aparelho. É possível cozer alimentos a vapor ao mesmo tempo que o arroz. Basta vigiar a sua cozadura.

Quadro de cozedura a vapor

O volume de água deitado na cuba interior determina o tempo de cozedura a vapor. A título indicativo, para 160 ml de água, o tempo de cozedura será de cerca de 30 minutos, para 80 ml, será de 15 minutos, etc.

Alimentos	Quantidades	Notas	Água	Tempo de cozedura
Espargos	250 g	Cortados com 10 cm	50 ml	12 min
Brócolos	250 g	Cortados em floretes	40 ml	10 min
Cenouras	500 g	Cortadas em pedaços	80 ml	15 min
Couve-flor	500 g	Cortada em floretes	80 ml	15 min
Curgetes	400 g	Cortadas em pedaços	50 ml	12 min
Feijão-verde	300 g	Inteiro, fino	80 ml	15 min
Batatas	600 g	Cortadas ao meio	100 ml	20 min
Ervilhas	500 g	Frescas ou congeladas	80 ml	15 min
Alho francês	300 g	Cortado com 10 cm	100 ml	20 min
Alcachofras	500 g	Corações médios	100 ml	20 min
Peixe	500 g	Em filetes médios	80 ml	15 min
Bivalves	500 g	Berbigão, ameijoa,...	100 ml	20 min
Vieiras	500 g	Frescas	60 ml	10 min
Camarão, gamba	400 g	Descascado	80 ml	15 min
Ovos cozidos	9	Frescos, tamanho médio	80 ml	15 min
Ovos quentes	9	Frescos, tamanho médio	40 ml	7 min
Frango	500 g	Escalopes, filetes	100 ml	20 min
Salsicha, morcela	700 g	Fresco, inteira	160 ml	30 min
Guiozas	300 g	Frescas	80 ml	15 min

5. CONSELHOS DOS CHEFS

- Os tempos de cozedura a vapor podem variar ligeiramente consoante o tamanho dos alimentos. Por isso, é necessário ajustar a quantidade de água.
- Se a cozedura a vapor parar antes de os alimentos estarem suficientemente cozidos, junte água fria à cuba interior, volte a colocar os alimentos e tape.
- Os alimentos de tamanho pequeno cozem mais depressa do que os de tamanho grande. Aconselha-se a que coza alimentos do mesmo tamanho em conjunto para obter uma cozedura uniforme.
- Passe o arroz cuidadosamente por água várias vezes e escorra-o. A cozedura será perfeita.
- No fim do processo, quando o arroz estiver cozido e a função «warm» activada, mexa o arroz e deixe-o no Cook & Steam mais alguns minutos para obter uma cozedura perfeita.
- Para dar aroma e sabor aos seus pratos, junte cebola, tomilho, louro, cravinho à cozedura de feijão branco, lentilhas e outras leguminosas.

6. PERGUNTAS/RESPOSTAS

O que fazer	Respostas:
Se a preparação derramar durante a cozedura?	Confirme que os ingredientes não ultrapassam a graduação máxima da cuba.
Se a preparação não estiver cozida?	Não há água suficiente para a cozedura. Junte água e retome a cozedura.
Se o Cook & Steam continuar quente passadas algumas horas?	O modo "warm" continua a funcionar enquanto o aparelho está ligado à corrente eléctrica. Desligue o aparelho depois de cada utilização.
Se o Cook & Steam não funcionar?	Verifique se o aparelho está ligado e se a cuba está devidamente colocada sobre a base e, seguidamente, se a função "cook" está activada.
Se o Cook & Steam se apagar durante a cozedura?	A cuba foi levantada ou retirada quando o aparelho estava a funcionar. Reactive o comando "cook".

7. LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Terminada a cozedura, coloque o interruptor de alimentação na posição «O», retire o cabo de alimentação e deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar.

- A cuba, a tampa, o cesto para cozer a vapor, o copo de medição e a colher podem ser lavados à mão com água e detergente, ou na máquina de lavar loiça vapor.
- Se aderirem alimentos às paredes, encha a cuba e o recipiente com água quente e detergente e deixe-os de molho antes de limpar. Não utilize esfregões e produtos abrasivos porque podem danificar o revestimento.
- Utilize um pano húmido e um pouco de detergente suave para limpar o corpo do aparelho. Nunca utilize esfregões ou produtos abrasivos.

NÃO MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA!



- **UWAGA:** Bardzo gorąca powierzchnia. Nigdy nie dotykaj gorących powierzchni, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka zarówno przed, jak i po użyciu urządzenia. Należy zawsze używać rękawic kuchennych lub ochronnych. Przed przechowywaniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie wystygnie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy.
- Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, celem zapewnienia bezpieczeństwa może on zostać wymieniony jedynie przez producenta, jego serwis naprawczy lub inne osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie może być wykorzystywane w zastosowaniach takich jak: kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy, gospodarstwa rolne, używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych, pokojach gościnnych.
- Urządzenie może być wykorzystywane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat pod warunkiem, że pozostają one pod stałym nadzorem osoby dorosłej, która przekazała im niezbędne informacje dotyczące prawidłowej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia, którym mogą podlegać. Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i pozostają pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego przewód zasilający powinny zawsze znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- Urządzenie może być wykorzystywane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli pozostają one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.
- Misa, kosz do gotowania na parze i pokrywa mogą być myte w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
- Nie należy napełniać misy urządzenia powyżej wskazanej wysokości maksymalnej, aby uniknąć możliwości przelania w stronę złącza i ryzyka obrażeń.
- Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu urządzenia grzewczego. Nie używać na powierzchniach wrażliwych na działanie ciepła lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nigdy nie układać żadnych przedmiotów na działającym urządzeniu.
- Nie pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania po jego użyciu, przed przystąpieniem do czyszczenia. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru. Odłączając urządzenie z prądu należy zawsze trzymać za wtyczkę, a nie za przewód.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- Z miskami do gotowania należy obchodzić się z najwyższą ostrożnością, kiedy są one napełnione gorącymi płynami.
- Urządzenie generuje parę. Należy pozostawić wystarczająco dużo wolnego miejsca między urządzeniem a ścianami lub meblami. Nie umieszczać urządzenia pod elementami ściennymi kuchni.
- Nie używać urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub wykazuje oznaki uszkodzenia.
- Należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia, jeśli jego przewód zasilania jest uszkodzony.

- Żadne prace naprawcze nie mogą być przeprowadzane przez użytkownika.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez firmę Cuisinart® może być przyczyną pożaru, porażenia prądem i odniesienia obrażeń.
- Urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania, zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.



- **UWAGA:** Woreczki polietylenowe umieszczone wokół urządzenia lub opakowania mogą stanowić niebezpieczeństwo. Aby uniknąć niebezpieczeństwa uduszenia, woreczki te muszą zawsze znajdować się poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Woreczki nie są zabawkami.



Utylizacja zużytego wyposażenia elektrycznego i elektronicznego

We wspólnym interesie, aby aktywnie uczestniczyć w wysiłkach na rzecz ochrony środowiska:

- Nie wyrzucać produktów ze zwykłymi odpadami domowymi.
- Należy zawsze korzystać z dostępnych systemów odbioru i zbiórki urządzeń.

Zapewni to przeznaczenie niektórych materiałów do recyklingu lub ponownego wykorzystania.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu urządzenia Cuisinart® Cook and Steam.

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest wytwarzanie najlepszego sprzętu kuchennego. Wszystkie urządzenia Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o zapewnieniu wyjątkowo długiej żywotności i łatwości użytkowania, a także doskonałej wydajności w ramach codziennego wykorzystania.

Aby dowiedzieć się więcej na temat naszych produktów i pomysłów na przepisy, zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej www.cuisinart.eu

3. FUNKCJE (patrz na okładce)

1. Szklana pokrywa z obręczą ze stali nierdzewnej i zaworem odprowadzania pary
2. Kosz ze stali nierdzewnej do gotowania na parze
3. Misa z powłoką nieprzywierającą
4. Korpus ze stali szcztokowanej
5. Uchwyty izolacyjne
6. Przełącznik włączania/wyłączania
7. Lampki kontrolne trybów „Cook” (gotowanie) i „Warm” (utrzymywanie ciepła)
8. Miarka plastikowa
9. Łyżka do ryżu
10. Chowany przewód zasilania (nie jest pokazany na ilustracji)

Misa z powłoką nieprzywierającą, kosz, pokrywa i akcesoria mogą być myte w zmywarce.

4. UŻYTKOWANIE

A. MONTAŻ URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem urządzenia do gotowania na parze Cuisinart® należy wyczyścić jego obudowę wilgotną szmatką. Umyć pokrywę, kosz do gotowania na parze, miskę do gotowania, miarkę i szpatułkę w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Szczegółowe informacje zostały zamieszczone w punkcie „Czyszczenie i przechowywanie”.

B. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Należy zawsze używać plastikowej miarki do odmierzania ryżu, produktów zbożowych i wody.

GOTOWANIE RYŻU, ZBÓŻ I ROŚLIN STRĄCZKOWYCH

Używając miarki odmierzyć odpowiednią ilość ryżu i umieścić go w garnku. 1 pełna miarka odpowiada 1 dużej porcji lub 2 mniejszym porcjom ryżu (jako dodatek).

Dolać odpowiednią ilość wody niezbędną dla ugotowania ryżu, określoną w poniższej tabeli.

Dolać odpowiednią ilość wody niezbędną dla ugotowania ryżu, określoną w poniższej tabeli. Ustawić przełącznik włączania/wyłączania w pozycji „I” i umieścić przełącznik funkcji gotowania i utrzymywania ciepła na przedniej ścianie urządzenia w pozycji odpowiadającej funkcji „Cook” (Gotowanie).

Rozpoczyna się gotowanie.

Automatyczne utrzymywanie ciepła

Po zakończeniu gotowania ryżu urządzenie wykrywa całkowity brak wody i automatycznie przełącza się na funkcję „utrzymywanie ciepła”. Przełącznik automatycznie powraca do pozycji górnej i świeci się lampka kontrolna „Warm” (utrzymywanie ciepła). W ten sposób ryż jest zawsze gotowy do spożycia. Urządzenie do gotowania ryżu utrzymuje ciepło przez cały czas, kiedy przełącznik włączania/wyłączania znajduje się w pozycji „O”. Możliwe jest ręczne włączenie funkcji utrzymywania ciepła poprzez ustawienie przełącznika w pozycji górnej – może to być przydatne w celu podgrzania produktów.

Tabela informacji dotyczących gotowania ryżu białego długoziarnistego

Ryż basmati, tajski, Surinam i ryż biały długoziarnisty	Woda	Posiłki
130g (lub 1 pełna miarka)	200ml	1 x danie główne lub 2 x Dodatek
260g (lub 2 pełne miarki)	400ml	2 x Danie główne lub 4 x Dodatek
390g (lub 3 pełne miarki)	600ml	3 x Danie główne lub 6 x Dodatek
520g (lub 4 pełne miarki)	800ml	4 x Danie główne lub 8 x Dodatek
650g (lub 5 pełnych miarek)	1000ml	5 x Danie główne lub 10 x Dodatek
780g (lub 6 pełnych miarek)	1200ml	6 x Danie główne lub 12 x Dodatek

Tabela informacji dotyczących gotowania różnych odmian ryżu

Oto ilości wody odpowiednie dla gotowania poszczególnych odmian ryżu, innych niż wymienione powyżej:

Ryż Wild, Arborio	Woda	Posiłki
130g (lub 1 pełna miarka)	400ml	1 x Danie główne lub 2 x Dodatek
260g (lub 2 pełne miarki)	700ml	2 x Danie główne lub 4 x Dodatek
390g (lub 3 pełne miarki)	1000ml	3 x Danie główne lub 6 x Dodatek
520g (lub 4 pełne miarki)	1300ml	4 x Danie główne lub 8 x Dodatek

Tabela informacji dotyczących gotowania różnych odmian produktów zbożowych

Miękka pszenica, kasza bulgur, komosa ryżowa	Woda	Posiłki
130g (lub 1 pełna miarka)	300ml	1 x Danie główne lub 2 x Dodatek
260g (lub 2 pełne miarki)	500ml	2 x Danie główne lub 4 x Dodatek
390g (lub 3 pełne miarki)	700ml	3 x Danie główne lub 6 x Dodatek
520g (lub 4 pełne miarki)	900ml	4 x Danie główne lub 8 x Dodatek

Tabela informacji dotyczących gotowania różnych odmian roślin strączkowych

W przypadku gotowania roślin strączkowych nie można używać funkcji „utrzymywanie ciepła”, ponieważ warzywa muszą być wilgotne, aby uniknąć ich wysychania. Niektóre rośliny strączkowe muszą być moczone przez 6 do 8 godzin w wodzie, aby zostały ponownie nawodnione przed gotowaniem. W poniższych tabelach ilość roślin strączkowych została podana w miarkach przed ich nawodnieniem. Powinny one być gotowane bez pokrywy urządzenia do gotowania ryżu, aby zapobiec przelewaniu się piany powstającej podczas gotowania.

Fasola szparagowa (waga przed nawodnieniem)	Woda	Posiłki	Czas
130g (lub 1 pełna miarka)	400ml	2 x Danie główne lub 4 x Dodatek	45 minut
260g (lub 2 pełne miarki)	800ml	4 x Danie główne lub 8 x Dodatek	50 minut

Soczewica (waga przed nawodnieniem)	Woda	Posiłki	Czas
130g (lub 1 pełna miarka)	400ml	1 x Danie główne lub 2 x Dodatek	25 minut
260g (lub 2 pełne miarki)	600ml	2 x Danie główne lub 4 x Dodatek	25 minut
390g (lub 3 pełne miarki)	800ml	3 x Danie główne lub 6 x Dodatek	25 minut
520g (lub 4 pełne miarki)	1000ml	4 x Danie główne lub 8 x Dodatek	25 minut
650g (lub 5 pełnych miarek)	1200ml	5 x Danie główne lub 10 x Dodatek	25 minut

GOTOWANIE NA PARZE

Wlać odpowiednią ilość wody do miski wewnętrznej urządzenia. Od ilości wody zależy będzie czas gotowania na parze (patrz tabela poniżej).

Włożyć gotowany produkt do kosza do gotowania na parze i umieścić go nad misą.

Warzywa muszą być wcześniej umyte i obrane.

Założyć pokrywkę, ustawić przełącznik włączania/wyłączania w pozycji „I” i przesunąć przełącznik funkcji na przedniej ścianie urządzenia aż do chwili, kiedy zaświeci się czerwona lampka kontrolna funkcji „Cook” (gotowanie).

Gdy woda wyparuje, urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję „Warm” (utrzymywanie ciepła) i zaświeci się lampka kontrolna. Podczas wyjmowania kosza do gotowania należy używać rękawic żaroodpornych. Możliwe jest gotowanie na parze w tym samym czasie, co gotowanie ryżu. Wymaga to jedynie ciągłego nadzorowania ich gotowania.

Tabela informacji dotyczących gotowania na parze

Od ilości wody wlanej do miski wewnętrznej zależy czas gotowania na parze. Orientacyjnie, dla 160 ml wody czas gotowania wyniesie około 30 minut, w przypadku 80 ml będzie to 15 minut, itd.

Produkt	Ilość	Uwagi	Woda	Czas
gotowania	250 g	Cortados com 10 cm	50 ml	12 min
Szparagi	250 g	Kawałki po 10 cm	50 ml	12 min
Brokuły	250 g	Wierzchołki	40 ml	10 min
Marchew	500 g	Pokroić na kawałki	80 ml	15 min
Kalafior	500 g	Wierzchołki	80 ml	15 min
Cukinie	400 g	Pokroić na kawałki	50 ml	12 min
Zielona fasola	300 g	W całości, cienkie	80 ml	15 min
Ziemniaki	600 g	Przekroić na pół	100 ml	20 min
Groszek	500 g	Świeże lub mrożone	80 ml	15 min
Pory	300 g	Kawałki po 10 cm	100 ml	20 min
Karczochy	500 g	Rdzeń średniej wielkości	100 ml	20 min
Ryby	500 g	Filety średniej wielkości	80 ml	15 min
Skorupiaki	500 g	Małże japońskie, małże głębiny	100 ml	20 min
Przegrzebki	500 g	Świeże	60 ml	10 min
Krewetki, krewetki królewskie	400 g	Obrane	80 ml	15 min
Jajka na twardo	9	Świeże, średniej wielkości	80 ml	15 min
Jajka na miękko	9	Świeże, średniej wielkości	40 ml	7 min
Kurczak	500 g	Eskalopki, filety	100 ml	20 min
Kielbasa, kiszka	700 g	Świeże, w całości	160 ml	30 min
Chińskie pierożki	300 g	Świeże	80 ml	15 min

5. PORADY SZEFÓW KUCHNI

- Czas gotowania na parze może się nieznacznie różnić w zależności od ilości produktów. Ilość wody musi zostać odpowiednio dostosowana.
- Jeśli gotowanie na parze zatrzyma się, zanim produkty zostaną wystarczająco ugotowane, należy dolać zimnej wody do miski wewnętrznej, a następnie ponownie umieścić produkty i założyć pokrywkę.
- Małe produkty gotują się szybciej niż większe. Aby uzyskać jednolity stopień ugotowania, należy więc gotować razem produkty o takiej samej wielkości.
- Dokładnie umyć ryż kilka razy w wodzie i odsączyć. W ten sposób zostanie ugotowany doskonale.
- Po zakończeniu gotowania, gdy ryż jest już ugotowany i włączyła się funkcja „utrzymywanie ciepła”, należy zamieszać ryż i pozostawić go w urządzeniu jeszcze na kilka minut, aby uzyskać doskonałą jakość ugotowanego produktu.
- Aby nadać potrawom dodatkowy zapach i smak, można dodać cebulę, tymianek, liść laurowy, goździki podczas gotowania białej fasoli, soczewicy lub innych produktów.

6. PYTANIA / ODPOWIEDZI

CO ZROBIĆ, JEŚLI...	ODPOWIEDZI:
woda wrze podczas gotowania?	Sprawdzić, czy składniki nie przekraczają maksymalnego poziomu oznaczonego na misie.
produkty nie są wystarczająco ugotowane?	Ilość wody do gotowania jest zbyt mała. Dolać wody i rozpocząć gotowanie ponownie.
urządzenie do gotowania ryżu jest wciąż gorące po upływie kilku godzin?	Tryb „utrzymywanie ciepła” działa przez cały czas, kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania. Po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania.
urządzenie do gotowania ryżu nie działa?	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania i czy miska jest umieszczona w podstawie, a następnie, czy funkcja „cook” została włączona prawidłowo.
urządzenie do gotowania ryżu wyłączyło się podczas gotowania?	Podczas pracy urządzenia miska została podniesiona lub wyjęta. Ponownie ustawić przełącznik w pozycji „cook”.

7. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Po zakończeniu gotowania należy ustawić przełącznik włączania/wyłączania w pozycji „O”, odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed przystąpieniem do jego czyszczenia.

- Misa, pokrywa, kosz do gotowania na parze, miarka i łyżka do ryżu mogą być myte w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
- Jeśli jedzenie przywarło do ścianek, napełnij misę i mniejszą miskę ciepłą wodą z mydłem i namocz przed wyczyszczeniem. Nie należy używać gąbek i abrazyjnych produktów czyszczących, które mogą powodować uszkodzenie powłoki.
- Do czyszczenia obudowy urządzenia należy używać wilgotnej ściereczki z niewielką ilością delikatnego środka czyszczącego. Nie należy używać gąbek lub abrazyjnych produktów czyszczących.

NIE ZANURZAĆ KORPUSU URZĄDZENIA W WODZIE LUB JAKIEJKOLWIEK INNEJ CIECZY.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПЕРЕД ТЕМ КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР,
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!



- **ВНИМАНИЕ!** Очень горячая поверхность.
- Во избежание рисков ожога никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь прихватками или защитными перчатками. Дайте прибору остыть перед тем, как убрать его на хранение.
- Не погружайте в воду или иную жидкость.
- В случае повреждения шнура питания, во избежание возможных рисков он должен быть заменен производителем, его гарантийной службой или персоналом соответствующей квалификации.
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования. Прибор не предусмотрен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов, на фермах или в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.
- Данный электроприбор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше только при условии, что они находятся под надлежащим наблюдением или им были даны инструкции по безопасному использованию аппарата, и связанные с этим использованием риски были ими поняты. Уход за электроприбором не должен производиться детьми, если они не достигли 8-летнего возраста и не находятся под надлежащим наблюдением взрослого. Храните электроприбор и его шнур питания в местах, недоступных для детей, не достигших 8-летнего возраста.
- Данный электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами с недостаточным

опытом или знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим наблюдением, или если им были даны инструкции по безопасному использованию аппарата, и связанные с этим использованием потенциальные риски были ими поняты.

- Варочную чашу, паровую корзину и крышку можно мыть вручную в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Во избежание перелива жидкости и ее попадания на разъем, а также во избежание риска получения травм, не наполняйте чашу выше метки максимального объема.
- Не ставьте аппарат на нагревательные приборы или рядом с ними. Не ставьте электроприбор на поверхности, чувствительные к нагреву, либо рядом с воспламеняющимися материалами.
- Никогда ничего не кладите на электроприбор во время его функционирования.
- Шнур электроприбора не должен свисать со стола или со столешницы. Не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Всегда отключайте электроприбор от сети, закончив пользоваться им, а также перед уходом за прибором. Никогда не оставляйте без наблюдения включенный в сеть электроприбор. Для отключения от сети потяните за вилку, но ни в коем случае не за шнур электроприбора.
- Электроприбор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Обращайтесь с варочной чашей с большой осторожностью, когда она наполнена горячей жидкостью.
- Во время работы электроприбора выделяется пар. Оставляйте достаточное пространство между электроприбором и стенами или мебелью. Не ставьте электроприбор под навесными кухонными шкафами.
- Не пользуйтесь электроприбором, если он упал, или если на нем есть видимые следы повреждений.

- При повреждении электрического шнура немедленно прекратите пользоваться электроприбором.
- Никакие виды ремонта электроприбора не могут осуществляться пользователем самостоятельно.
- Любое использование аксессуаров, которые не рекомендованы или не продаются Cuisinart®, может привести к пожару, поражению электрическим током или получению травм.
- Пользуйтесь данным электроприбором только для приготовления продуктов в соответствии с данными инструкциями.
- Не пользуйтесь прибором вне помещения.



- **ВНИМАНИЕ:** Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен аппарат или его упаковка, могут представлять собой опасность. Во избежание опасности удушения следует хранить эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!



УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

В общих интересах и с целью активного участия в совместных усилиях по защите окружающей среды:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы с бытовыми отходами.
- Используйте существующие системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора отходов.

В таком случае некоторые материалы могут быть переработаны или использованы повторно.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с покупкой нового электроприбора для варки в воде и на пару Cuisinart® Cook and Steam!

В течение уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство самого лучшего кухонного оборудования.

Благодаря своей конструкции и дизайну, вся продукция Cuisinart обладает исключительной долговечностью, она проста в использовании и каждодневно демонстрирует свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите наш сайт www.cuisinart.eu

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Стеклопанель крышки с ободом из нержавеющей стали и с клапаном для выброса пара.
2. Корзина из нержавеющей стали для варки на пару
3. Варочная чаша с антипригарным покрытием
4. Корпус из матовой стали
5. Изолированные ручки
6. Переключатель вкл./выкл.
7. Переключатель режимов "Cook" (варка) / "Warm" (поддержание температуры) со световыми индикаторами
8. Пластиковый мерный стакан
9. Ложка для риса
10. Втягивающийся шнур питания (не показан на иллюстрации).

Варочную чашу, корзину, крышку и аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

А. СБОРКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Перед первым использованием электроприбора Cuisinart® для варки в воде и на пару Cook & Steam протрите корпус прибора влажной тканью. Вымойте крышку, корзину для варки на пару, варочную чашу с антипригарным покрытием, мерный стакан и ложку для риса вручную горячей мыльной водой, либо в посудомоечной машине. Более подробную информацию смотрите в разделе «Уход и хранение».

В. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ

Чтобы отмерять необходимое количество риса, круп и воды, воспользуйтесь мерным стаканом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА, ЗЛАКОВЫХ И ЗЕРНОБОБОВЫХ

Отмеряйте необходимое количество риса с помощью мерного стакана и засыпьте его в варочную чашу. 1 наполненный мерный стакан соответствует 1 большой порции (основное блюдо) или 2 маленьким порциям (гарнир) риса.

Добавьте соответствующее количество воды, необходимое для варки риса, руководствуясь следующими далее таблицами.

Установите переключатель On/Off (вкл./выкл.) в положение "1", нажмите переключатель функций «варка» и «подогрев» на передней панели прибора, пока не загорится красный световой индикатор функции «Cook» («варка»).

Процесс приготовления начался.

Автоматическое поддержание температуры

В конце приготовления рисоварка Cook & Steam определяет полное поглощение воды и автоматически переходит в режим «warm» - «поддержание температуры». Кнопка переключения функций «варка» и «подогрев» автоматически возвращается в верхнее положение, и загорается световой датчик «warm» (поддержание температуры). Рис готов к употреблению. Рисоварка Cook & Steam продолжает функционировать в режиме поддержания температуры «warm» до тех пор, пока переключатель не переведен в положение «0». Можно вручную активизировать функцию поддержания температуры «warm», передвинув кнопку в верхнее положение: таким образом можно разогреть приготовленные продукты.

Таблица для приготовления белого длиннозерного риса

Белый длиннозерный рис	Вода	Количество порций
130 г (или 1 полный мерный стакан)	200 мл	1 х основного блюда или 2 х гарнира
260 г (или 2 полных мерных стакана)	400 мл	2 х основного блюда или 4 х гарнира
390 г (или 3 полных мерных стакана)	600 мл	3 х основного блюда или 6 х гарнира
520 г (или 4 полных мерных стакана)	800 мл	4 х основного блюда или 8 х гарнира
650 г (или 5 полных мерных стаканов)	1000 мл	5 х основного блюда или 10 х гарнира
780 г (или 6 полных мерных стаканов)	1200 мл	6 х основного блюда или 12 х гарнира

Таблица для приготовления различных сортов риса

Для безупречного приготовления риса других сортов требуется следующее количество воды:

Дикий рис, рис арборио	Вода	Количество порций
130 г (или 1 полный мерный стакан)	400 мл	1 х основного блюда или 2 х гарнира
260 г (или 2 полных мерных стакана)	700 мл	2 х основного блюда или 4 х гарнира
390 г (или 3 полных мерных стакана)	1000 мл	3 х основного блюда или 6 х гарнира
520 г (или 4 полных мерных стакана)	1300 мл	4 х основного блюда или 8 х гарнира

Таблицы приготовления различных видов злаковых

Мягкая пшеница, булгур, киноа	Вода	Количество порций
130 г (или 1 полный мерный стакан)	300 мл	1 х основного блюда или 2 х гарнира
260 г (или 2 полных мерных стакана)	500 мл	2 х основного блюда или 4 х гарнира
390 г (или 3 полных мерных стакана)	700 мл	3 х основного блюда или 6 х гарнира
520 г (или 4 полных мерных стакана)	900 мл	4 х основного блюда или 8 х гарнира

Таблица приготовления различных сортов бобовых

Для приготовления бобовых невозможно воспользоваться автоматической функцией «keep warm» (поддержание температуры), потому как бобовые при варке должны все время оставаться в жидкости, чтобы не пересохнуть. Перед варкой некоторые бобовые необходимо замачивать в течение 6-8 часов.

В нижеприведенных таблицах вес бобовых указан до их замачивания. Предпочтительно варить их, не накрывая крышкой, во избежание переливания через край вследствие образования пены в процессе приготовления.

Турецкий горох/нут (вес до замачивания)	Вода	Количество порций	Время приготовления
130 г (или 1 полный мерный стакан)	750 мл	2 х основного блюда или 4 х гарнира	55 минут
260 г (или 2 полных мерных стакана)	1000 мл	4 х основного блюда или 8 х гарнира	55 минут
390 г (или 3 полных мерных стакана)	1250 мл	8 х основного блюда или 16 х гарнира	55 минут

Белая фасоль (вес до замачивания)	Вода	Количество порций	Время приготовления
130 г (или 1 полный мерный стакан)	400 мл	2 х основного блюда или 4 х гарнира	45 минут
260 г (или 2 полных мерных стакана)	800 мл	4 х основного блюда или 8 х гарнира	50 минут

Чечевица (вес до замачивания)	Вода	Количество порций	Время приготовления
130 г (или 1 полный мерный стакан)	400 мл	1 х основного блюда или 2 х гарнира	25 минут
260 г (или 2 полных мерных стакана)	600 мл	2 х основного блюда или 4 х гарнира	25 минут
390 г (или 3 полных мерных стакана)	800 мл	3 х основного блюда или 6 х гарнира	25 минут

520 г (или 4 полных мерных стакана)	1000 мл	4 х основного блюда или 8 х гарнира	25 минут
650 г (или 5 полных мерных стаканов)	1200 мл	5 х основного блюда или 10 х гарнира	25 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Налейте необходимое количество воды в варочную чашу. Объем воды предопределяет время приготовления (см. следующие далее таблицы).

Положите продукт в корзину для варки на пару и установите корзину сверху варочной чаши.

Овощи следует предварительно вымыть и очистить.

Накройте крышкой, установите переключатель On/Off (вкл./выкл.) в положение "I" и нажмите переключатель выбора режимов «cook» (варка)/«warm» (поддержание температуры) на передней панели прибора, пока не загорится красный световой индикатор «cook» (варка).

Как только вода испарится, электроприбор автоматически переключится в режим 'warm' - «поддержание температуры» - и загорится соответствующий индикатор. Чтобы достать корзину, воспользуйтесь теплоизоляционными перчатками. Можно готовить на пару другие продукты одновременно с рисом. Для этого необходимо наблюдать за процессом их приготовления.

Таблица приготовления на пару

Объем воды в варочной чаше предопределяет время приготовления на пару. Для сведения: при объеме воды в 160 мл время приготовления составляет около 30 минут, при объеме воды в 80 мл время приготовления составляет около 15 минут и т.д.

Продукты	Количество	Примечание	Объем воды	Время приготовления
Спаржа	250 г	Длиной 10 см	50 мл	12 мин
Капуста брокколи	250 г	Срезанные соцветия	40 мл	10 мин
Морковь	500 г	Порезать на кусочки	80 мл	15 мин
Цветная капуста	500 г	Срезанные соцветия	80 мл	15 мин
Кабачки	400 г	Нарезать кусочками	50 мл	12 мин
Зеленая стручковая фасоль	300 г	Тонкие стручки целиком	80 мл	15 мин
Картофель	600 г	Разрезать пополам	100 мл	20 мин
Зеленый горошек	500 г	Свежий или замороженный	80 мл	15 мин
Лук-порей	300 г	Длиной 10 см	100 мл	20 мин
Артишок	500 г	Донышки артишоков среднего размера	100 мл	20 мин
Рыба	500 г	Филе среднего размера	80 мл	15 мин
Моллюски	500 г	Палурды (морские финики) и сердцевидки съедобные	100 мл	20 мин

Морские гребешки	500 г	Свежие	60 мл	10 мин
Креветки, тигровые креветки	400 г	Очищенные	80 мл	15 мин
Яйца вкрутую	9 штук	Свежие, среднего размера	80 мл	15 мин
Яйца всмятку	9 штук	Свежие, среднего размера	40 мл	7 мин
Курица	500 г	Эскалоп, филе	100 мл	20 мин
Колбаски, кровяная колбаса	700 г	Свежие, целиком	160 мл	30 мин
Китайские пельмени	300г	Свежие	80 мл	15 мин

5. СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

- Время приготовления на пару может слегка отличаться в зависимости от размера продуктов. Количество воды должно быть отрегулировано соответствующим образом.
- Если процесс приготовления на пару останавливается до полной готовности продуктов, добавьте немного холодной воды во внутреннюю варочную чашу, снова положите продукты в корзину и накройте крышкой.
- Продукты меньших размеров готовятся быстрее, чем большие. Советуем готовить продукты приблизительно одинакового размера, чтобы достичь равномерной степени их готовности.
- Тщательно промойте рис в воде несколько раз, сливая воду. Рис прекрасно проварится.
- В конце приготовления, когда рис будет отварен и включится функция поддержания температуры «warm», перемешайте рис и оставьте его в рисоварке еще на несколько минут, чтобы он стал безупречно проваренным.
- Чтобы придать аромат и вкус вашим блюдам, при варке фасоли, чечевицы и т.п. добавьте лук, чабрец (тимьян), лавровый лист, гвоздику.

6. ВОПРОСЫ/ОТВЕТЫ

Что делать, если...	Ответы
жидкость выливается через край в процессе приготовления?	Проверьте, не превышают ли ингредиенты максимальный уровень заполнения варочной чаши.
продукты не готовы?	Для приготовления недостаточно воды. Добавьте воды и продолжите готовку.
рисоварка Cook & Steam все еще горячая несколько часов спустя?	До тех пор пока электроприбор включен, режим «warm» - «поддержание температуры» - продолжает функционировать. Закончив пользоваться прибором, выключите его и отключите от сети.
рисоварка Cook & Steam не работает?	Проверьте, включен ли электроприбор, установлена ли на место варочная чаша и правильно ли включена функция “cook” (варка)
рисоварка Cook & Steam остановилась в процессе работы?	Варочная чаша была приподнята или извлечена из электроприбора в процессе его функционирования. Снова включите кнопку “cook” (варка).

7. УХОД И ХРАНЕНИЕ

Закончив приготовление, установите переключатель вкл./выкл. в положение «O», отключите шнур питания от сети и дайте прибору полностью остыть перед уходом за ним.

- Варочную чашу, корзину для варки на пару, крышку и ложку для риса можно мыть вручную горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.
- Если продукты прилипли к стенкам варочной чаши, замочите чашу перед помывкой, наполнив горячей мыльной водой. Не пользуйтесь губками и абразивными моющими средствами, которые могут повредить покрытие чаши.
- Протирайте корпус электроприбора влажной тканью с небольшим количеством мягкого моющего средства. Не пользуйтесь губками или абразивными моющими средствами.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ЭЛЕКТРОПРИБОРА В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ.

Cuisinart



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional /
Gwarancja międzynarodowa / Международная гарантия**

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

PORTUGUÊS : A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

РУССКИЙ: CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Italia **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

España **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Polska **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Россия +7 495 729 76 13

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein /
Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

• *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*

• *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*

• *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*

• *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*

• *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*

• *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*

• *Conserve este certificado de garantía con o original do comprovativo de compra.*

• *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*

• *Пожалуйста, сохраняйте данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@cnair.com

FRANCAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou déflux de eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rende impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Pièces détachées et accessoires :

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANCAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o a riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto no presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения неисправности в указанный гарантийный срок мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности гарантийного ремонта изделия, приобретенного в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанцию, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания. Срок службы – 3 (три) года.

Version no.: CRC800E IB-6/092B
IB Size: 140mm(W) x 210mm(H)
Die Cut: NEW
Material: Cover: 157gsm gloss art paper
Inside: 105gsm gloss art paper
Coating: waterbase varnishing for whole book
Colors(Cover): 1C(black)
(Inside): 1C(black)
Date: APR/27/2019 Co-ordinator: Astor You / Scias Liu
Revise Ver: F CRC800E IB-6/092B (1.0) Operator: liao

 宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatpress@pofat.com

Black

100 95 90 85 80 75 70 65 60 55 50 45

6pcs gate-fold cover + 76pcs inside pages