

BABYLISS SARL
 99 avenue Aristide Briand
 92120 Montrouge
 France

www.cuisinart.eu

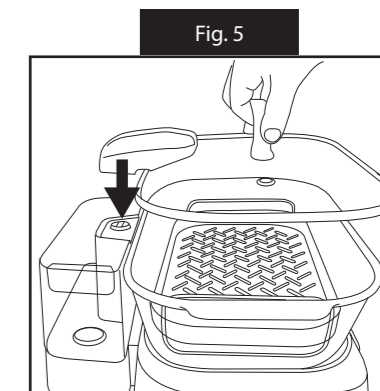
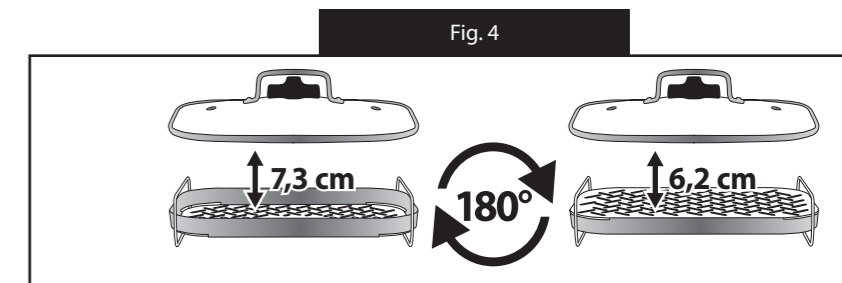
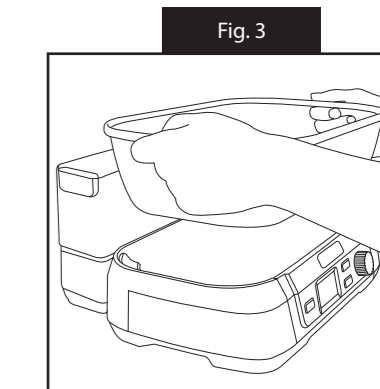
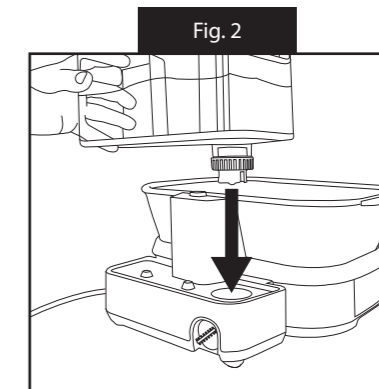
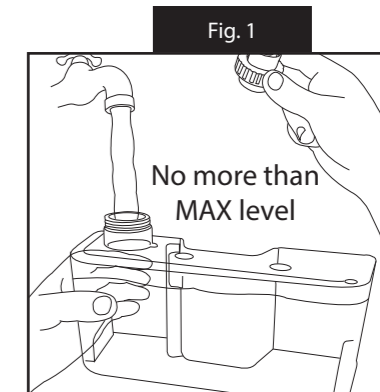
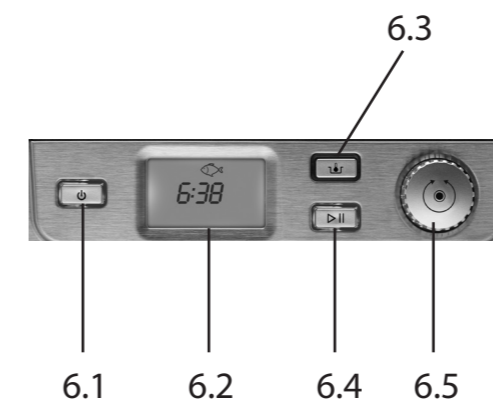
FAC 2019 / 08

B IB-16/346B

CUISEUR VAPEUR DIGITAL
COOKFRESH™
 DIGITAL STEAM COOKER

Cuisinart®

Cuisinart®



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
2. INTRODUCTION	3
3. CARACTERISTIQUES PRODUIT	3
4. ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU CUIT VAPEUR	3
a. Assemblage	3
b. Utilisation en mode «Cuisson préprogrammée»	4
c. Utilisation en mode «Manuel»	4
d. Utilisation en mode «Maintenance au chaud»	4
e. Utilisation en mode «Réchauffage»	5
f. Le signal «Manque d'eau»	5
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	5
a. Après chaque utilisation	5
b. Traitement anticalcaire	5
6. GUIDE DE CUISSON	6
7. RECETTES	8
Garantie internationale	111

CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS	13
2. INTRODUCTION	15
3.PRODUCT FEATURES	15
4.ASSEMBLY AND USE OF THE STEAM COOKER	15
a. Assembly	15
b. Use in “Pre-set cook” mode	16
c. Use in “Manual” mode	16
d. Use in “keep hot” mode	16
e. Use in «Reheat» mode	17
f. “Water needed” signal	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE	17
a.After each use	17
b.Descaling	17
6. COOKING GUIDE	18
7. RECIPES	20
International Guarantee	111

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE	25
2. EINLEITUNG	27
3. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS	27
4. MONTAGE UND VERWENDUNG DES DAMPFGARERS	27
a. Montage	27
b. Verwendung im Modus „Vorprogrammiertes Garen“	28
c. Verwendung im Modus „Manuell“	28
d. Nutzung im Modus “Warmhalten”	28
e. Verwendung im Modus „Aufwärmen“	29
f. Das Signal „Wassermangel“	29
5. REINIGUNG UND PFLEGE	29
a. Nach jeder Verwendung	29
b. Entkalkung	29
6. GARANLEITUNG	30
7. REZEPTE	32
Internationale Garantie	111

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	37
2. INTRODUCTIE	39
3. PRODUCTSPECIFICATIES	39
4. MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE STOOMKOKER	39
a. Montage	39
b. Gebruik in de stand ‘Voorgeprogrammeerde bereiding’	40
c. Gebruik van de stand ‘Handmatig’	40
d. Gebruik in het ‘warmhoudprogramma’	40
e. Gebruik van de stand ‘Opwarmen’	41
f. Het signaal ‘Watertekort’	41
5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD	41
a. Na ieder gebruik	41
b. Antikalkbehandeling	41
6. BEREIDINGSTIJDEN	42
7. RECEPTEN	44
Internationale garantie	111

INDICE

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	49
2. INTRODUZIONE	51
3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	51
4. MONTAGGIO E UTILIZZO DEL CUOCITORE A VAPORE	51
a. Montaggio	51
b. Utilizzo in modalità «Cottura preprogrammata»	52
c. Utilizzo in modalità «Manuale»	52
d. Utilizzo in modalità «Mantenimento al caldo»	52
e. Utilizzo in modalità «Riscaldamento»	53
f. Segnale di «Mancanza d’acqua»	53
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	53
a.Dopo ogni utilizzo	53
b.Trattamento anticalcare	53
6. GUIDA ALLA COTTURA	54
7. RICETTE	56
Garanzia internazionale	111

ÍNDICE

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD	61
2. INTRODUCCIÓN	63
3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	63
4. MONTAJE Y USO DE LA COCCIÓN AL VAPOR	63
a. Montaje	63
b. Uso en modo «Cocción preprogramada»	64
c. Uso en modo «Manual»	64
d. Uso en modo «Mantener caliente»	64
e. Uso en modo «Recalentamiento»	65
f. La señal «Falta de agua»	65
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	65
a. Tras cada uso	65
b. Tratamiento antical	65
6. GUÍA DE COCCIÓN	66
7. RECETAS	68
Garantía internacional	111

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	73
2. INTRODUÇÃO	75
3. CARACTERÍSTICAS	75
4.MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DO APARELHO	75
a. Montagem	75
b. Utilização em modo “Pre-set cook” (modo pré-definido)	76
c. Utilização em modo “Manual” (modo manual)	76
d. Utilização em modo “Keep hot” (modo manter quente)	76
e. Utilização em modo “Reheat” (modo reaquecer)	77
f. Sinal “Water needed” (falta de água)	77
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	77
a. Após a utilização	77
b. Descalcificação	77
6. GUIA DE COZEDURA	78
7. RECEITAS	80
Garantia internacional	111

SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	85
2. WSTĘP	87
3. CECHY PRODUKTU	87
4. MONTAŻ I UŻYTKOWANIE PAROWARU	87
a. Montaż	87
b. Użytkowanie w trybie „Gotowanie z programem”	88
c. Użytkowanie w trybie ręcznym	88
d. Użytkowanie w trybie podgrzewania	88
e. Użytkowanie w trybie odgrzewania	89
f. Sygnał „Dolej wody”	89
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	89
a. Po każdym użyciu	89
b. Usuwanie kamienia	89
6.PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	90
7. PRZEPISY	92
Międzynarodowa gwarancja	111

СОДЕРЖАНИЕ

1.ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	97
2.ВСТУПЛЕНИЕ	100
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ	100
4.СБОРКА И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПАРОВАРКИ	100
a.Сборка	100
b.Функционирование в запрограммированном режиме	101
c.Функционирование в ручном режиме	101
d.Функционирование в режиме «поддержание тепла»	102
e.Функционирование в режиме разогрева	102
f.Сигнал «долить воду»	102
5.УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	102
a.После каждого использования	102
b.Удаление накипи	103
6.РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ	104
7.РЕЦЕПТЫ	106
Международная гарантия	111

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



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

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

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

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie

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



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

2. INTRODUCTION

Félicitations ! Vous venez d'acheter le cuiseur vapeur avec cocotte en verre Cookfresh 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. CARACTERISTIQUES PRODUIT

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


6.1. Bouton d'allumage/arrêt 


6.2. Ecran LCD affichant :

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

- 1 programme de maintien au chaud 

- Temps de cuisson

- Signal de manque d'eau 

6.3. Bouton  pour réchauffer les aliments

6.4. Bouton de mise en marche/pause 

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

4. ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR

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



a. Assemblage

- Placer la base de l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Assurez-vous que le tuyau de vidange à l'arrière de l'appareil est correctement fermé.
- N.B.** Ne pas remplir au-delà du niveau maximum indiqué sur l'appareil.
- Dévisser le bouchon de réservoir transparent et le remplir d'eau (**Fig.1**).
- N.B.** Ne pas remplir au-delà du niveau indiqué sur le réservoir.
- Revisser le bouchon puis fixer le réservoir sur sa base (**Fig.2**).
- Placer le plat en verre sur la base de l'appareil. (**Fig.3**).
- N.B.** : S'assurer que le plat est bien centré et bloqué par les quatre cales (situées sur les extrémités de la base).

- Déposer le plateau métallique réversible dans le sens le plus adapté aux aliments à cuire (**Fig.4**).
- Déposer les aliments sur le plateau.
- Refermer ensuite le couvercle en emboitant bien le cache sur le conduit vapeur à l'arrière de l'appareil (**Fig.5**).



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

b. Utilisation en mode «Cuisson préprogrammée»

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

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


N.B.

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


c. Utilisation en mode «Manuel»

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

Pour sélectionner directement le temps de cuisson :

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





Pour démarrer la cuisson sans minuterie :

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

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

d. Utilisation en mode «Maintien au chaud»

Pour maintenir les aliments au chaud :



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

N.B. :



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

e. Utilisation en mode «Réchauffage»

Pour réchauffer les aliments :

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

f. Signal «Manque d'eau»

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

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN


a. Après chaque utilisation

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

b. Traitement anticalcaire

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

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

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

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

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

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

Nous recommandons également cette méthode après la cuisson du poisson.

6. GUIDE DE CUISSON

a. Quelques conseils

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

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

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

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

PROTÉINES			
Aliment	Quantité	Fonction	Temps de cuisson
blanc de poulet	4 blancs de poulet, ± 750g	Volaille	15 à 20 minutes
Palourdes	1kg	Poisson	6 à 8 minutes
Pattes de crabe fraîches	500 g	Poisson	8 minutes
Pattes de crabe surgelées	500 g	Poisson	10 minutes
Filet de poisson, épais, par ex. : saumon, cabillaud...	350 g	Poisson	15 minutes
Filet de poisson, fin, par ex. : filet de sole, turbot	250 g	Poisson	6 à 8 minutes
Poisson entier	1 kg	Poisson	20 minutes
Poisson entier	500 à 750 g	Poisson	15 minutes
Queue de homard	4 pièces	Poisson	10 minutes
Moules	1 kg	Poisson	6 à 8 minutes
Crevettes	500 g	Poisson	6 minutes
Crevettes surgelées	500 g	Poisson	10 minutes
LÉGUMES			
Aliment	Quantité	Fonction	Temps de cuisson
Artichauts	300 à 350 g chacun	Légumes	35 à 45 minutes
Asperges	500 g	Légumes	7 à 8 minutes
Haricots verts frais	500 g	Légumes	7 à 8 minutes
Haricots verts surgelés	500 g	Légumes	6 minutes
Haricots beurre frais	500 g	Légumes	10 à 12 minutes
Betteraves	350 à 400 g	Légumes	25 à 30 minutes
Brocolis Sommité de 2,5 à 5 cm	500 g	Légumes	7 minutes
Brocolis surgelés	350 g	Légumes	6 minutes
Choux de Bruxelles	500 g	Légumes	14 minutes

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

7. RECETTES

MOULES À LA MÉDITERRANÉENNE AUX OLIVES NOIRES

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

CITRON CONFIT

- 1 citron
- 100 g de sucre
- 100 g de sel de cuisine

MOULES

- 1 kg de moules fraîches rincées et ébarbées
- 1 poivron rouge, détaillé en lanières
- 1 oignon rouge, épluché et coupé en lanières
- 100 g d'olives de Kalamata, en rondelles
- ½ bouquet de persil plat, sommairement équeuté
- 8 gousses d'ail non épluchées

PRÉPARATION

CITRON CONFIT

1. Tranchez le citron en rondelles très fines.
2. Mélangez-les avec le sucre et le sel et laissez-les dans un conteneur hermétique toute la nuit.

MOULES

3. Après avoir éliminé toutes les moules cassées ou ouvertes, versez les moules lavées sur le plateau en inox et déposez-le dans la cocotte.
4. Dispersez les lanières de poivrons et d'oignons rouges, les rondelles d'olive et les gousses d'ail au-dessus des moules.
5. Réglez la minuterie sur 8 minutes et pressez le bouton Start.
6. Rincez le citron confit.
7. Une fois que toutes les moules sont ouvertes, parsemez-les de persil, garnissez-les avec les rondelles de citron confit et servez.
8. Éliminez toutes les moules qui ne sont pas ouvertes.

BAR FROTTÉ AUX ÉPICES, LÉGUMES VERTS FRAIS ET ÉMULSION À LA NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 2 filets de bar
- un bâton de citronnelle, coupé en trois morceaux broyés

MÉLANGE D'ÉPICES

- 2 c. à c. de baies roses, moulues
- 1 c. à c. de poivre du Sichuan, moulu
- 6 c. à c. de coriandre, hachée
- un morceau de gingembre de 2 cm, émincé
- ½ piment, émincé
- 1 c. à c. de fleur de sel (cristaux de sel de mer de bonne qualité), moulue

LÉGUMES

- 2 petits choux chinois, divisés en tiges individuelles
- 8 petites pointes d'asperges débarrassées de la partie ligneuse
- 50 g de mange-tout, parés
- 50 g de pois sugar snap, parés
- 2 jeunes oignons rouges, parés et coupés en 4 dans le sens de la longueur

ÉMULSION À LA COCO

- 160 ml de lait de coco
- le jus de 2 citrons verts
- 1 c. à s. de Malibu (facultatif)
- ½ c. à c. de sucre de palme
- sel de mer, selon le goût

GARNITURE

- 2 c. à s. de coriandre hachée

PRÉPARATION

1. Dans un petit saladier, mélangez toutes les épices pour assaisonner le bar. Frottez-en généreusement les filets, puis mettez-les de côté.
2. D'un côté du plat en inox, disposez la citronnelle broyée. Déposez les filets de bar frottés aux épices par-dessus.
3. De l'autre côté du plat en inox, à côté des filets de bar, disposez les légumes par couches.
4. Réglez la minuterie sur 5 minutes et pressez le bouton Start.

ÉMULSION À LA COCO

5. Dans un récipient adéquat, mélangez tous les ingrédients de l'émulsion à la noix de coco et assaisonnez selon votre goût.

PRÉSENTATION

6. Disposez les légumes étuvés sur deux assiettes profondes.
7. Nappez-les généreusement d'émulsion à la coco.
8. Placez les filets de bar par-dessus les légumes (jetez la citronnelle).
9. Parsemez de coriandre hachée.

POULET AU CITRON ET AU THYM

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 1 citron, coupé en 8 tranches
- 4 branches de thym
- 2 poitrines de poulet, coupées en deux en diagonale
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre fraîchement moulu
- 100 g de broccolini, en morceaux
- 1 petite courgette (120 g), en tranches épaisses

DRESSING AU YAOURT

- 125 ml de yaourt
- 1/2 c. à c. de miel
- 1 c. à c. de moutarde de Dijon
- Sel et poivre fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Sur la moitié du plateau vapeur, déposez la moitié des tranches de citron et parsemez-les de la moitié du thym. Déposez les poitrines de poulet sur les rondelles de citron et assaisonnez de poivre et de sel. Ajoutez les gousses d'ail, le reste du thym et le reste du citron au-dessus du poulet. Veillez à laisser suffisamment de place pour la passoire.
2. Réglez la minuterie sur 20 minutes, verrouillez le couvercle en verre et pressez le bouton Start.
3. Placez les morceaux de broccolini et les rondelles de courgettes dans la passoire et introduisez-la dans le cuiseur, à côté du poulet, 6 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Préparez le dressing au yaourt en mélangeant tous les ingrédients du dressing. Écrasez les gousses d'ail cuites à la vapeur et mélangez-les au dressing.
5. Servez le poulet et les légumes et nappez généreusement de dressing au yaourt.

AUMÔNIÈRES AUX ÉPINARDS ET AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS (pour 24 aumônières)

- 240 g d'épinards
- 227 g de châtaignes d'eau en boîte, égouttées et émincées (140 g égouttées)
- 4 oignons de printemps, émincés
- un morceau de gingembre frais de 4 cm, finement râpé
- 1 c. à s. de sauce tamari ou soja
- 1 œuf, légèrement battu
- 24 pâtes à ravioles
- huile d'arachide pour graisser le plateau

PRÉPARATION

1. Mettez les épinards dans une passoire et arrosez-les d'eau bouillante. Rafraîchissez-les à l'eau froide et laissez-les égoutter. Une fois les épinards suffisamment refroidis, pressez-les pour éliminer l'eau excédentaire et hachez-les finement.
2. Mélangez les épinards, les châtaignes d'eau, les oignons de printemps, le gingembre, la sauce tamari et l'œuf battu.
3. Étendez les pâtes à ravioles et déposez 2 c. à c. de mélange au centre de chaque pâte. Humectez les bords des pâtes à ravioles. Ramenez les bords de la pâte vers le centre à la façon d'une aumônière. Scellez la pâte en aplatissant les bords les uns contre les autres.
5. Divisez les aumônières en deux lots. Graissez légèrement le plateau en inox avec de l'huile d'arachide et cuisez les aumônières à la vapeur durant 10 minutes.
6. Programmez à nouveau 10 minutes de cuisson et cuisez le deuxième lot. Accompagnez d'une sauce au choix.

POUDINGS AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (pour 4 à 6 poudings)

- 100 g de beurre non salé, ramolli, et un peu de beurre pour le graissage
- 100 g de sucre semoule roux
- 2 œufs plein air moyens
- 100 g de farine fermentante
- 1 c. à s. de poudre de cacao
- 100 g de chocolat noir culinaire
- 1 c. à s. de lait

SAUCE AU CHOCOLAT

- 100 g de chocolat noir culinaire, en morceaux
- 25 g de beurre non salé
- 30 ml de sirop de sucre roux

GARNITURE

- Crème fraîche épaisse, fouettée
- Quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Graissez 4 à 6 moules à pouding individuels.
2. Pour les poudings, cassez le chocolat en morceaux dans un récipient et faites-le chauffer doucement au bain-marie dans une casserole d'eau légèrement frémissante. Laissez fondre le chocolat doucement en mélangeant de temps à autre. Ôtez du feu et réservez.
3. Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et crémeux.
4. Ajoutez-y les œufs un à un tout en fouettant.
5. Tamisez la farine et la poudre de cacao et incorporez-les au mélange, ainsi que le chocolat fondu et le lait.
6. Versez le mélange précautionneusement à la cuillère dans les moules individuels en laissant suffisamment de place pour permettre à la pâte de monter.
7. Pour couvrir les moules, préparez 4 ou 6 carrés de papier sulfurisé et de papier aluminium suffisamment larges pour recouvrir les moules tout en laissant suffisamment de place pour le gonflement de la pâte. Graissez la face inférieure des carrés de papier sulfurisé et couvrez-les d'aluminium. Formez un pli au milieu et placez-les sur les moules. Fixez ces couvertures sur les moules à l'aide de ficelle.
8. Déposez les moules sur le plateau en inox et placez le plateau dans la cocotte en verre ; verrouillez le couvercle en verre. Réglez la minuterie sur 30 minutes et pressez le bouton Start.
9. Pour la sauce chocolat, versez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur et faites chauffer ce dernier au bain-marie dans une casserole d'eau légèrement frémissante. Mélangez de temps à autre jusqu'à ce que les ingrédients soient fondus. Ôtez du feu et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
10. Une fois la cuisson terminée, ôtez prudemment les moules de la cocotte et ôtez les couvercles en papier.
11. Retournez les poudings sur des assiettes individuelles et nappez de sauce au chocolat. Garnissez avec la crème fraîche légèrement fouettée et une feuille de menthe.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!



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

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

Discarding electrical and electronic equipment at the end of life

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



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


2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Cookfresh Glass Steamer.






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. PRODUCT FEATURES


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

6.1. On/off switch 

6.2. LCD display:

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

- 1 keep-hot programme 
- cooking time

- Water needed signal 

6.3. Food reheat button 

6.4. Start/pause button 

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

4. ASSEMBLY AND USE OF THE STEAM COOKER

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

a. Assembly

- Place the appliance base on a clean, flat and dry surface.
- Ensure that the drain behind the appliance is properly closed.
- N.B. :** Do not fill beyond the maximum level indicated on the appliance.
- Unscrew the transparent tank cap and fill with water (**Fig.1**).
- N.B. :** Do not fill beyond the level indicated on the water tank.
- Screw the cap back in and then fix the tank to the base (**Fig.2**).
- Position the glass dish on the appliance base. (**Fig.3**).
- N.B. :** Ensure that the dish is properly centred and locked into position by the four holds (at the ends of the base).



- Position the reversible metal tray in the most appropriate direction according to the food to be cooked (**Fig.4**).
- Arrange the food on the tray.
- Now close the lid again, carefully fastening the cover on the steam pipe behind the appliance (**Fig.5**).

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

b. Use in “Pre-set cook” mode




- Plug into the socket.

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

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

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


N.B.

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


c. Use in “Manual” mode

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

To select cooking time directly:

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





To start cooking without a timer:

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

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

d. Use in “keep hot” mode

To keep food hot:



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

N.B. :



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

e. Use in «Reheat» mode

To reheat food:

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

f. “Water needed” signal

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

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE


a. After each use

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

b. Descaling

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

To descale: fill half the tank with water and the other half with vinegar. Position the glass dish and lid.

Select 60 minutes of use in  mode and then press the ▷|| button.

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

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

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

We also recommend this method after cooking fish.

6. COOKING GUIDE

a. Useful advice

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

For vegetables, the first indication of time leaves vegetables crunchy; the second cooks them more. For more even cooking, use food that has been cut to more or less the same size.

Meat, poultry and seafood should be completely defrosted before being put into the steam cooker. Make sure these foods do not touch the edges of the tray. For best results, the steam must be able to circulate freely around the food.

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

PROTEINS			
Food	Amount	Feature	Cooking time
chicken breast	4 chicken breasts, ± 750g	Poultry	15 to 20 minutes
Clams	1 kg	Fish	6 to 8 minutes
Fresh crab legs	500 g	Fish	8 minutes
Frozen crab legs	500 g	Fish	10 minutes
Fish fillet, thick, e.g. salmon, cod, etc.	350 g	Fish	15 minutes
Fish fillet, thin, e.g. sole, turbot	250 g	Fish	6 to 8 minutes
Whole fish	1 kg	Fish	20 minutes
Whole fish	500 to 750 g	Fish	15 minutes
Lobster tail	4 pieces	Fish	10 minutes
Mussels	1 kg	Fish	6 to 8 minutes
Shrimps	500 g	Fish	6 minutes
Frozen shrimps	500 g	Fish	10 minutes
VEGETABLES			
Food	Amount	Feature	Cooking time
Artichokes	300 to 350 g each	Vegetables	35 to 45 minutes
Asparagus	500 g	Vegetables	7 to 8 minutes
Fresh green beans	500 g	Vegetables	7 to 8 minutes
Frozen green beans	500 g	Vegetables	6 minutes
Fresh butter beans	500 g	Vegetables	10 to 12 minutes
Beet	350 to 400 g	Vegetables	25 to 30 minutes
Broccoli tips from 2.5 to	500 g	Vegetables	7 minutes
Frozen broccoli	350 g	Vegetables	6 minutes

Brussels sprouts	500 g	Vegetables	14 minutes
Carrots cut into 8 cm discs	500 g	Vegetables	8 to 9 minutes
New carrots	500 g	Vegetables	9 to 10 minutes
Cauliflower tips	750 g	Vegetables	10 minutes
Corn on the cob	4 ears	Vegetables	8 minutes

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

EGGS

Food	Amount	Feature	Cooking time
soft-boiled eggs	maximum 12	Manual	8 minutes
hard-boiled eggs	maximum 12	Manual	14 minutes

7. RECIPES

MEDITERRANEAN MUSSELS WITH BLACK OLIVES

INGREDIENTS (Serves 4)

PRESERVED LEMON

- 1 lemon
- 100g sugar
- 100g table salt

MUSSELS

- 1 kg fresh mussels, rinsed well and de-bearded
- 1 red bell pepper, sliced into strips
- 1 red onion, peeled and sliced into strips
- 100g kalamata olives, sliced
- ½ bunch flat leaf parsley, roughly picked
- 8 unpeeled garlic cloves

METHOD

PRESERVED LEMON

1. Slice the lemon very thinly.
2. Mix with the sugar and salt and leave in an airtight container overnight.

MUSSELS

3. Place the washed mussels onto the steaming tray in the glass dish, discarding any mussels that are broken or open.
4. Scatter the sliced pepper, red onion, sliced olives and garlic cloves on top of the mussels.
5. Set the timer for 8 minutes and press start.
6. Rinse the preserved lemon.
7. When all the mussels have opened sprinkle the parsley and preserved lemon on the top and serve.
8. Discard any mussels that have not opened.

SPICE RUBBED SEA BASS WITH FRESH GREEN VEGETABLES & COCONUT EMULSION

INGREDIENTS (Serves 2)

- 2 Sea Bass fillets
- 1 stick lemon grass, cut into 3 pieces and crushed

SPICED RUB

- 2 tsp pink peppercorns, ground
- 1 tsp Sichuan pepper, ground
- ½ tsp coriander, ground
- 2cm piece ginger, finely chopped
- ½ a chilli, finely chopped
- 1 tsp Fleur de sel (good quality sea salt flakes), crushed

VEGETABLES

- 2 small pak choi, separated into individual stems
- 8 small asparagus spears, woody ends removed
- 50g mangetout, trimmed
- 50g sugar snap peas, trimmed
- 2 red spring onions, trimmed & sliced into quarters lengthways

COCONUT EMULSION

- 160ml coconut milk
- Juice of 2 limes
- 1 tbsp Malibu (optional)
- ½ tsp palm sugar
- Sea salt, to taste

TO SERVE

- 2 tbsp coriander, chopped

METHOD

1. In a small bowl mix all the spiced rub ingredients together. Generously rub over the sea bass fillets and set aside.
2. In one end of the steaming tray place the crushed lemon grass. Place the spice rubbed sea bass on top of the lemon grass.
3. At the other end of the steaming tray layer the vegetables beside the sea bass fillets.
4. Set the timer for 5 minutes and press start.

COCONUT EMULSION

5. In a suitable bowl mix all the coconut emulsion ingredients and season to taste.

TO SERVE

6. Arrange the steamed vegetables between 2 deep plates.
7. Generously dress with the coconut emulsion.
8. Place the sea bass fillets on top of each serving (discarding the lemon grass).
9. Sprinkle with the chopped coriander.

CHICKEN WITH LEMON & THYME

INGREDIENTS (Serves 2)

- 1 lemon, sliced into 8
- 4 sprigs of thyme
- 2 chicken breasts, sliced diagonally in half
- 2 cloves of garlic
- Salt & freshly ground pepper
- 100g tender stem broccoli, trimmed
- 1 small courgette (120g), thickly sliced

YOGHURT DRESSING

- 125ml yoghurt
- 6 tsp honey
- 1 tsp dijon mustard
- Salt & freshly ground pepper

METHOD

1. On one side of the steaming tray lay half the lemon slices and scatter half the thyme leaves over the lemon. Cover the sliced lemon with the chicken breasts and season with salt and pepper. Top the chicken with the garlic cloves, remaining thyme and lemon. Ensure you have left enough room for the steaming colander.
2. Set the timer for 20 minutes, secure the glass lid and press start.
3. Place the prepared broccoli and courgette into the steaming colander and with 6 minutes remaining, place into the steamer beside the chicken breasts.
4. Prepare the yoghurt dressing by combining all the dressing ingredients. Crush the steamed garlic cloves into the dressing.
5. Serve the chicken and vegetables with a generous drizzle of the yoghurt dressing.

SPINACH & GINGER DUMPLINGS

INGREDIENTS (Makes 24 dumplings)

- 240g spinach
- 227g canned water chestnuts, drained and finely chopped (140g drained)
- 4 spring onions, finely chopped
- 4cm piece of fresh ginger, finely grated
- 1 tbsp tamari or soy sauce
- 1 egg, lightly beaten
- 24 dumpling wrappers
- Groundnut oil for oiling tray

METHOD

1. Place the spinach in a colander and pour over boiling water. Refresh under cold running water and drain. When cool enough to handle, squeeze excess water from the spinach and chop finely.
2. Combine the spinach, water chestnuts, spring onions, ginger, tamari and the beaten egg into a bowl.
3. Lay out the dumpling wrappers and place 2 teaspoons of the mixture in the centre of each wrapper. Brush the edges of the dumpling wrappers with water. Bring the sides up to join in the centre, rather like a pasty. Pleat the edge to seal.
4. Split the dumplings into two batches. Lightly grease the steaming tray with the groundnut oil and steam the first batch for 10 minutes.
5. Re-set the timer to 10 minutes and steam the second batch of dumplings. Serve with your favourite dipping sauce.

CHOCOLATE PUDDINGS

INGREDIENTS (Makes 4-6 puddings)

- 100g unsalted butter, softened, plus extra for greasing
- 100g golden caster sugar
- 2 medium free range eggs
- 100g self raising flour
- 1 tbsp cocoa powder
- 100g dark cooking chocolate
- 1 tbsp milk

CHOCOLATE SAUCE

- 100g dark cooking chocolate, broken into pieces
- 25g unsalted butter
- 30ml golden syrup

TO SERVE

- Double cream, whipped
- A few mint leaves

METHOD

1. Grease 4 to 6 individual pudding moulds.
2. To make the filling, break the chocolate into the bowl over a pan of gently simmering water and melt slowly, stirring occasionally. Remove from heat and set aside.
3. Whisk the butter and sugar together until pale and creamy.
4. Gradually beat in the eggs.
5. Sift in the flour and cocoa powder and fold into the mixture with the melted chocolate and milk.
6. Carefully spoon the pudding mixture into the individual moulds whilst allowing some room for expansion.
7. To cover the moulds you need to cut 4 to 6 squares of both greaseproof paper and aluminium foil large enough to fit over the moulds, again leave some room for expansion. Grease the underside of the greaseproof squares and lay the foil on top. Fold a pleat in the middle and place on the puddings. Tie a piece of string around each mould to secure the top, sealing in the pudding.
8. Place the puddings onto the steaming tray and into the glass dish, securing the glass lid. Set the timer for 30 minutes and press start.
9. To make the chocolate sauce place all the ingredients into a heatproof bowl and set over a pan of gently simmering water. Stir occasionally until melted. Remove from the heat and stir until smooth.
10. Once the time is up carefully remove the puddings, take off the wrapping and discard.
11. Turn the puddings out onto individual serving plates and serve with the chocolate sauce, topped with lightly whipped double cream and a mint leaf.

1. SICHERHEITSHINWEISE

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



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

Spuren einer Beschädigung aufweist.

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

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten

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



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











2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines neuen Cuisinart Dampfgarers Cookfresh Glass Steamer.

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 DES PRODUKTS

1. Glasdeckel mit Rand aus rostfreiem Edelstahl
2. Umkehrbare Garplatte aus rostfreiem Edelstahl
3. Glasschale (Fassungsvermögen: 5 Liter)
4. Abnehmbarer transparenter Wasserbehälter (Fassungsvermögen: 1L)
5. Gerätebasis
6. Bedienpanel

6.1. Ein-/Ausschalter 
6.2. LCD-Anzeige für:
- 5 Garprogramme:  (manuell),  (Fisch),  (Geflügel),  (Getreide),  (Gemüse)
- 1 Warmhalteprogramm 
- Garzeit
- Signal für Wassermangel 
6.3. Schalter  zum Erwärmen von Speisen
6.4. Schalter Power/Pause 
6.5. Drehregler zur Auswahl der Garmodi und Temperatureinstellung

4. MONTAGE UND VERWENDUNG DES DAMPFGARERS

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

a. Montage

- Stellen Sie die Gerätebasis auf eine stabile, ebene, saubere und trockene Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Ablauf auf der Rückseite des Geräts korrekt geschlossen ist.
- Hinweis:** Nicht über die maximale, auf dem Gerät angegebene Füllhöhe hinaus befüllen.
- Schrauben Sie den transparenten Verschluss des Wasserbehälters ab und füllen Sie Wasser ein (**Abb.1**).
- Hinweis:** Nicht über die maximale, auf dem Behälter angegebene Füllhöhe hinaus befüllen.
- Schrauben Sie den Verschluss wieder fest und befestigen Sie anschließend den Wasserbehälter auf der Gerätebasis (**Abb.2**).
- Stellen Sie die Glasschale auf die Gerätebasis. (**Abb.3**).
- Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass die Schale mittig aufsitzt und durch die vier Halter fixiert wird (an den Ecken der Gerätebasis).
- Setzen Sie die umkehrbare Metallplatte mit der Seite nach oben ein, die am besten für die zu

garenden Lebensmittel geeignet ist (**Abb.4**).

• Legen Sie die Lebensmittel auf die Platte.


• Schließen Sie dann den Deckel und lassen Sie dabei die Abdeckung richtig auf der Dampfleitung an der Gerätehinterseite einrasten (**Abb.5**).


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

b. Verwendung im Modus „Vorprogrammiertes Garen“



• Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

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

• Betätigen Sie den Schalter . Die Anzeige leuchtet auf.

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

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

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

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

Hinweis

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

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

c. Verwendung im Modus „Manuell“

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

Um die Garzeit direkt auszuwählen:

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

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

Um den Garprozess ohne Zeitschaltuhr zu starten:

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

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

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

d. Nutzung im Modus „Warmhalten“

Zum Warmhalten von Speisen:

• Betätigen Sie den Schalter . Die Anzeige leuchtet auf.

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

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

Hinweis:


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

- Mit Zeitschaltuhr beträgt die maximale Garzeit 59 Minuten/59 Sekunden.

e. Verwendung im Modus „Aufwärmen“



Zum Erwärmen von Speisen:

• Betätigen Sie den Schalter  . Die Anzeige leuchtet auf.

Betätigen Sie den Schalter  .

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

f. Das Signal „Wassermangel“

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

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


5. REINIGUNG UND PFLEGE

a. Nach jeder Verwendung

- Ziehen Sie stets den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Nach jedem Gebrauch den Wasserbehälter und den Ablauf auf der Rückseite des Geräts entleeren; dann alle Teile des Geräts sorgfältig reinigen.
- Bitte immer die Rückseite des Geräts entleeren und ablaufen lassen: alle beweglichen Teile entfernen (Deckel, Glas, Platte, Wasserbehälter) entfernen, den Stopfen aufdrehen und den Geräterumpf kippen, damit das Wasser ablaufen kann.
- Um das Innere der Gerätebasis zu reinigen, verwenden Sie einen feuchten Schwamm und einen Teelöffel Speisensodas; wischen Sie die Gerätebasis vorsichtig aus und spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Verwenden Sie niemals Bleichlauge, um das Gerät zu reinigen.
- Stellen Sie die Gerätebasis nicht in die Spülmaschine.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

b. Entkalkung

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

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

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

entleeren Sie dann den Wasserbehälter.

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

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

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

6. GARANLEITUNG

a. Einige Tipps

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

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

PROTEINE			
Nahrungsmittel	Menge	Funktion	Garzeit
Hähnchenbrustfilet	4 Hähnchenbrustfilets, ±750g	Geflügel	15 bis 20 Minuten
Venusmuscheln	1kg	Fisch	6 bis 8 Minuten
Frische Krabberscheren	500 g	Fisch	8 Minuten
Tiefgekühlte Krabberscheren	500 g	Fisch	10 Minuten
Fischfilet, dick, z.B.: Lachs, Kabeljau...	350 g	Fisch	15 Minuten
Fischfilet, dünn, z.B.: Seezungenfilet, Steinbutt	250 g	Fisch	6 bis 8 Minuten
Ganzer Fisch	1 kg	Fisch	20 Minuten
Ganzer Fisch	500 bis 750 g	Fisch	15 Minuten
Hummerschwanz	4 Stück	Fisch	10 Minuten
Muscheln	1 kg	Fisch	6 bis 8 Minuten
Garnelen	500 g	Fisch	6 Minuten
Tiefgekühlte Garnelen	500 g	Fisch	10 Minuten
GEMÜSE			
Nahrungsmittel	Menge	Funktion	Garzeit
Artischocken	à 300 bis 350 g	Gemüse	35 bis 45 Minuten
Spargel	500 g	Gemüse	7 bis 8 Minuten
Frische grüne Bohnen	500 g	Gemüse	7 bis 8 Minuten
Tiefgekühlte grüne Bohnen	500 g	Gemüse	6 Minuten
Frische Wachsbohnen	500 g	Gemüse	10 bis 12 Minuten

Rüben	350 bis 400 g	Gemüse	25 bis 30 Minuten
Brokkoliröschen von 2,5 bis	500 g	Gemüse	7 Minuten
Tiefgekühlter Brokkoli	350 g	Gemüse	6 Minuten
Rosenkohl	500 g	Gemüse	14 Minuten
Karotten in Stücken à 8 cm	500 g	Gemüse	8 bis 9 Minuten
Karotten mit Grün	500 g	Gemüse	9 bis 10 Minuten
Blumenkohlröschen	750 g	Gemüse	10 Minuten
Maiskolben	4 Kolben	Gemüse	8 Minuten
Fenchel, geviertelt	1 mittelgroße Knolle, ± 350 g	Gemüse	10 Minuten
Verschiedene geschnittene Gemüse	500 g	Gemüse	7 Minuten
Pastinake, geschnitten in Stücke à	1 Bund, ± 500 g	Gemüse	8 bis 10 Minuten
Kleine Kartoffeln, geschnitten	750 g	Gemüse	20 Minuten
Dicke Kartoffeln	1,5 kg	Gemüse	40 Minuten
Frische Erbsen, enthülst	250 g	Gemüse	5 Minuten
Spinat	150 g	Gemüse	3 bis 4 Minuten
Tiefgekühlter Spinat	300 g	Gemüse	14 Minuten
Hokkaidokürbis, Kürbis, geschnitten	750 g	Gemüse	15 bis 20 Minuten
Zuckererbsen	350 g	Gemüse	6 bis 8 Minuten
Kaiserschoten	350 g	Gemüse	6 Minuten
Runde Steckrüben, geviertelt	450 g	Gemüse	20 Minuten
Zucchini in Scheiben geschnitten	350 g	Gemüse	5 Minuten
ŒEIER			
Nahrungsmittel	Menge	Funktion	Garzeit
ŒEier weich oder hart gekocht	12 maximal	Manuell	8 Minuten
ŒHarte Eier	12 maximal	Manuell	14 Minuten

7. REZEPTE

MEDITERRANE MUSCHELN MIT SCHWARZEN OLIVEN

ZUTATEN (für 4 Personen)

ZITRONENKONFIT

- 1 Zitrone
- 100g Zucker
- 100g Tafelsalz

MUSCHELN

- 1 kg frische Miesmuscheln, gut gespült und entbartet
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, geschält und in Streifen geschnitten
- 100g Kalamata-Oliven, in Scheiben geschnitten
- ½ Bund glatte Petersilie, grob zerpfückt
- 8 ungepölte Knoblauchzehen

VORGANGSWEISE

ZITRONENKONFIT

1. Die Zitrone in sehr feine Scheiben schneiden
2. Mit Zucker und Salz vermischen und über Nacht in einem luftdichten Gefäß ziehen lassen.

MUSCHELN

3. Die gewaschenen Muscheln in der Glasschale auf die Dämpfplatte legen und dabei alle offenen oder zerbrochenen Muscheln entfernen.
4. Die Paprikastreifen, rote Zwiebel, Olivenscheiben und Knoblauchzehen über die Muscheln verteilen.
5. Den Timer auf 8 Minuten einstellen und auf Start drücken.
6. Das Zitronenkönfit abspülen.
7. Sobald sich alle Muscheln geöffnet haben, die Petersilie und das Zitronenkönfit darauf verteilen und servieren.
8. Entsorgen Sie alle ungeöffneten Muscheln.

GEWÜRZTER SEEBARSCH MIT FRISCHEM GRÜNEM GEMÜSE & KOKOSEMULSION

ZUTATEN (für 2 Personen)

- 2 Seebarschfilets
- 1 Halm Lemon Grass, in 3 Stücke geschnitten und zerdrückt

GEWÜRZMISCHUNG ZUM EINREIBEN

- 2 Teelöffel rosa Pfeffer, gemahlen
- 1 Teelöffel Sezuan-Pfeffer, gemahlen
- 1/2 TL Koriander, gemahlen
- Ein Stück Ingwer von 2cm, fein gehackt
- ½ Chilischote, fein gehackt
- 1 TL Fleur de Sel (hochwertiges grobes Meersalz), zerrieben

GEMÜSE

- 2 kleine Pak Choi, in einzelne Stängel zerteilt
- 8 kleine Spargelstangen, holzige Teile entfernt
- 50g Mangetout, geputzt
- 50g Zuckerschoten, geputzt
- 2 rote Frühlingszwiebeln, der Länge nach zerteilt und dann in Viertel geschnitten

KOKOSEMULSION

- 160ml Kokosmilch
- Saft von 2 Limetten
- 1 EL Malibu (falls gewünscht)
- ½ TL Palmzucker
- Meersalz n.B.

ZUM SERVIEREN

- 2 EL Koriander, gehackt

VORGANGSWEISE

1. Alle Zutaten für die Gewürzmischung in einer kleinen Schüssel vermischen Die Seebarschfilets großzügig damit einreiben und beiseite stellen.
2. Das zerdrückte Lemon Grass auf die eine Seite der Dämpfplatte legen. Den gewürzten Seebarsch auf das Lemon Grass legen.
3. Am anderen Ende der Dämpfplatte das Gemüse neben die Seebarschfilets legen.
4. Den Timer auf 5 Minuten einstellen und auf Start drücken.

KOKOSEMULSION

5. Alle Zutaten für die Kokosemulsion in einem passenden Gefäß vermischen und abschmecken.

ZUM SERVIEREN

6. Das gedämpfte Gemüse auf 2 tiefe Teller verteilen.

7. Großzügig mit der Kokosemulsion bedecken.

8. Die Seebarschfilets darauf anrichten (das Lemon Grass vorher entfernen).

9. Mit dem gehackten Koriander bestreuen.

HÄHNCHEN MIT ZITRONE & THYMIAN

ZUTATEN (für 2 Personen)

- 1 Zitrone, in 8 Scheiben geschnitten
- 4 Thymianzweige
- 2 Hähnchenfilets, diagonal in 2 Stücke geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g zarter Brokkoli, garfertig
- 1 kleine Zucchini, (120 g) in dicken Scheiben

JOGHURTDRESSING

- 125 ml Joghurt
- 1/2 TL Honig
- 1 TL Dijonsenf
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

VORGANGSWEISE

1. Eine Seite der Dämpfplatte mit der Hälfte der Zitronenscheiben belegen und mit der Hälfte der Thymianblätter bestreuen. Die Zitronenscheiben mit den Hähnchenfilets belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch, den restlichen Thymian und die verbleibenden Zitronenscheiben auf dem Hähnchen verteilen. Dabei darauf achten, dass noch genug Platz für den Dämpfkorb bleibt.
2. Den Timer auf 20 Minuten einstellen, den Glasdeckel korrekt aufsetzen und auf Start drücken.
3. Die vorbereiteten Brokkoli und Zucchini in den Dämpfkorb geben und während der 6 letzten Minuten der Garzeit neben die Hähnchenfilets mit in den Dampfgarer stellen.
4. Das Joghurtdressing zubereiten, indem Sie alle Zutaten vermischen. Die gedämpften Knoblauchzehen zerdrücken und in das Dressing mischen.
5. Hähnchen und Gemüse großzügig mit dem Joghurtdressing beträufeln und servieren.

SPINAT & INGWERKNÖDEL

ZUTATEN (Für 24 Knödel)

- 240 g Spinat
- 227 g Wasserkastanien aus der Dose, abgetropft und fein gehackt (140 g Abtropfgewicht)
- 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- Ein Stück Ingwer von 4 cm, fein gerieben
- 1 EL Tamari oder Sojasauce
- 1 Ei, leicht geschlagen
- 24 Knödelumschläge
- Erdnussöl zum Einfetten der Platte

VORGANGSWEISE

1. Der Spinat in den Korb geben und mit kochendem Wasser übergießen. Unter kaltem fließendem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Wenn der Spinat ausreichend abgekühlt ist, das überschüssige Wasser ausdrücken und den Spinat fein hacken.
2. Spinat, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Tamari und das geschlagene Ei in einer Schüssel vermischen.
3. Die Knödelumschläge auslegen und jeweils 2 Teelöffel der Mischung in die Mitte jedes Umschlags geben. Die Ränder der Knödelumschläge mit Wasser bestreichen. Die Seiten hochziehen und in der Mitte verschließen, ungefähr so wie eine Pastete. Die Ränder zum Abdichten falten.
5. Die Knödel in zwei Chargen aufteilen. Die Dämpfplatte leicht mit dem Erdnussöl einfetten und die erste Charge 10 Minuten dämpfen.
6. Den Timer erneut auf 10 Minuten stellen und die zweite Charge Knödel dämpfen. Mit Ihrem Lieblingsdip servieren.

SCHOKOLADENPUDDING

ZUTATEN (Für 4-6 Portionen)

- 100 g ungesalzene, weiche Butter, und etwas mehr zum Einfetten
- 100g goldener Streuzucker
- 2 mittelgroße Freilandeier
- 100g selbstgehendes Backmehl
- 1 EL Kakaopulver
- 100g dunkle Kochschokolade
- 1 EL Milch

SCHOKOLADENSAUCE

- 100 g dunkle Kochschokolade, in Stücke gebrochen
- 25 g ungesalzene Butter
- 30 ml Zuckerrohrsirup

ZUM SERVIEREN

- Creme Double, geschlagen
- Einige Minzblätter

VORGANGSWEISE

1. 4 bis 6 einzelne Puddingformen einfetten.
2. Um die Füllung herzustellen, die Schokolade in der Schüssel über einem Topf mit sanft köchelndem Wasser geben und langsam unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
3. Butter und Zucker zu einer hellen, cremigen Masse verrühren.
4. Die Eier nach und nach untermischen.
5. Mehl und Kakaopulver einsieben und mit der geschmolzenen Schokolade und der Milch unter die Masse heben.
6. Die Puddingmasse mit einem Löffel vorsichtig in die einzelnen Formen geben und dabei etwas Platz lassen, damit sie noch etwas aufgehen kann.
7. Zum Abdecken der Formen brauchen Sie 4-6 Quadrate sowohl fett dichtes Papier als auch Aluminiumfolie, die groß genug sind, um die Formen abzudecken, wobei wieder ein wenig Platz zum Gehen gelassen werden sollte. Die Unterseite der fett dichten Quadrate einfetten und die Alufolie darauf legen. In der Mitte falten und auf die Puddingformen legen. Einen Bindfaden um jede Puddingform wickeln, um die Abdeckung zu befestigen und die Puddingform zu verschließen.
8. Die Puddingformen in der Glasschale auf die Dämpfplatte stellen und mit dem Glasdeckel verschließen. Den Timer auf 30 Minuten einstellen und auf Start drücken.
9. Für die Herstellung der Schokoladensauce alle Zutaten in eine hitzebeständige Schüssel geben und auf einen Topf mit sanft siedendem Wasser stellen. Unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und glatt rühren.
10. Nach Ablauf der Garzeit die Puddingformen vorsichtig herausnehmen, die und die Abdeckung entfernen und entsorgen.
11. Die Puddings einzeln auf Serviertellerchen stürzen, und mit der Schokoladensauce überziehen und mit der leicht geschlagenen Creme Double und einem Minzblatt dekoriert servieren.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!



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

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

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

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



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

2. INTRODUCTIE

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Cookfresh glazen stoomkoker.

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. PRODUCTSPECIFICATIES

1. Glazen deksel met rand van roestvrij staal
2. Omkeerbaar kookplateau van roestvrij staal
3. Glazen plaat (capaciteit: 5 liter)
4. Afneembaar transparant waterreservoir (inhoud 1 L)
5. Basis van het apparaat
6. Bedieningspaneel

6.1. ON/OFF-knop 

6.2. Ledscherm toont:

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

- 1 warmhoudprogramma 

- de bereidingstijd

- Signaal watertekort 

6.3. Knop  om voedingsmiddelen op te warmen

6.4. Start-/Pauzeknop 

6.5. Regelwiel voor de bakmethode en de bereidingstijd.

4. MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE STOOMKOKER




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

a. Montage




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

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

b. Gebruik in de stand 'Voorgeprogrammeerde bereiding'

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


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

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

c. Gebruik van de stand 'Handmatig'

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

Om de bereidingstijd direct in te stellen:

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




Om het bereiden te starten zonder kookwekker:

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

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

d. Gebruik in het 'warmhoudprogramma'



Om de etenswaren warm te houden:

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



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

e. Gebruik van de stand 'Opwarmen'

Om voedingsmiddelen op te warmen:

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

F. Het signaal 'Watertekort'

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

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


5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

a. Na ieder gebruik

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Laat het waterreservoir na elk gebruik aan de achterkant leeglopen en maak vervolgens ieder onderdeel van het apparaat zorgvuldig schoon.
- Zorg dat de achterkant van apparaat geleegd wordt: verwijder alle afneembare onderdelen (deksel, glazen schaal en waterreservoir), draai de tap los en giet het water weg, door het onderstel van het apparaat schuin te houden.
- Om de binnenkant van de basis schoon te maken, gebruikt u een vochtige spons met een theelepelt natriumwaterstofcarbonaat: veeg voorzichtig door de basis en spoel vervolgens met schoon water.
- Gebruik nooit bleekwater om het apparaat schoon te maken.
- De basis van het apparaat mag niet in de vaatwasser.
- Berg het apparaat buiten het bereik van kinderen, op een droge plek, op.

b. Antikalkbehandeling

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

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

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

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

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

We adviseren deze methode ook na het bereiden van vis.

6. BEREIDINGSTIJDEN

a. Tips

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

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

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

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

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

Verse sperziebonen met boter	500 g	Groenten	10 tot 12 minuten
Bieten	350 tot 400 g	Groenten	25 tot 30 minuten
Broccolistronken van 2,5 tot	500 g	Groenten	7 minuten
Broccoli uit de diepvries	350 g	Groenten	6 minuten
Spruitjes	500 g	Groenten	14 minuten
Wortels in blokjes van 8 cm	500 g	Groenten	8 tot 9 minuten
Loof van wortels	500 g	Groenten	9 tot 10 minuten
Bloemkoolstronken	750 g	Groenten	10 minuten
Maiskolven	4 kolven	Groenten	8 minuten

Venkel, in vieren gesneden	1 gemiddelde bol, ± 350 g	Groenten	10 minuten
Groente in verschillende maten	500 g	Groenten	7 minuten
Pastaak in stukken van	1 bos, ± 500 g	Groenten	8 tot 10 minuten
Klein gesneden aardappelen	750 g	Groenten	20 minuten
Grote aardappelen	1,5 kg	Groenten	40 minuten
Verse doperwtten	250 g	Groenten	5 minuten
Spinazie	150 g	Groenten	3 tot 4 minuten
Spinazie uit de diepvries	300 g	Groenten	14 minuten
Potimarron-pompoen, gesneden	750 g	Groenten	15 tot 20 minuten
Peultjes	350 g	Groenten	6 tot 8 minuten
Peultjes	350 g	Groenten	6 minuten
Witte knolletjes, in vieren gesneden	450 g	Groenten	20 minuten
Courgette in schijfjes	350 g	Groenten	5 minuten

ĈEEIEREN

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Functie	Bereidingstijd
ĈZachtgekookte eieren	maximaal 12	Handmatig	8 minuten
ĈHardgekookte eieren	maximaal 12	Handmatig	14 minuten

7. RECEPTEN

MEDITERRAANSE MOSSELEN MET ZWARTE OLIJVEN

INGREDIËNTEN (Voor 4 personen)

INGEMAAKTE CITROEN

- 1 citroen
- 100 g suiker
- 100 g tafelzout

MOSSELEN

- 1 kg verse mosselen, goed afgespoeld en schoongemaakt
- 1 rode paprika, gesneden in reepjes
- 1 rode ui, gepeld en in plakjes gesneden in reepjes
- 100 g kalamata olijven, in plakjes
- ½ bosje bladpeterselie, grof gehakt
- 8 teentjes ongepelde knoflook

BEREIDING

INGEMAAKTE CITROEN

1. Snijd de citroen in zeer dunne schijfjes.
2. Meng de schijfjes met de suiker en het zout en laat dit een nachtje in een luchtdichte pot zitten.

MOSSELEN

3. Doe de schoongemaakte mosselen in de glazen stoomschaal en gooi kapotte of open mosselen weg.
4. Strooi de gesneden paprika, rode ui, gesneden olijven en teentjes knoflook over de mosselen.
5. Stel de timer in op 8 minuten en druk op start.
6. Spoel de ingemaakte citroen af.
7. Wanneer alle mosselen geopend zijn, de peterselie en ingemaakte citroen er overheen leggen en serveren.
8. Gooi mosselen die niet open zijn gegaan, altijd weg.

GEKRUIDE ZEEBAARS MET VERSE GROENE GROENTEN & KOKOSSAUS

INGREDIËNTEN (Voor 2 personen)

- 2 Zeebaarsfilets
- 1 stokje citroengras, in drieën gesneden en gekneusd

KRUIDEN OM DE ZEEBAARS MEE IN TE WRIJVEN

- 2 tl roze peperkorrels, gemalen
- 1 theelepel Sichuan peper, gemalen
- ... theelepel koriander, gemalen
- Verse gember, een stukje van 2 cm, fijngehakt
- ½ chilipeper, fijngehakt
- 1 theelepel Fleur de sel (goede kwaliteit zeezoutvlokken), gekneusd

GROENTEN

- 2 stronkjes paksoi, bladen losgemaakt
- 8 kleine asperges, houtige uiteinden verwijderd
- 50 g peultjes, puntjes en eventuele draadjes verwijderd
- 50 g sugar snaps, puntjes en eventuele draadjes verwijderd
- 2 rode lente-uitjes, schoongemaakt en in de lengte in vieren gesneden

KOKOSSAUS

- 160 ml kokosmelk
- Sap van 2 limoenen
- 1 eetlepel Malibu (optioneel)
- ... theelepel palmsuiker
- Zeezout naar smaak

OM TE SERVEREN

- 2 eetlepels fijngehakte koriander

BEREIDING

1. Meng in een kommetje alle kruiden om de vis mee in te wrijven. Wrijf de zeebaarsfilets hier royaal mee in en laat het even intrekken.
2. Leg aan de ene kant van de stoomschaal het gemalen citroengras. Leg de gekruide zeebaars bovenop het citroengras.
3. Leg de groenten aan de andere kant van de stoomschaal naast de zeebaarsfilets.
4. Stel de timer in op 5 minuten en druk op start.

KOKOSSAUS

5. Meng in een geschikt bakje alle ingrediënten voor de kokossaus en breng op smaak met peper en zout.

OM TE SERVEREN

6. Verdeel de gestoomde groenten over 2 diepe borden.
7. Besprenkel royaal met de kokossaus.
8. Plaats de zeebaarsfilets er bovenop en gooi het citroengras weg.
9. Bestrooi met de gehakte koriander.

KIP MET CITROEN & TIJM

INGREDIËNTEN (VOOR 2 PERSONEN)

- 1 citroen, in 8 plakjes
- 4 takjes tijm
- 2 kipfilets, diagonaal doormidden gesneden
- 2 teentjes knoflook
- Zout & versgemalen peper
- 100 g broccoli, in roosjes /gesneden
- 1 kleine courgette (120 g), dik gesneden

YOGHURT-DRESSING

- 125 ml yoghurt
- 1/2 theelepels honing
- 1 theelepel Dijonmosterd
- Zout & versgemalen peper

BEREIDING

1. Leg aan de ene kant van de stoomschaal de helft van de citroenschijfjes en strooi de helft van de tijm over de citroen. Dek de citroenschijfjes af met de kipfilets en breng ze op smaak met zout en peper. Verdeel over de kip de teentjes knoflook en de overgebleven tijm en citroen. Zorg ervoor dat er genoeg ruimte over blijft voor het stoommandje.
2. Stel de timer in op 20 minuten, sluit het glazen deksel en druk op start.
3. Plaats de voorbereide broccoli en courgette in het stoommandje en stoom dit de laatste 6 minuten mee naast de kipfilets.
4. Bereid de yoghurt-dressing door de ingrediënten bij elkaar te doen. Plet de gestoomde teentjes knoflook door de dressing.
5. Serveer de kip en groenten, royaal besprenkeld met de yoghurt-dressing.

SPINAZIE & GEMBER DUMPLINGS

INGREDIËNTEN (Voor 24 dumplings)

- 240 g spinazie
- 227 g waterkastanjes uit blik, uitgelekt en fijngehakt (140 g afgegoten)
- 4 lente-uitjes, fijngehakt
- Verse gember, een stukje van 4 cm, fijn geraspt
- 1 eetl. tamari- of sojasaus
- 1 ei, losgeklopt
- 24 dumpling-deegvellen
- Arachideolie om de schaal in te vetten

BEREIDING

1. Doe de spinazie in een vergiet en schenk er kokend water over. Spoel de spinazie daarna af onder koud stromend water en giet het goed af. Als de spinazie voldoende is afgekoeld om beet te pakken, het overtollige water eruit knijpen en de spinazie fijnhakken.
2. Doe de spinazie, de waterkastanjes, de lente-uitjes, de gember, de sojasaus en het losgeklopt ei in een kom.
3. Leg de dumpling-deegvellen uit en leg 2 theelepels van het mengsel in het midden van elk deegvelletje. Bestrijk de randen van de dumplingvelletjes met water. Breng de buitenkanten samen in het midden, een beetje zoals een pasteitje. Plooi de rand om hem goed af te dichtten.
4. Verdeel de dumplings in twee porties. Vet de stoomschaal licht in met de arachideolie en stoom de eerste portie gedurende 10 minuten.
5. Zet de timer opnieuw op 10 minuten en stoom de tweede portie dumplings. Serveer ze met uw favoriete dipsaus.

CHOCOLADETOETJE

INGREDIËNTEN (Voor 4 à 6 chocotoetjes)

- 100 g ongezouten boter, op kamertemperatuur, plus wat extra om in te vetten
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 2 middelgrote vrije uitloop eieren
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 100 g pure chocolade
- 1 eetlepel melk

CHOCOLADESAUS

- 100 g pure chocolade, in stukjes
- 25 g ongezouten boter
- 30 ml 'golden sirop' (of stroop)

OM TE SERVEREN

- Geklopte slagroom
- Een paar muntblaadjes

BEREIDING

1. Vet 4 tot 6 puddingvormpjes in.
2. Smelt de stukjes chocolade 'au bain-marie' langzaam in een kommetje boven een pan met zacht kokend water en roer de chocola af en toe door. Haal de kom van het vuur en zet hem even apart.
3. Klop de boter en de suiker samen tot een lichtgele en smeugige massa.
4. Klop de eieren er één voor één doorheen.
5. Zeef de bloem en cacaopoeder erdoor en roer het voorzichtig door het mengsel met de gesmolten chocolade en melk.
6. Lepel voorzichtig het mengsel in de vormpjes maar houd er rekening mee dat ze nog rijzen.
7. Om de vormpjes af te dekken, heeft u 4 à 6 vierkantjes van bakpapier en van aluminiumfolie nodig, die over de vormpjes heen passen. Laat ook hier wat ruimte over voor het rijzen. Vet de onderkant van het bakpapier in en leg het aluminiumfolie bovenop. Vouw een plooi in het midden en leg ze over de puddinkjes. Knoop een draadjes om elk vormpje om het 'dakjes' vast te zetten, en de puddinkjes af te sluiten.
8. Plaats de puddinkjes op de stoomschaal en in de glazen schaal, en sluit af met het glazen deksel. Stel de timer in op 30 minuten en druk op start.
9. Om de chocoladesaus te maken doet u alle ingrediënten in een hittebestendige kom en plaatst u die boven een pan met zacht kokend water. Roer dit af en toe door totdat de chocola helemaal gesmolten is. Haal dan de kom van het vuur en roer door tot een glad mengsel.
10. Haal na 30 minuten de puddinkjes uit de schaal en verwijder de 'dekseltjes' en gooi deze weg.
11. Draai de puddinkjes om op afzonderlijke bord en serveer ze met de chocoladesaus, met wat lichtgeklopte slagroom en een blaadje munt.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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



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

qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.

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

Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita

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



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



2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto del nuovo Cuisinart Cookfresh Glass Steamer.






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 DEL PRODOTTO

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

6.1. Pulsante di accensione/spegnimento 

6.2. Display LED che visualizza:

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

- 1 programma di mantenimento al caldo 
- tempo di cottura

- Segnale di mancanza d'acqua 

6.3. Pulsante  per riscaldare gli alimenti

6.4. Pulsante di avviamento/pausa 

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

4. MONTAGGIO E UTILIZZO DEL CUOCITORE A VAPORE

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



a. Montaggio

- Poggiare la base dell'apparecchio su una superficie piatta, stabile, pulita e asciutta.
- Controllare che lo scarico situato dietro l'apparecchio sia ben chiuso.
- **N.B.** Non riempire oltre il livello massimo indicato sull'apparecchio.
- Svitare il tappo del serbatoio trasparente e riempire d'acqua (**Fig.1**).
- **N.B.** Non riempire oltre il livello indicato sul serbatoio.
- Riavvitare il tappo e fissare il serbatoio sulla base (**Fig.2**).
- Poggiare il contenitore in vetro sulla base dell'apparecchio. (**Fig.3**).
- **N.B.:** accertare che il contenitore sia correttamente centrato e bloccato dai quattro fermi (situati sulle estremità delle base).
- Posare il piano metallico reversibile selezionando il lato più adatto agli alimenti da cuocere (**Fig.4**).

- Posare gli alimenti sul piano
- Chiudere quindi il coperchio incastrando bene la mascherina sul condotto del vapore dietro l'apparecchio (Fig.5).


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

b. Utilizzo in modalità «Cottura preprogrammata»

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

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

N.B.

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

c. Utilizzo in modalità «Manuale»

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

Per selezionare direttamente il tempo di cottura:

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



Per avviare la cottura senza timer:

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

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

d. Utilizzo in modalità «Mantenimento al caldo»

Per mantenere gli alimenti al caldo:

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



N.B.

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



- Con il timer, il tempo massimo di cottura è di 59 minuti/59 secondi.

e. Utilizzo in modalità «Riscaldo»

Per riscaldare gli alimenti:

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

f. Segnale di «Mancanza d'acqua»

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

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


5. PULIZIA E MANUTENZIONE

a. Dopo ogni utilizzo

- Scollegare sempre e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Dopo ogni utilizzo, svuotare il serbatoio, quindi asciugare il retro della base. Pulire accuratamente ogni elemento dell'apparecchio.
- Svuotare e asciugare il retro dell'apparecchio: togliere tutte le parti amovibili (coperchio, recipiente di vetro, serbatoio), svitare il tappo e svuotare l'acqua inclinando la base dell'apparecchio.
- Per pulire l'interno della base, utilizzare una spugna umida con un cucchiaino di bicarbonato di sodio; pulire con cautela e sciacquare con acqua pulita.
- Non pulire l'apparecchio con candeggina.
- Non lavare la base dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Riporre l'apparecchio all'asciutto, lontano dalla portata di bambini.

b. Trattamento anticalcare

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

Per scrostare: riempire metà serbatoio con acqua e l'altra metà con aceto. Posizionare il contenitore in vetro e il coperchio. Selezionare 60 minuti di utilizzo in modalità  quindi premere il pulsante ▷||. All'emissione del segnale acustico, staccare, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente e svuotare il serbatoio.

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

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

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

6. GUIDA ALLA COTTURA

a. Qualche consiglio

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

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

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

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

PROTEINE			
Alimento	Quantità	Funzione	Tempo di cottura
Petto di pollo	4 petti di pollo, ±750g	Pollame	15 - 20 minuti
Molluschi	1kg	Pesce	6 - 8 minuti
Chele di granchio fresche	500 g	Pesce	8 minuti
Chele di granchio surgelate	500 g	Pesce	10 minuti
Filetto di pesce spesso, per es. salmone, merluzzo...	350 g	Pesce	15 minuti
Filetto di pesce sottile, per es. sogliola, rombo	250 g	Pesce	6 - 8 minuti
Pesce intero	1 kg	Pesce	20 minuti
Pesce intero	da 500 a 750 g	Pesce	15 minuti
Coda di aragosta	4 pezzi	Pesce	10 minuti
Cozze	1 kg	Pesce	6 - 8 minuti
Gamberi	500 g	Pesce	6 minuti
Gamberi surgelati	500 g	Pesce	10 minuti
VERDURE			
Alimento	Quantità	Funzione	Tempo di cottura
Carciofi	da 300 a 350 g l'uno	Verdure	35 - 45 minuti
Asparagi	500 g	Verdure	7 - 8 minuti
Fagiolini freschi	500 g	Verdure	7 - 8 minuti

Fagiolini surgelati	500 g	Verdure	6 minuti
Fagiolini freschi al burro	500 g	Verdure	10 - 12 minuti
Barbabietole	da 350 a 400 g	Verdure	25 - 30 minuti
Punte di broccoli da 2,5 a	500 g	Verdure	7 minuti
Broccoli surgelati	350 g	Verdure	6 minuti
Cavoletti di Bruxelles	500 g	Verdure	14 minuti
Carote tagliate a pezzi di 8 cm	500 g	Verdure	8 - 9 minuti
Foglie di carote	500 g	Verdure	9 - 10 minuti
Punte di cavolfiore	750 g	Verdure	10 minuti
Pannocchie di mais	4 pannocchie	Verdure	8 minuti
Finocchi tagliati a spicchi	1 finocchio medio, ± 350 g	Verdure	10 minuti
Verdure di varie dimensioni	500 g	Verdure	7 minuti
Pastinaca tagliata a pezzi di 8 cm	1 mazzo, ± 500 g	Verdure	8 - 10 minuti
Patate piccole tagliate	750 g	Verdure	20 minuti
Patate grosse	1,5 kg	Verdure	40 minuti
Piselli freschi sgusciati	250 g	Verdure	5 minuti
Spinaci	150 g	Verdure	3 - 4 minuti
Spinaci surgelati	300 g	Verdure	14 minuti
Zucca tagliata	750 g	Verdure	15 - 20 minuti
Piselli mangiatutto	350 g	Verdure	6 - 8 minuti
Taccole	350 g	Verdure	6 minuti
Rape rotonde tagliate a spicchi	450 g	Verdure	20 minuti
Zucchine tagliate a rondelle	350 g	Verdure	5 minuti
UOVA			
Alimento	Quantità	Funzione	Tempo di cottura
Uova mollet o alla coque	12 massimo	Manuale	8 minuti
Uova sode	12 massimo	Manuale	14 minuti

7. RICETTE

COZZE MEDITERRANEE CON OLIVE NERE

INGREDIENTI (per 4 persone)

LIMONE CONSERVATO

- 1 limone
- 100 g di zucchero
- 100 g di sale fino

COZZE

- 1 kg di cozze fresche, raschiate e sciacquate
- 1 peperone rosso tagliato a strisce
- 1 cipolla rossa, sbucciata e tagliata a strisce
- 100 g di olive di kalamata, affettate
- Mezzo mazzetto di prezzemolo a foglia piatta, tritato grossolanamente
- 8 spicchi d'aglio non sbucciati

PREPARAZIONE

LIMONE CONSERVATO

1. Affettare il limone molto sottile.
2. Mescolare con zucchero e sale. Lasciare per una notte in un contenitore a chiusura ermetica.

COZZE

3. Collocare le cozze lavate sul vassoio per cottura a vapore nel recipiente di vetro, eliminando le cozze rotte o aperte.
4. Distribuire le fette di peperone, cipolla rossa, olive e gli spicchi d'aglio sopra le cozze.
5. Impostare il timer su 8 minuti e premere avvio.
6. Colare il limone conservato.
7. Quando tutte le cozze sono aperte, cospargerle con il prezzemolo e il limone conservato, quindi servire.
8. Eliminare le cozze che non si sono aperte.

BRANZINO ALLE SPEZIE CON VERDURE FRESCHE ED EMULSIONE DI NOCE DI COCCO

INGREDIENTI (per 2 persone)

- 2 filetti di branzino
- 1 bastoncino di citronella, tagliato in 3 e tritato

MIX DI SPEZIE

- 2 cucchiaini di pepe rosa in grani, macinato
- 1 cucchiaino di pepe di Sichuan, macinato
- Mezzo cucchiaino di coriandolo, macinato
- un pezzo da 2 cm di zenzero, tritato finemente
- Mezzo peperoncino, tritato finemente
- 1 cucchiaino di fior di sale (fiocchi di sale marino di alta qualità), macinato

VERDURE

- 2 piccoli pak choi, con i gambi separati individualmente
- 8 piccoli asparagi, privati delle estremità più dure
- 50 g di taccole, spuntate
- 50g di piselli dolci, sgranati
- 2 cipollotti, sbucciati e tagliati in 4 nel senso della lunghezza

EMULSIONE DI NOCE DI COCCO

- 160 ml di latte di cocco
- Succo di 2 lime
- 1 cucchiaino di Malibu (facoltativo)
- Mezzo cucchiaino di zucchero di palma
- Sale marino, per insaporire

PER DECORARE

- 2 cucchiaini di coriandolo, tritato

PREPARAZIONE

1. In una piccola ciotola, mescolare tutte le spezie. Strofinare abbondantemente i filetti di branzino con il mix di spezie. Mettere da parte.
2. A una estremità del vassoio per cottura a vapore disporre la citronella tritata. Adagiare i filetti di branzino rivestiti di spezie sulla citronella.
3. All'altra estremità del vassoio per cottura a vapore, disporre le verdure vicino ai filetti di branzino.
4. Impostare il timer su 5 minuti e premere avvio.

EMULSIONE DI NOCE DI COCCO

5. In una ciotola adatta, mescolare tutti gli ingredienti per l'emulsione di noce di cocco, quindi aggiustare di sale.

PER DECORARE

6. Disporre le verdure cotte a vapore in 2 piatti fondi.
7. Condire generosamente con l'emulsione di noce di cocco.
8. Collocare i filetti di branzino al di sopra di ogni piatto (eliminando la citronella).
9. Cospargere di coriandolo tritato.

POLLO CON LIMONE & TIMO

INGREDIENTI (Per 2 persone)

- 1 limone, tagliato in 8 fette
- 4 rametti di timo
- 2 petti di pollo, scaloppati
- 2 spicchi di aglio
- Sale & pepe macinato fresco
- 100 g teste di broccolo tenere, pulite
- 1 zucchina piccola (120 g), tagliata grossolanamente

CONDIMENTO ALLO YOGURT

- 125 ml yogurt
- ½ cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- Sale & pepe macinato fresco

PREPARAZIONE

1. Disporre metà delle fette di limone su un lato del vassoio per cottura a vapore e cospargerle con metà delle foglie di timo. Adagiare i petti di pollo sulle fette di limone. Salare e pepare. Coprire il pollo con gli spicchi di aglio, il limone e il timo rimanenti. Controllare di aver lasciato spazio sufficiente per alloggiare il colino di cottura a vapore.
2. Impostare il timer su 20 minuti, chiudere con il coperchio in vetro e premere il pulsante di avvio.
3. Mettere i broccoli e la zucchina puliti nel cestello per cottura a vapore e, quando mancano 6 minuti al completamento della cottura del pollo, inserire il colino nella vaporiera vicino ai petti di pollo.
4. Preparare il condimento allo yogurt amalgamando tutti gli ingredienti. Schiacciare gli spicchi di aglio cotti a vapore e aggiungerli al condimento.
5. Servire il pollo e le verdure con una generosa spruzzata di condimento allo yogurt.

RAVIOLI SPINACI & ZENZERO

INGREDIENTI (per 24 ravioli)

- 240 g spinaci
- 227 g castagne d'acqua cinesi in lattina, sgocciolate e tritate finemente (140 g peso sgocciolato)
- 4 cipollotti, tritati finemente
- Un pezzo da 4 cm di zenzero fresco, grattugiato finemente
- 1 cucchiaio di salsa di soia o salsa tamari
- 1 uovo, leggermente sbattuto
- 24 sfoglie per ravioli
- Olio di arachidi per oliare il vassoio

PREPARAZIONE

1. Posizionare gli spinaci in un colino e versarvi sopra acqua bollente. Rinfrescarli sotto un getto di acqua corrente fredda e scolare. Quando gli spinaci si saranno sufficientemente raffreddati, strizzarli con le mani per eliminare l'acqua in eccesso e tagliarli finemente.
2. Amalgamare gli spinaci, le castagne d'acqua, i cipollotti, lo zenzero, la salsa tamari e l'uovo sbattuto in una ciotola.
3. Disporre 2 cucchiaini di ripieno al centro di ciascuna sfoglia. Inumidire i bordi delle sfoglie con acqua. Far convergere le estremità della sfoglia al centro. Sigillare il bordo creando piccole pieghe di sfoglia.
4. Dividere i ravioli in due gruppi. Oliare leggermente il vassoio per cottura a vapore con l'olio di arachidi e cuocere a vapore il primo gruppo di ravioli per 10 minuti.
5. Reimpostare il timer per altri 10 minuti e cuocere a vapore il secondo gruppo di ravioli. Servire con la salsa preferita.

BUDINI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI (per 4-6 budini)

- 100 g burro non salato, ammorbidito, più un'aggiunta per imbrattare
- 100 g zucchero di canna Golden Caster
- 2 uova medie allevate a terra
- 100 g farina con lievito
- 1 cucchiaino cacao in polvere
- 100 g cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di latte

SALSA AL CIOCCOLATO

- 100 g cioccolato fondente, a pezzi
- 25 g burro non salato
- 30 ml melassa

PER DECORARE

- Panna, montata
- Alcune foglie di menta

PREPARAZIONE

1. Imbrattare 4/6 stampini da budino.
2. Per l'impasto, far sciogliere il cioccolato in una ciotola a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco e mettere da parte.
3. Montare il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
4. Incorporare gradualmente le uova leggermente battute.
5. Aggiungere al composto la farina e il cacao in polvere setacciati e incorporare il cioccolato fuso e il latte.
6. Suddividere il composto negli stampini utilizzando un cucchiaino. Non riempire completamente gli stampini perché il composto potrebbe aumentare di volume durante la cottura.
7. Ritagliare 4/6 quadrati di carta da forno e di carta di alluminio che verranno apposti sugli stampini, lasciando uno spazio perché il composto potrebbe aumentare di volume durante la cottura. Imbrattare la parte inferiore dei quadratini di carta da forno e appoggiare la carta di alluminio sulla parte superiore dello stampo. Fare una piega nella parte centrale e posizionarvi sopra i budini. Fissare con dello spago da cucina la parte superiore dello stampino, sigillandola.
8. Disporre i budini sul vassoio per cottura a vapore e nel recipiente di vetro. Posizionare il coperchio di vetro. Impostare il timer su 30 minuti e premere il tasto di avvio.
9. Per la salsa di cioccolato, far cuocere tutti gli ingredienti a bagnomaria in una ciotola resistente al calore. Mescolare di tanto in tanto fino a ottenere un composto fluido. Togliere dal fuoco e mescolare fino a quando il composto sarà omogeneo.
10. Terminata la cottura, rimuovere con delicatezza i budini dalla vaporiera ed eliminare l'involucro esterno.
11. Sformare i budini su piatti da portata singoli e servire con la salsa di cioccolato. Decorare la parte superiore con la panna leggermente montata e una fogliolina di menta.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

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



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

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



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

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

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

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades por la compra de una nueva vaporera Cuisinart Cookfresh Glass Steamer.

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

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

6.1. Botón inicio/parada 

6.2. Pantalla de LED que muestra:

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

- 1 programa de mantenimiento en caliente 

- el tiempo de cocción

- Señal de falta de agua 

6.3. Botón  para calentar los alimentos

6.4. Botón inicio/parada 

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

4. MONTAJE Y USO DE LA COCCIÓN AL VAPOR

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

a. Montaje

- Coloque la base del aparato sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.
- Compruebe que el desagüe de la parte posterior del aparato está bien cerrado.

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

- Desenrosque el tapón del depósito transparente y llénelo con agua (**Fig.1**).

Nota: No sobrepasar el nivel indicado en el depósito.

- Enrosque el tapón y, a continuación, fije el depósito en su base (**Fig.2**).

- Ponga el plato de cristal en la base del aparato. (**Fig.3**).

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

- Coloque la bandeja de metal reversible en el sentido más correcto para los alimentos a cocinar


(Fig.4).



- Coloque los alimentos en la bandeja.
- A continuación, cierre la tapa encajando bien la protección sobre el conducto de vapor en la parte posterior del dispositivo (**Fig.5**).

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

b. Uso en modo «Cocción preprogramada» 




- Enchufe el cable a la toma.

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

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

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


Nota :

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


c. Uso en modo «Manual» 

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

Para seleccionar directamente el tiempo de cocción:

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





Para empezar la cocción sin temporizador:

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

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

d. Uso en modo «Mantener caliente» 

Para mantener la comida caliente:



- Pulse el botón . La pantalla se ilumina.
- Seleccione el icono  con la rueda de ajuste. Aparece el tiempo 0:00.
- Pulse  para empezar el programa sin temporizador o seleccione de antemano una duración antes de pulsar .

Nota:



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

e. Uso en modo «Recalentamiento»

Para recalentar los alimentos:

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

f. La señal «Falta de agua»

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

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


5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

a. Tras cada uso

- Desenchufe siempre y deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo.
- Después de cada uso, vacíe el depósito del agua y drene usando el desagüe de la parte posterior de la base; luego limpie a fondo cada parte del aparato.
- Tenga cuidado de vaciar y escurrir la parte posterior del aparato: retire todas las partes extraíbles (tapa, recipiente de cristal, depósito), desenrosque el tapón y vacíe el agua inclinando la base del aparato.
- Para limpiar el interior de la base, use una esponja húmeda con una cucharilla de bicarbonato de sodio; seque con precaución y, a continuación, enjuague con agua limpia.
- No use nunca lejía para limpiar el aparato.
- No lave nunca la base del aparato en el lavavajillas.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

b. Tratamiento antical

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

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

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

A continuación, enjuague el depósito, el plato y la tapa más veces con agua limpia.

Para terminar, llene el depósito con agua fría e deje la función de cocción al vapor durante 30 minutos para eliminar cualquier posible residuo.

De todos modos, aconsejamos este método tras la cocción del pescado.

6. GUÍA DE COCCIÓN

a. Algunos consejos

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

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

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

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

PROTEÍNAS			
Alimentos	Cantidad	Función	Tiempo de cocción
pechuga de pollo	4 pechugas de pollo, ± 750 g	Aves	15 a 20 minutos
Almejas	1 kg	Pescado	6 a 8 minutos
Patas de cangrejo frescas	500 g	Pescado	8 minutos
Patas de cangrejo congeladas	500 g	Pescado	10 minutos
Filete de pescado, grueso, por ej.: salmón, bacalao...	350 g	Pescado	15 minutos
Filete de pescado, fino, por ej.: filete de lenguado, rodaballo	250 g	Pescado	6 a 8 minutos
Pez entero	1 kg	Pescado	20 minutos
Pez entero	500 a 750 g	Pescado	15 minutos
Cola de langosta	4 piezas	Pescado	10 minutos
Mejillones	1 kg	Pescado	6 a 8 minutos
Gambas	500 g	Pescado	6 minutos
Camarones congelados	500 g	Pescado	10 minutos
VERDURAS			
Alimentos	Cantidad	Función	Tiempo de cocción
Alcachofas	300 a 350 g cada una	Verduras	35 a 45 minutos
Espárragos	500 g	Verduras	7 a 8 minutos
Judías verdes frescas	500 g	Verduras	7 a 8 minutos

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

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

HUEVOS

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

6. RECETAS

MEJILLONES MEDITERRÁNEOS CON ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES (para 4 personas)

LIMÓN EN CONSERVA

- 1 limón
- 100 g de azúcar
- 100 g de sal fina

MEJILLONES

- 1 kg de mejillones frescos, bien limpios y sin barbas
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras
- 1 cebolla morada, pelada y cortada en juliana
- 100 g de aceitunas negras en rodajas
- 1/2 manojo de perejil picado
- 8 dientes de ajo sin pelar

PREPARACIÓN

LIMÓN EN CONSERVA

1. Corte el limón en rodajas muy finas.
2. Mezcle con el azúcar y la sal y deje en un recipiente hermético toda la noche.

MEJILLONES

3. Coloque los mejillones sobre la bandeja, en el recipiente de cristal, desechando los que estén rotos o abiertos.
4. Distribuya el pimiento en tiras, la cebolla, las rodajas de aceitunas y los dientes de ajo sobre los mejillones.
5. Ajuste el temporizador para 8 minutos y pulse el botón de puesta en marcha.
6. Aclare el limón en conserva
7. Cuando todos los mejillones estén abiertos, distribuya el perejil y el limón en conserva por encima y sirva.
8. Deseche los mejillones que no se hayan abierto.

LUBINA REBOZADA CON ESPECIAS CON VERDURAS Y EMULSIÓN DE COCO

INGREDIENTES (para 2 personas)

- 2 filetes de Lubina
- 1 tallo de hierba limón, cortado en 3 trozos y aplastado

ESPECIAS

- 2 cucharaditas de pimienta rosa molida
- 1 cucharadita de pimienta de Sichuan, molida
- 1/2 cucharadita de cilantro molido
- 2 trozos de jengibre finamente picado
- 1/2 chile finamente picado
- 1 cucharada de sal en escamas desmenuzada

VERDURAS

- 2 pak choi pequeños, en tallos individuales
- 8 espárragos pequeños, sin el extremo leñoso
- 50g de judías redondas picadas
- 50 g de tirabeques, picados
- 2 cebollas moradas, cortadas en juliana

EMULSIÓN DE COCO

- 160 ml de leche de coco
- 2 limas en zumo
- 1 cucharada de Malibu (optativo)
- 1/2 cucharadita de azúcar de palma
- Sal marina, al gusto

EMPLATADO

- 2 cucharadas de cilantro picado

PREPARACIÓN

1. En un recipiente pequeño, mezcle todas las especias. Reboce en ellas los filetes de lubina, frotando bien, y reserve.
2. En un extremo del recipiente de cocción coloque la hierba limón. Coloque la lubina rebozada en las especias sobre la hierba limón
3. En el otro extremo del recipiente de cocción disponga las verduras, junto a los filetes de lubina.
4. Ajuste el temporizador para 5 minutos y pulse el botón de puesta en marcha.

EMULSIÓN DE COCO

5. En un recipiente adecuado mezcle todos los ingredientes de la emulsión de coco y sazone al gusto.

EMPLATADO

6. Disponga las verduras al vapor en 2 platos hondos
7. Aderece con la emulsión de coco
8. Coloque los filetes de lubina sobre las verduras, desechando la hierba limón
9. Distribuya por encima el cilantro picado.

POLLO CON LIMÓN Y TOMILLO

INGREDIENTES (PARA 2 PERSONAS)

- 1 limón, cortado en 8 rodajas
- 4 ramitas de tomillo
- 2 pechugas de pollo cortadas en dos en diagonal
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta recién molida
- 100 gramos de ramitos de brécol tierno
- 1 calabacín pequeño (120 g) cortado en rodajas gruesas

SALSA DE YOGUR

- 125 ml de yogur
- 1/2 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta recién molida

PREPARACIÓN

1. Coloque la mitad de las rodajas de limón sobre la bandeja de cocción al vapor, esparciendo la mitad del tomillo por encima. Cubra las rodajas de limón con las pechugas de pollo y salpimente. Cubra el pollo con los dientes de ajo, el limón y el tomillo restantes. Compruebe que ha dejado sitio suficiente para el cestillo.
2. Ponga el temporizador en 20 minutos, bloquee la tapa de vidrio y dele al botón de inicio.
3. Coloque el brécol y el calabacín en el cestillo y, cuando falten 6 minutos, coloque el cestillo en la vaporera, sobre las pechugas de pollo.
4. Prepare la salsa de yogur mezclando todos los ingredientes. Añada a la salsa los dientes de ajo al vapor en puré.
5. Añada una cantidad generosa de salsa de yogur sobre el pollo y las verduras y sirva.

EMPANADILLAS DE ESPINACAS Y JENGIBRE

INGREDIENTES (para 24 empanadillas)

- 240 g de espinacas
- 227 g de castañas de agua en lata, escurridas y finamente picadas (140 g peso escurrido)
- 4 cebolletas finamente picadas
- 1 trozo de 4cm de jengibre fresco rallado fino
- 1 cucharada de tamari o salsa de soja.
- 1 huevo ligeramente batido
- 24 obleas de masa de empanadillas
- Aceite de cacahuete para engrasar

PREPARACIÓN

1. Ponga las espinacas en un colador y vierta sobre ellas agua hirviendo. Enfríe rápidamente con agua fría y escurra. Cuando las espinadas estén lo bastante frías como para manipularlas con la mano, escurra el exceso de agua y píquelas en trozos pequeños.
2. Mezcle las espinacas, las castañas de agua, las cebolletas, el jengibre, el tamari y el huevo batido en un bol.
3. Extienda las obleas y coloque sobre el centro de cada una 2 cucharaditas de la mezcla. Limpie con agua los bordes de la masa. Recoja los lados uniéndolos en el centro como si fuera una bolsita. Doble los bordes para sellar.
4. Divida las empanadillas en dos lotes. Engrase ligeramente la bandeja de cocción al vapor con el aceite de cacahuete y cocine al vapor la primera tanda durante 10 minutos.
5. Vuelva a ajustar el temporizador a 10 minutos para preparar la segunda tanda. Sirva con su salsa favorita.

FLANES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES (para 4-6 flanes)

- 100 g de mantequilla sin sal, previamente ablandada, y algo más para engrasar.
- 100g de azúcar moreno extrafino
- 2 huevos de corral medianos
- 100 g de harina con levadura
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 100 g de chocolate negro para postres
- 1 cucharada de leche

SALSA DE CHOCOLATE

- 100 g de chocolate negro para postres, cortado en trozos
- 25 g de mantequilla sin sal
- 30 ml de sirope

EMPLATADO

- Nata doble, batida
- Unas hojas de menta

PREPARACIÓN

1 Engrase de 4 a 6 flaneras individuales

2 Para hacer el relleno, rompa el chocolate en un bol colocado sobre una olla de agua hirviendo y deje que se derrita lentamente, revolviendo de vez en cuando. Retire del fuego y reserve.

3 Bata la mantequilla con el azúcar hasta que tome un color pálido y una consistencia cremosa

4 Bata los huevos poco a poco

5 Tamice la harina y el cacao y mézclelos con el chocolate derretido y la leche.

6 Deposite cuidadosamente la mezcla en las flaneras individuales, dejando espacio para que suba la masa.

7 Corte cuadraditos de papel de horno y de papel de aluminio para cubrir completamente los moldes, dejando espacio para que suba la masa. Engrase cada cuadrado de papel de horno y ponga encima un cuadrado de papel de aluminio. Haga un pliegue en el centro y coloque uno sobre cada flanera. Ate un trozo de hilo alrededor de cada flanera para que queden bien selladas.

8 Coloque las flaneras en la bandeja de vapor, dentro de la vaporera, y coloque la tapa de cristal. Ponga el temporizador en 30 minutos y dele al botón de inicio.

9 Para hacer la salsa de chocolate, coloque todos los ingredientes en un recipiente que se pueda calentar, que colocará sobre una cacerola con agua hirviendo a fuego lento. Remueva ocasionalmente hasta que el chocolate se derrita. Retire del fuego y revuelva hasta que quede una salsa suave.

10 Cuando pasen los 30 minutos saque las flaneras con cuidado y quite los envoltorios.

11 Desmolde los flanes en platos individuales y sívalos cubiertos con la salsa de chocolate, un poco de nata doble y una hoja de menta.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!



- **ADVERTÊNCIA:** os sacos em polietileno 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.
- **ADVERTÊNCIA:** Superfícies quentes.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Deixe arrefecer o aparelho antes de o guardar.
- A temperatura das superfícies expostas pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.
- Não coloque o aparelho sobre ou na proximidade de fontes de calor. Não utilize sobre superfícies termo-sensíveis ou na proximidade de materiais inflamáveis.
- Deixe espaço suficiente entre o aparelho e paredes ou móveis. Não coloque o aparelho por baixo de elementos murais da cozinha.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da bancada e evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e superfícies quentes.
- Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre o aparelho depois de o utilizar e antes de limpar. Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância. Puxe a ficha para desligar, nunca puxe pelo cabo.
- Esvazie sempre o depósito quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- 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.
- 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 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.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e 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. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam devidamente acompanhadas.
- Guarde o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças que tenham idade inferior a 8 anos.
- Utilize este aparelho exclusivamente para cozinhar, no respeito das instruções contidas no presente manual.
- Não utilize no exterior.
- Este aparelho destina-se a utilização doméstica.



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.


2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado o Cookfresh Glass Steamer 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

1. Tampa de vidro com rebordo em aço inoxidável
2. Bandeja reversível em aço inoxidável
3. Tabuleiro de vidro (5 litros de capacidade)
4. Depósito de água removível (capacidade: 1 l)
5. Base
6. Painel de controlo


6.1. Interruptor de alimentação 

6.2. Visor LED:


- 5 programas para cozinhar:  (manual),  (peixe),  (aves de capoeira),  (cereais),  (legumes)

- 1 programa para manter quente 

- tempo de cozedura

- sinal de falta de água 

6.3. Botão para reaquecer os alimentos 

6.4. Botão para parar/interromper 

6.5. Disco para seleccionar os modos de cozedura e regular os tempos de cozedura.

4. MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Atenção:

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe o aparelho funcionar durante 30 minutos com água no depósito, esvazie-o a seguir e limpe cuidadosamente cada peça.

a. Montagem

- Coloque a base do aparelho numa superfície plana, estável, limpa e seca.
- Verificar que a drenagem situada na traseira do aparelho está bem fechada.

N.B.: Não ultrapasse o nível máximo indicado no aparelho.

- Desatarraxe a tampa do depósito transparente e encha de água (**Fig. 1**).

N.B.: Não ultrapasse o nível máximo indicado no depósito de água.

- Volte a atarraxar a tampa do depósito e instale o depósito sobre a base (**Fig. 2**).




- Coloque o tabuleiro de vidro na base do aparelho. (**Fig. 3**).

N.B.: Certifique-se de que o tabuleiro está bem centrado e bloqueado pelos quatro calços (situados em cada extremidade da base).

- Posicione a bandeja reversível de metal no sentido adequado para os alimentos a cozinhar (**Fig. 4**).




- Coloque os alimentos na bandeja.
 - Feche a tampa, encaixando-a bem sobre a conduta de vapor situada na traseira do aparelho (**Fig. 5**).
- N.B.:** Certifique-se de que a tampa está bem instalada sobre a conduta para evitar perda de vapor.

b. Utilização em modo “Pre-set cook” (cozedura pré-definida)

- Ligue o cabo de alimentação à tomada eléctrica.
O botão  acende-se. Desliga-se automaticamente 30 segundos depois se o aparelho não for utilizado.
- Pressione o botão  . O visor ilumina-se.
- Rode o disco para percorrer as categorias de alimentos no visor.
- Quando aparecer a categoria desejada, pressione o disco para confirmar a escolha. Fica visível apenas a categoria escolhida e o indicador de tempo fica intermitente.
- Altere eventualmente o tempo pré-definido, rodando o disco e seguidamente pressione o botão  para começar a cozinhar.

Atenção: Nunca toque em quaisquer peças que possam estar quentes durante o funcionamento do aparelho, tais como a tampa, o tabuleiro ou a base.


N.B.

- Para apagar o aparelho antes de o programa acabar, pressione o botão  .
- Para alterar a duração do cozinhado em curso, pressione o botão  , utilize a roda de regulação para mudar a duração e seguidamente pressione de novo o botão  .


c. Utilização em modo “Manual”

O modo manual permite regular directamente o tempo de cozedura ou começar a cozinhar sem temporizador.

Para seleccionar directamente o tempo de cozedura:

- Utilize o disco para seleccionar o modo manual no visor.
- Selecciono o tempo de cozedura desejado rodando o disco e seguidamente pressione o botão  para começar a cozinhar.





Para começar a cozinhar sem temporizador:

- Utilize o disco para seleccionar o modo manual.
- Pressione directamente o botão  para começar a cozinhar.

N.B.: No modo manual, o tempo máximo de cozedura é 59 minutos e 59 segundos.

d. Utilização em modo “Keep hot” (manter quente)

Para manter os alimentos quentes:





- Pressione o botão  . O visor ilumina-se.
- Selecciono o ícone  com a roda de regulação. O tempo é exibido como 0:00.
- Pressione o botão  para lançar o programa sem temporizador ou selecciono primeiro o tempo e seguidamente pressione o botão  .

N.B.:



- Sem temporizador, o tempo máximo de cozedura é 3 horas e 59 minutos (corresponde ao tempo necessário para evaporar o depósito cheio).
- Com temporizador, o tempo máximo de cozedura é 59 minutos e 59 segundos.

e. Utilização em modo «Reheat» (reaquecer)

Para reaquecer os alimentos:

- Pressione o botão  . *O visor ilumina-se.*
- Pressione o botão  .
- Pressione o botão  para lançar o programa sem temporizador ou selecione primeiro o tempo e seguidamente pressione o botão  .

f. Sinal “Water needed” (falta de água)

Quando não há água suficiente no depósito, é visível o ícone  e soa um aviso sonoro de 30 em 30 segundos. Quando o depósito está vazio, o aparelho deixa de funcionar, o ícone  fica intermitente e soa um aviso sonoro contínuo até o depósito estar cheio.

- Encha o depósito (como explicado acima) e pressione o botão  para recomeçar a cozinhar.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

a. Depois de cada utilização

- Desligue sempre o aparelho e deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.
- Depois de cada utilização, esvazie o depósito de água e drene a parte traseira da base do aparelho; seguidamente, limpe cuidadosamente cada peça do aparelho.
- Preste atenção a esvaziar e drenar também a parte traseira do aparelho: retire todas as peças removíveis (tampa, tabuleiro de vidro, depósito), desatarraxe o tampão e esvazie a água inclinando a base do aparelho.
- Para limpar o interior da base, utilize uma esponja húmida e uma colher de chá de bicarbonato de sódio; seque com cuidado e seguidamente enxague com água limpa.
- Nunca utilize lixívia para limpar o aparelho.
- Nunca coloque a base do aparelho na máquina de lavar loiça.
- Guarde o aparelho em local seco, fora do alcance de crianças.

b. Descalcificação

Após uns meses de utilização, é possível que se verifique acumulação de depósitos calcários. Aconselha-se a descalcificação periódica do aparelho para garantir que a emissão de vapor se mantém em condições óptimas e aumentar a sua vida útil.

Para descalcificar: encha o depósito de água até meio e complete com vinagre. Coloque o tabuleiro de vidro e a tampa. Selecione 60 minutos de utilização em modo  e seguidamente pressione o botão  .

Quando soar o aviso sonoro, desligue e espere que o aparelho arrefeça completamente antes de esvaziar o depósito.

Enxague o depósito, o tabuleiro e a tampa várias vezes com água limpa.

Por fim, encha o depósito de água fria e ponha o aparelho a funcionar durante 30 minutos a fim de eliminar quaisquer resíduos.

Aconselha-se o mesmo método depois de cozinhar peixe.

6. GUIA DE COZEDURA

a. Conselhos úteis

Os tempos de cozedura indicados neste guia são simplesmente indicativos. O tempo de cozedura varia consoante o tamanho e a quantidade dos alimentos a cozinhar e as preferências pessoais. Os tempos de cozedura indicados são calculados para alimentos frescos.

Para os legumes, a primeira indicação de tempo deixa os legumes crocantes; a segunda deixa-os bem cozidos. Para uma cozedura mais uniforme, utilize legumes que tenham sido cortados mais ou menos no mesmo tamanho.

A carne, as aves de capoeira, o peixe e os mariscos devem estar completamente descongelados antes de serem colocados no aparelho. Certifique-se de que estes alimentos não tocam nas bordas do tabuleiro. Para os melhores resultados, o vapor deve poder circular livremente ao redor dos alimentos. Utilize sempre água fria no depósito. Não junte ervas aromáticas ou temperos à água no depósito.

PROTEÍNAS			
Alimento	Quantidade	Função	Tempo de cozedura
Peito de frango	4 peitos de frango, ± 750 g	Aves de capoeira	15 a 20 minutos
Amêijoas	1 kg	Peixe	6 a 8 minutos
Patas de caranguejo frescas	500 g	Peixe	8 minutos
Patas de caranguejo congeladas	500 g	Peixe	10 minutos
Filete de peixe, grossos, p. ex. salmão, bacalhau, etc.	350 g	Peixe	15 minutos
Filete de peixe, finos, p. ex. linguado, rodvalho	250 g	Peixe	6 a 8 minutos
Peixe inteiro	1 kg	Peixe	20 minutos
Peixe inteiro	500 a 750 g	Peixe	15 minutos
Cauda de lagosta	4 unidades	Peixe	10 minutos
Mexilhão	1 kg	Peixe	6 a 8 minutos
Camarão	500 g	Peixe	6 minutos
Camarão congelado	500 g	Peixe	10 minutos
LEGUMES			
Alimentos	Quantidade	Função	Tempo de cozedura
Alcachofras	300 a 350 g cada	Legumes	35 a 45 minutos
Espargos	500 g	Legumes	7 a 8 minutos
Feijão verde fresco	500 g	Legumes	7 a 8 minutos
Feijão verde congelado	500 g	Legumes	6 minutos
Feijão-manteiga fresco	500 g	Legumes	10 a 12 minutos

Beterraba	350 a 400 g	Legumes	25 a 30 minutos
Floretes de brócolos entre 2,5 e 5 cms	500 g	Legumes	7 minutos
Brócolos congelados	350 g	Legumes	6 minutos
Couves de bruxelas	500 g	Legumes	14 minutos
Cenouras cortadas em pedaços de 8 cm	500 g	Legumes	8 a 9 minutos
Cenouras novas	500 g	Legumes	9 a 10 minutos
Floretes de couve-flor	750 g	Legumes	10 minutos
Espiga de milho	4 espigas	Legumes	8 minutos

Funcho cortado em 4 pedaços	1 bolbo médio, ± 350 g	Legumes	10 minutos
Legumes mistos cortados	500 g	Legumes	7 minutos
Pastinaca cortada em pedaços de 4 a 6 cm de comprimento	1 raiz, ± 500 g	Legumes	8 a 10 minutos
Batatas pequenas cortadas em cubos de 2,5 a 5 cm	750 g	Legumes	20 minutos
Batatas grandes	1,5 kg	Legumes	40 minutos
Ervilhas frescas descascadas	250 g	Legumes	5 minutos
Espinafres frescos	150 g	Legumes	3 a 4 minutos
Espinafres congelados	300 g	Legumes	14 minutos
Abóbora-menina, abóbora cortada	750 g	Legumes	15 a 20 minutos
Ervilhas de vagem	350 g	Legumes	6 a 8 minutos
Ervilha-ordinária	350 g	Legumes	6 minutos
Nabos redondos cortados em quartos	450 g	Legumes	20 minutos
Abobrinha cortada às fatias	350 g	Legumes	5 minutos

OVOS

Alimentos	Quantidade	Função	Tempo de cozedura
Ovos quentes	Máximo 12	Manual	8 minutos
Ovos cozidos	Máximo 12	Manual	14 minutos

7. RECEITAS

MEXILHÃO E AZEITONAS PRETAS À MEDITERRÂNEA

INGREDIENTES (4 pessoas)

LIMÃO EM CONSERVA

- 1 limão
- 100 g de açúcar
- 100 g de sal fino

MEXILHÃO

- 1 kg de mexilhão fresco, bem lavado e limpo (sem barbas)
- 1 pimento vermelho, cortado em tiras
- 1 cebola roxa, descascada e cortada em rodela
- 100 g de azeitonas kalamata, cortadas em rodela
- ½ pés de salsa, picada grosseiramente
- 8 dentes de alho inteiros com casca

MÉTODO

LIMÃO EM CONSERVA

1. Fatie o limão finamente.
2. Misture com o açúcar e o sal e coloque num recipiente hermeticamente fechado durante 8 horas.

MEXILHÃO

3. Coloque os mexilhões, previamente limpos, no tabuleiro de vidro para cozer a vapor. Deite fora todos os mexilhões que estejam partidos ou abertos.
4. Disponha por cima dos mexilhões, as tiras de pimento, as rodela de cebola roxa, as azeitonas em rodela e os dentes de alho.
5. Regule o temporizador para 8 minutos e carregue no botão "Start".
6. Retire o excesso de líquido do limão em conserva.
7. Quando os mexilhões estiverem todos abertos, polvilhe de salsa, coloque as fatias de limão de conserva por cima e sirva.
8. Deite fora os mexilhões que não estejam abertos.

ROBALO EM PASTA DE ESPECIARIAS COM LEGUMES E EMULSÃO DE CÔCO

INGREDIENTES (2 pessoas)

- 2 filetes de robalo
- 1 talo de erva limeira, cortado em 3 e esmagado

PASTA DE ESPECIARIAS

- 2 colheres de chá de grãos de pimenta rosa, moídos
- 1 colher de chá de grãos de pimenta Sichuan, moídos
- 6 colheres de chá de sementes de coentros, moídas
- 1 pedaço de gengibre de 2 cm, ralado finamente
- ½ malaguetas, cortadas finamente
- 1 colher de chá de flor de sal (de boa qualidade), moída

LEGUMES

- 2 unidades pequenas de couve pak choi, separada por folhas
- 8 espargos pequenos, pontas secas removidas
- 50 g de ervilhas tortas, aparadas
- 50 g de ervilhas de quebrar, aparadas
- 2 cebolinhas roxas, descascadas e cortadas longitudinalmente em quartos

EMULSÃO DE CÔCO

- 160 ml de leite de côco
- Sumo de 2 limas
- 1 colher de chá de Malibu (opcional)
- ½ colheres de chá de açúcar de palma
- Sal marinho, a gosto

PARA SERVIR

- 2 colheres de sopa de coentros, picados

MÉTODO

1. Numa tigela pequena misture todos os ingredientes para a pasta de especiarias. Esfregue esta pasta, generosamente, nos filetes de robalo e reserve.
2. Num dos extremos do tabuleiro de vapor coloque a erva limeira esmagada e, sobre esta, os filetes de robalo cobertos com a pasta de especiarias.
3. No outro extremo do tabuleiro de vapor, disponha os legumes ao lado dos filetes de robalo.
4. Regule o temporizador para 5 minutos e carregue no botão "Start".

EMULSÃO DE CÔCO

5. Numa tigela de tamanho apropriado misture todos os ingredientes para a emulsão de côco e tempere a gosto.

PARA SERVIR

6. Disponha os legumes em 2 pratos fundos.
7. Verta uma quantidade generosa da emulsão de côco.
8. Coloque os filetes de robalo por cima dos legumes (retirando a erva limeira).
9. Polvilhe com os coentros picados.

FRANGO COM LIMÃO E TOMILHO

INGREDIENTES (Para 2 pessoas)

- 1 limão, cortado em 8 rodela
- 4 hastes de tomilho
- 2 peitos de frango, cortados ao meio em diagonal
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta em grão moída na ocasião
- 100 g de talos tenros de brócolos, aparados
- 1 abobrinha pequena (120 g), cortada às rodela grossas

MOLHO DE IOGURTE

- 125 ml de iogurte
- 1/2 colheres de chá de mel
- 1 colher de chá de mostarda de Dijon
- Sal e pimenta em grão moída na ocasião

MÉTODO

1. Num dos lados do tabuleiro coloque metade das rodela de limão e espalhe metade das folha de tomilho sobre elas. Coloque os peitos de frango sobre as rodela de limão e tempere com sal e pimenta. Por cima do frango coloque os dentes de alho e o restante tomilho e limão. Não se esqueça de deixar espaço suficiente para a bandeja escorredora.
2. Regule o temporizador para 20 minutos, coloque a tampa de vidro e carregue no botão "Start".
3. Coloque os brócolos e a abobrinha previamente preparados na bandeja escorredora e quando faltarem 6 minutos para o tempo acabar coloque-a na vaporeira junto aos peitos de frango.
4. Prepare o molho de iogurte misturando todos os ingredientes. Esmague os dentes de alho cozidos ao vapor e junte ao molho.
5. Sirva o frango e os vegetais regando generosamente com o molho de iogurte.

GYOZAS DE ESPINAFRE E GENGIBRE

INGREDIENTES (para 24 gyozas)

- 240 g de espinafre
- 227 g de castanhas de água em lata, escurridas e picadas finamente (140 g depois de escurridas)
- 4 cebolos, cortados finamente
- 4 cm de gengibre fresco, ralado finamente
- 1 colher de sopa de molho de soja ou tamari
- 1 ovo, batido levemente
- 24 discos de massa de gyozas
- Óleo de amendoim para barrar o tabuleiro

MÉTODO

1. Coloque o espinafre num escurridor e deite-lhe água a ferver. Passe por água corrente fria e escorra. Quando estiver suficientemente frio para manusear, esprema o excesso de água do espinafre e corte-o finamente.
2. Misture numa tigela o espinafre, as castanhas de água, o cebolo, o gengibre, o tamari e o ovo batido.
3. Coloque os discos de massa sobre a bancada e ponha 2 colheres de chá do preparado no centro de cada um. Pincele as bordas dos discos com água. Una as extremidades da massa ao centro, como se fosse um pastel. Aperte ao longo do bordo para fechar e sele fazendo pequenas pregas.
4. Divida as gyozas em dois lotes. Unte ligeiramente o tabuleiro com o óleo de amendoim e coza ao vapor o primeiro lote durante 10 minutos.
5. Volte a marcar 10 minutos no temporizador e coza ao vapor o segundo lote de gyozas. Sirva com o seu molho favorito.

PUDINS INDIVIDUAIS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES (Para 4-6 pudins)

- 100 g de manteiga sem sal, amolecida, mais um pouco para barrar as formas
- 100 g de açúcar areado amarelo
- 2 ovos médios de galinhas criadas ao ar livre
- 100 g de farinha com fermento
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 100 g de chocolate preto para culinária
- 1 colher de sopa de leite

MOLHO DE CHOCOLATE

- 100 g de chocolate preto para culinária, partido aos pedaços
- 25 g de manteiga sem sal
- 30 ml de golden syrup

PARA SERVIR

- Natas espessas, batidas
- Folhas de hortelã

MÉTODO

1. Unte com manteiga 4 a 6 formas individuais de pudim.
2. Parta o chocolate ao pedaços numa tigela e leve ao lume em banho-maria até derreter, mexendo de vez em quando. Retire do lume e reserve.
3. Bata a manteiga com o açúcar até obter uma consistência cremosa e esbranquiçada.
4. Acrescente os ovos um a um ao preparado anterior, batendo sempre.
5. Peneire a farinha e o cacau em pó e adicione ao preparado de chocolate e de seguida junte o leite.
6. Verta o preparado com cuidado nas formas individuais com a ajuda de uma concha. Não encha até cima para dar espaço para crescer.
7. Corte 4 a 6 quadrados de papel vegetal e de papel de alumínio de tamanho suficiente para tapar as formas, deixando espaço para o pudim crescer. Barre a parte inferior dos quadrados de papel vegetal e coloque os quadrados de papel de alumínio por cima. Faça uma dobra no meio e coloque sobre os pudins. Ate um pedaço de cordel à volta de cada forma para prender os quadrados e selar os pudins.
8. Coloque os pudins na bandeja escorredora e esta dentro do tabuleiro de vidro e cubra com a tampa. Marque 30 minutos no temporizador e carregue no botão "Start".
9. Para fazer o molho de chocolate leve ao lume todos os ingredientes numa tigela em banho-maria, mexendo de vez em quando até estar tudo derretido. Retire do lume e mexa até obter uma consistência cremosa.
10. Quando o temporizador tocar, retire os pudins com cuidado da vaporeira, remova e deite fora os quadrados de papel.
11. Desenforme os pudins em pratos individuais e sirva com o molho de chocolate, cubra com as natas batidas e enfeite com uma folha de hortelã.

1. INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ BEZPIECZEŃSTWA!



- **OSTRZEŻENIE:** worki z tworzywa sztucznego używane do zakrywania lub opakowania urządzenia mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.
- **OSTRZEŻENIE:** gorąca powierzchnia.
- Nie dotykać gorących powierzchni.
- Przed przechowywaniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Podczas użytkowania urządzenia dostępne powierzchnie mogą osiągać wysokie temperatury.
- Nie umieszczać grilla na gorących urządzeniach kuchennych ani w ich pobliżu. Nie używać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokiej temperatury ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Pozostawić wystarczający odstęp między urządzeniem a ścianami czy meblami. Nie umieszczać urządzenia pod wiszącymi elementami wyposażenia kuchni.
- Nie pozostawiać przewodu tak, by zwisał poza krawędź blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- Po użyciu i przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci. Nie wolno pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci. Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazdka przez pociągnięcie za przewód.
- Zawsze opróżniać zbiornik, jeśli urządzenie nie jest w użyciu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji z użyciem zewnętrznego zegara ani systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli zostało ono upuszczone lub wykazuje jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia.
- Jeśli przewód zasilania ulegnie uszkodzeniu, natychmiast

przerwać korzystanie z urządzenia.

- Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub właściwie wykwalifikowanych pracowników, co pozwoli na uniknięcie niebezpieczeństwa.
- Nie wolno samodzielnie podejmować prób naprawy urządzenia.
- Używanie jakichkolwiek akcesoriów innych niż zalecane przez firmę Cuisinart® może być przyczyną pożaru, porażenia prądem elektrycznym i ryzyka obrażeń.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są w stanie korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeżeli rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i dokonują tych czynności pod opieką.
- Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie w celach związanych z gotowaniem i zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Nie używać poza pomieszczeniami.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych na koniec okresu eksploatacji

Dbając o wspólny interes i aktywnie uczestnicząc we wspólnych wysiłkach na rzecz ochrony środowiska:

- Nie należy usuwać produktów z odpadami komunalnymi.
- Należy korzystać z systemów zwrotu i zbiórki mających na celu recykling lub odzyskiwanie niektórych materiałów.


2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu parowaru Cuisinart Cookfresh Glass.

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najwyższej jakości wyposażenia kuchennego. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu, a także zapewniają doskonałe wyniki dzień po dniu. Więcej informacji o naszych produktach oraz pomysły na przepisy można znaleźć w naszej witrynie internetowej www.cuisinart.eu

3. CECHY PRODUKTU

1. Szklana pokrywa z obręczą ze stali nierdzewnej
2. Odwracana taca do gotowania ze stali nierdzewnej
3. Szklane naczynie (pojemność: 5 litrów)
4. Usuwalny przezroczysty pojemnik na wodę (pojemność: 1 l)
5. Podstawa urządzenia
6. Panel sterowania

6.1. Przełącznik wł./wył. 

6.2. Wyświetlacz LED:

- 5 programów gotowania:  (ręczny),  (ryby),  (drób),  (zboża),  (warzywa)

- 1 program podgrzewania 

- czas gotowania

- sygnał „Dolej wody” 

6.3. Przycisk odgrzewania potraw 

6.4. Przycisk start/pauza 

6.5. Wybrać tryb gotowania i ustawić czas gotowania używając pokrętle.

4. MONTAŻ I UŻYTKOWANIE PAROWARU

Ostrzeżenie:

Przed pierwszym użyciem z żywnością należy uruchomić urządzenie na 30 minut z wodą w zbiorniku, opróżniając i dokładnie czyszcząc każdą z części.

a. Montaż

- Umieścić podstawę urządzenia na czystej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Upewnij się, że odpływ znajdujący się z tyłu urządzenia jest poprawnie zamknięty.

Uwaga: nie należy przekraczać maksymalnego poziomu zaznaczonego na urządzeniu.

- Odkręcić przezroczysty korek zbiornika i napełnić zbiornik wodą (**Rys. 1**).

Uwaga: nie należy przekraczać poziomu zaznaczonego na zbiorniku wody.

- Wkręcić korek z powrotem i zamocować zbiornik na podstawie (**Rys. 2**).

- Umieścić szklane naczynie w podstawie urządzenia. (**Rys. 3**).

Uwaga: sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowo wyśrodkowane i zablokowane w odpowiednim

położeniu czterema uchwytami (na końcu podstawy).

- Umieścić odwracaną tacę metalową w położeniu dla przyrządzanej potrawy (**Rys. 4**).
- Umieścić potrawę na tacy.
- Ponownie zamknąć pokrywę, ostrożnie mocując pokrywę na przewodzie parowym za urządzeniem (**Rys. 5**).


Uwaga: sprawdzić, czy pokrywa jest bezpiecznie przymocowana do przewodu, co pozwala zapobiec wydostawaniu się pary.

b. Użytkowanie w trybie „Gotowanie z programem”






- Podłączyć urządzenie do gniazdka.

Zapali się przycisk  . Jeśli urządzenie nie jest używane, wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

- Nacisnąć przycisk  . Włączy się wyświetlacz.
- Obrócić pokrętko zmieniając kategorie żywności na wyświetlaczu.
- Gdy żądana kategoria zacznie migać, nacisnąć raz pokrętko, by potwierdzić wybór. Wybrana kategoria jest wyświetlana osobno, wskaźnik czasu zaczyna migać.
- Zaprogramowany czas można zmienić obracając pokrętko, a następnie naciskając przycisk, by rozpocząć gotowanie.

Ostrzeżenie: nigdy nie należy dotykać żadnych części, które mogą się nagrzać podczas gotowania, takich jak pokrywa, taca lub podstawa urządzenia.


Uwaga

- **Aby wyłączyć urządzenie przed zakończeniem programu, nacisnąć przycisk  .**
- **Aby zmienić czas gotowania w trakcie**, nacisnąć przycisk  , użyć przycisku ustawień w celu zmiany czasu trwania i ponownie nacisnąć przycisk  .


c. Użytkowanie w trybie ręcznym

Tryb ręczny umożliwia bezpośrednio ustawienie czasu gotowania lub rozpoczęcie gotowania bez zegara.

Aby wybrać czas gotowania bezpośrednio:

- Użyć pokrętkła, by wybrać tryb ręczny na wyświetlaczu.
- Wybrać żądany czas gotowania obracając pokrętko, a następnie nacisnąć przycisk  , by rozpocząć gotowanie.





Aby rozpocząć gotowanie bez zegara:

- Użyć pokrętkła, by wybrać tryb ręczny.
- Nacisnąć bezpośrednio przycisk  , aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: w trybie ręcznym maksymalny czas gotowania wynosi 59 minut/59 sekund.

d. Użytkowanie w trybie podgrzewania

Aby utrzymać temperaturę potrawy:



- Nacisnąć przycisk  . Wyświetlacz włączy się.
- Wybrać ikonę  używając pokrętkła. Czas jest wyświetlany jako 0:00.
- Nacisnąć  , aby uruchomić program bez zegara lub wybrać najpierw czas i nacisnąć  .

Uwaga!



- Maksymalny czas gotowania bez zegara wynosi 3 godziny i 59 minut (to czas, w jakim wyparowuje cała zawartość zbiornika).
- Maksymalny czas gotowania z zegarem wynosi 59 minut/59 sekund.

e. Użytkowanie w trybie odgrzewania

Aby odgrzać potrawę:

- Nacisnąć przycisk  . Wyświetlacz włączy się.
- Nacisnąć przycisk  .
- Nacisnąć ▷|| , aby uruchomić program bez zegara lub wybrać najpierw czas i nacisnąć ▷|| .

F. Sygnał „Dolej wody”

Jeśli w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, pojawia się ikona  i co 30 sekund rozlega się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gdy zbiornik się opróżni, urządzenie przestaje działać, ikona  zaczyna migać i rozlega się ciągly sygnał dźwiękowy do chwili napełnienia zbiornika.

- Napełnić zbiornik (zgodnie z powyższymi wyjaśnieniami) i nacisnąć ▷|| , aby wznowić gotowanie.


5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

a. Po każdym użyciu

- Przed czyszczeniem urządzenia zawsze odłączać je od sieci i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
- Po każdym użyciu opróżnij zbiornik na wodę i odprowadź wodę z tyłu podstawy obudowy. Następnie dokładnie umyj każdą z części urządzenia.
- Należy zadbać o to, by opróżnić i osuszyć tylną część urządzenia; zdjęć wszystkie wyjmowane części (pokrywę, szklane naczynie, zbiornik), odkręcić korek i wylać wodę przechylając podstawę urządzenia.
- Aby oczyścić wnętrze podstawy, użyć wilgotnej gąbki i łyzeczki wodorowęglanu sodu; przetrzeć starannie, a następnie opłukać czystą wodą.
- Nie wolno używać wybielacza do czyszczenia urządzenia.
- Nie umieszczać podstawy urządzenia w zmywarce.
- Osuszone urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

b. Usuwanie kamienia

Po kilku miesiącach użytkowania może dojść do osadzenia się kamienia. Zaleca się regularne usuwanie kamienia z urządzenia, co pozwoli zapewnić optymalną produkcję pary i wydłużyć okres jego użytkowania.

Aby usunąć kamień z urządzenia: napełnić zbiornik mieszając równe części octu i wody. Założyć naczynie szklane i pokrywę. Wybrać czas 60 minut w trybie  nacisnąć przycisk ▷|| .

Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, odłączyć urządzenie i poczekać, aż całkowicie ostygnie, a następnie opróżnić zbiornik.

Kilkakrotnie przepłukać zbiornik, naczynie i pokrywę czystą wodą.

Na koniec napełnić zbiornik zimną wodą i uruchomić parowar na 30 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Zalecamy wykonanie tej czynności po przygotowaniu potraw rybnych.

6. PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

a. Przydatna porada

Czasy gotowania podane w przewodniku mają wyłącznie charakter orientacyjny. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości i ilości przygotowanych potraw, jak również osobistych preferencji. Podane czasy gotowania są obliczane dla świeżych składników.

W przypadku warzyw pierwsza wartość czasu pozwala na uzyskanie chrupiących warzyw, druga – warzyw bardziej miękkich. Aby uzyskać równomierny stopień ugotowania składników, należy je pokroić na kawałki takiego samego rozmiaru.

Mięso, drób i owoce morza powinny być całkowicie rozmrożone przed umieszczeniem w parowarze. Produkty te nie powinny dotykać krawędzi tacy. Najlepsze rezultaty można uzyskać, gdy para wodna może swobodnie opływać składniki potrawy.

Do zbiornika należy zawsze wlewać zimną wodę. Do wody w zbiorniku nie wolno dodawać żadnych ziół ani przypraw.

BIAŁKO			
Składnik	Ilość	Kategoria	Czas gotowania
filet z kurczaka	4 filety z kurczaka, ± 750 g	Drób	15–20 minut
Małże sercówki	1 kg	Ryby i owoce morza	6–8 minut
Świeże szczypcy krabów	500 g	Ryby i owoce morza	8 minut
Mrożone szczypcy krabów	500 g	Ryby i owoce morza	10 minut
Filety rybne, grube, np. łosoś, dorsz itp.	350 g	Ryby i owoce morza	15 minut
Filety rybne, cienkie, np. sola albo turbot	250 g	Ryby i owoce morza	6–8 minut
Ryba w całości	1 kg	Ryby i owoce morza	20 minut
Ryba w całości	500–750 g	Ryby i owoce morza	15 minut
Ogon homara	4 sztuki	Ryby i owoce morza	10 minut
Małże	1 kg	Ryby i owoce morza	6–8 minut
Krewetki	500 g	Ryby i owoce morza	6 minut
Mrożone krewetki	500 g	Ryby i owoce morza	10 minut

WARZYWA			
Składnik	Ilość	Kategoria	Czas gotowania
Karczochy	300–350 g każdy	Warzywa	35–45 minut
Szparagi	500 g	Warzywa	7–8 minut
Świeża zielona fasolka	500 g	Warzywa	7–8 minut
Mrożona zielona fasolka	500 g	Warzywa	6 minut
Świeży groszek masłowy	500 g	Warzywa	10–12 minut
Burak	350–400 g	Warzywa	25–30 minut
Końcówki brokułów od 2,5 do	500 g	Warzywa	7 minut
Mrożone brokuły	350 g	Warzywa	6 minut
Brukselka	500 g	Warzywa	14 minut
Marchewka pokrojona w krążki o grubości 8 mm	500 g	Warzywa	8–9 minut
Młode marchewki	500 g	Warzywa	9–10 minut
Kwiat kalafiora	750 g	Warzywa	10 minut
Kolby kukurydzy	4 sztuki	Warzywa	8 minut
Koper włoski pokrojony na ćwiartki	1 średnia bulwa, ± 350 g	Warzywa	10 minut
Mieszanka krojonych warzyw	500 g	Warzywa	7 minut
Pasternak pokrojony na kawałki	1 pęczek, ± 500 g	Warzywa	8–10 minut
Małe ziemniaki w plasterkach	750 g	Warzywa	20 minut
Duże ziemniaki	1,5 kg	Warzywa	40 minut
Łuskany świeży groszek	250 g	Warzywa	5 minut
Szpinak	150 g	Warzywa	3–4 minuty
Mrożony szpinak	300 g	Warzywa	14 minut
Dynia, krojona	750 g	Warzywa	15–20 minut
Groszek cukrowy	350 g	Warzywa	6–8 minut
Groszek śnieżny	350 g	Warzywa	6 minut
Okrągła rzepa pokrojona w ćwiartki	450 g	Warzywa	20 minut
Cukinia pokrojona w krążki	350 g	Warzywa	5 minut
JAJA			
Składnik	Ilość	Kategoria	Czas gotowania
jaja na miękko	maksymalnie 12	Tryb ręczny	8 minut
jaja na twardo	maksymalnie 12	Tryb ręczny	14 minut

7. PRZEPISY

MAŁŻE ŚRÓDZIEMNOMORSKIE Z CZARNYMI OLIVKAMI

SKŁADNIKI (Porcja dla 4 osób)

KISZONA CYTRYNA

- 1 cytryna
- 100 g cukru
- 100 g soli kuchennej

MAŁŻE

- 1 kg świeżych małży, dobrze opłukanych i oczyszczonych
- 1 strąk czerwonej słodkiej papryki, pokrojony w paski
- 1 czerwona cebula, obrana i pokrojona w paski
- 100 g oliwek odmiany kalamata, pokrojonych
- ½ pęczka natki z pietruszki, odmiana o płaskich liściach, porwanej na kawałki
- 8 nieobrane ząbki czosnku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KISZONA CYTRYNA

1. Pokrój cytrynę na bardzo cienkie plastry.
2. Wymieszaj z cukrem i solą i pozostaw na noc w szczelnym pojemniku.

MAŁŻE

3. Ułóż umyte małże na tacy do gotowania na parze w szklanym naczyniu, wyrzucając wszystkie pęknięte lub otwarte.
4. Na małżach ułóż pokrojoną paprykę, czerwoną cebulę, krojone oliwki i ząbki czosnku.
5. Ustaw zegar na 8 minut i naciśnij „Start”.
6. Wypłucz kiszone cytryny.
7. Kiedy wszystkie małże się otworzą, ułóż na nich pietruszkę oraz kiszoną cytrynę i podawaj.
8. Wyrzucić wszystkie małże, które się nie otworzyły.

OKOŃ MORSKI NACIERANY PRZYPRAWAMI, ZE ŚWIEŻYMI ZIELONYMI WARZYWAMI I EMULSJĄ KOKOSOWĄ

SKŁADNIKI (Porcja dla 2 osób)

- 2 filety z okonia morskiego
- 1 sztuka trawy cytrynowej, pokrojonej na 3 kawałki i zmiążdżonej

PRZYPRAWY DO NACIERANIA

- 2 łyżeczki różowego pieprzu, zmielonego
- 1 łyżeczka pieprzu syczańskiego, zmielonego
- ½ łyżeczki kolendry, zmielonej
- Kawałek imbiru o długości 2 cm, drobno posiekanego
- ½ papryczki chili, drobno posiekanej
- 1 łyżeczka soli morskiej w płatkach, rozartej w moździerzu

WARZYWA

- 2 sztuki małej kapusty pak choi, podzielonej na poszczególne liście
- 8 małych szparagów, z usuniętymi zdrewniałymi końcówkami
- 50 g groszku cukrowego, pokrojonego
- 50 g groszku śnieżnego, pokrojonego
- 2 czerwone cebulki dymki, przycięte i pokrojone na ćwiartki wzdłuż

EMULSJA KOKOSOWA

- 160 ml mleka kokosowego
- Sok z 2 cytryn
- 1 łyżka likieru Malibu (opcjonalnie)
- ½ łyżeczki cukru palmowego
- Sól morską, do smaku

DO PODANIA

2 łyżeczki kolendry, posiekanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W małej miseczce wymieszaj wszystkie składniki przyprawy do nacierania. Obficie natrzyj filety z okonia morskiego i odłóż je.
2. Na jednym końcu tacy do gotowania na parze ułóż zmiążdżoną trawę cytrynową. Umieść natarte przyprawami filety z okonia morskiego na trawie cytrynowej.
3. Na drugim końcu tacy do gotowania na parze ułóż warzywami obok filetów z okonia morskiego.
4. Ustaw zegar na 5 minut i naciśnij Start.

EMULSJA KOKOSOWA

5. W odpowiedniej misce wymieszaj wszystkie składniki emulsji kokosowej i przypraw do smaku.

DO PODANIA

6. Ułóż ugotowane na parze warzywa na 2 głębokich talerzach.
7. Obficie polej emulsją kokosową.
8. Ułóż filety z okonia morskiego na warzywach (wyrzuć trawę cytrynową).
9. Posyp posiekaną kolendrą.

KURCZAK Z CYTRYNĄ I TYMIANKIEM

SKŁADNIKI (Porcja dla 2 osób)

- 1 cytryna, pokrojona na 8 części
- 4 gałązki tymianku
- 2 filety z kurczaka, przekrojone na ukos na pół
- 2 ząbki czosnku
- Sól i świeżo zmielony pieprz
- 100 g delikatnych brokułów łądogowych, przyciętych
- 1 mała cukinia (120 g), pokrojona na cienkie plasterki

DRESSING JOGURTOWY

- 125 ml jogurtu
- ½ łyżeczki miodu
- 1 łyżeczka musztardy diżońskiej
- Sól i świeżo zmielony pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Po jednej stronie tacy do gotowania na parze rozłóż połówki plasterków cytryny i posyp cytryny połową gałązek tymianku. Ułóż filety z kurczaka na cytrynach i przypraw solą i pieprzem. Na wierzchu filetów ułóż ząbki czosnku, resztę tymianku i cytryn. Sprawdź, czy zostało wystarczająco dużo miejsca na sitko do gotowania na parze.
2. Ustaw zegar na 20 minut, zamknij szklaną pokrywę i naciśnij Start.
3. Włóż przygotowane brokuły i cukinię do sitka do gotowania na parze i na 6 minut przed końcem gotowania umieść je obok filetów z kurczaka.
4. Przygotuj dressing jogurtowy, łącząc wszystkie składniki. Rozgnieć ugotowane na parze ząbki czosnku i dodaj je do dresingu.
5. Podawaj kurczaka z warzywami, przed podaniem polewając go dresingiem jogurtowym.

PIEROŻKI ZE SZPINAKIEM I IMBIREM

SKŁADNIKI (Na 24 sztuki)

- 240 g szpinaku
- 227 g kasztanów wodnych z puszki, odsączonych i drobno posiekanych (140 g po odsączeniu)
- 4 cebulki dymki, drobno posiekane
- Kawałek imbiru o długości 4 cm, drobno starty
- 1 łyżka sosu tamari lub sojowego
- 1 jajko, lekko ubite
- 24 kwadratów ciasta na pierożki
- Olej z orzeszków ziemnych do posmarowania tacy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umieść szpinak na sitku i przelej wrzącą wodą. Następnie przelej zimną wodą i odsącz. Gdy ostygnie, wyciśnij nadmiar wody ze szpinaku i drobno go posiekaj.
2. Wymieszaj w misce szpinak, kasztany wodne, dymkę, imbir, sos tamari i ubite jajko.
3. Rozłóż ciasto na pierożki i ulóż pośrodku każdego kawałka po 2 łyżeczki farszu. Posmaruj krawędzie ciasta wodą. Unieś krawędzie i połącz je, nadając pierożkowi kształt. Zagnieć krawędzie, by się połączyły.
4. Podziel pierożki na dwie części. Nasmaruj lekko tacę do gotowania na parze olejem z orzeszków ziemnych i gotuj na parze pierwszą partię przez 10 minut.
5. Ustaw ponownie zegar na 10 minut i ugotuj na parze drugą partię. Podawaj z ulubionym sosem do maczania.

PUDDING CZEKOLADOWY

SKŁADNIKI (Na 4–6 sztuk)

- 100 g miękkiego niesolonego masła plus trochę do posmarowania
- 100 g drobnego cukru trzcinowego
- 2 średnie jaja z wolnego wybiegu
- 100 g mąki samorosnącej
- 1 łyżeczka kakao w proszku
- 100 g ciemnej czekolady do gotowania
- 1 łyżeczka mleka

SOS CZEKOLADOWY

- 100 g ciemnej czekolady do gotowania, pokruszonej na kawałki
- 25 g solonego masła
- 30 ml złocistego syropu

DO PODANIA

- Śmietana kremówka, ubita
- Kilka listków mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nasmaruj od 4 do 6 form do puddingów.
2. Aby uzyskać masę, umieść połamaną czekoladę w misce umieszczonej nad garnkiem z wrzącą wodą i top ją powoli, mieszając od czasu do czasu. Zdejmij z ognia i odstaw.
3. Ubijaj masło z cukrem do uzyskania jasnego kremu.
4. Delikatnie wbij jajka i ubijaj dalej.
5. Przesiej mąkę i kakao i dodaj je do mieszaniny wraz ze stopioną czekoladą i mlekiem.
6. Ostrożnie nałóż mieszaninę do foremek do puddingu, zostawiając trochę miejsca na rośnięcie.
7. Aby przykryć foremki, wytnij 4 do 6 kwadratów papieru woskowanego lub folii aluminiowej na tyle dużych, aby zakryły foremki, także zostawiając nieco miejsca na rośnięcie. Posmaruj spód papieru lub foli masłem i ułóż je na górze. Złóż papier pośrodku na kształt plisy i umieść go na puddingach. Obwiąż każdą foremkę kawałkiem sznurka, by zabezpieczyć górną część, uszczelniając foremki z puddingiem.
8. Umieść puddingi na tacy do gotowania na parze i w szklanym naczyniu, a następnie zamknij szklaną pokrywę. Ustaw zegar na 30 minut i naciśnij Start.
9. Aby wykonać sos czekoladowy, umieść wszystkie składniki w żaroodpornej misce i ustaw ją na garnku z lekko gotującą się wodą. Mieszaj od czasu do czasu, aż się roztopią. Zdejmij z ognia z ognia i pozostaw do ostygnięcia.
10. Po upływie ustawionego czasu wyjmij puddingi, zdejmij folię lub papier i wyrzuć je.
11. Przelóż puddingi na talerzyki i podawaj z sosem czekoladowym, z ubitą śmietaną kremówką i listkiem mięty.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР!



ВНИМАНИЕ! Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен сам электроприбор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Во избежание риска удушья следует хранить эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!

ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность

- Не прикасайтесь к нагретым поверхностям.
- Дайте прибору полностью остыть перед тем, как убрать его на хранение.
- В процессе функционирования прибора его поверхности могут сильно нагреваться.
- Не ставьте электроприбор на нагревающиеся устройства или рядом с ними. Не ставьте электроприбор ни на поверхности, чувствительные к нагреву, ни рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Оставляйте достаточно пространства между электроприбором и стенками помещения или кухонной мебелью. Не ставьте прибор под подвесными кухонными шкафчиками.
- Шнур прибора не должен свисать со стола или со столешницы. Не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не погружайте прибор в воду или иную жидкость.
- Всегда отключайте электроприбор, закончив пользоваться им, а также перед уходом за прибором. Не оставляйте включенный в сеть электроприбор без присмотра. Для отключения прибора от сети потяните за вилку, но ни в коем случае не за шнур электроприбора.
- Если вы не пользуетесь прибором, обязательно слейте воду из резервуара.
- Электроприбор не предназначен для включения с помощью

- внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Не пользуйтесь прибором, если он упал, или если на нем имеются видимые следы повреждений.
 - При повреждении электрического шнура немедленно прекратите пользоваться прибором.
 - Во избежание возможных рисков замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем, сервисным центром или персоналом соответствующей квалификации.
 - Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать электроприбор.
 - Использование насадок или аксессуаров, которые не продаются или не рекомендованы фирмой Cuisinart®, может стать причиной пожара, поражения электрическим током или получения травмы.
 - Данный электроприбор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами с недостаточным опытом или знаниями, только если они находятся под надлежащим наблюдением, или если им были даны инструкции по безопасному использованию прибора, и связанные с этим использованием риски были ими поняты. Дети не должны использовать прибор как игрушку. Уход за электроприбором может производиться детьми в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под надлежащим наблюдением.
 - Электроприбор и его электрический шнур должны храниться в местах, недоступных для детей, которым не исполнилось 8 лет.
 - Пользуйтесь электроприбором исключительно для приготовления продуктов, в соответствии с прилагаемыми инструкциями.
 - Не пользуйтесь электроприбором вне помещения.
 - Данный электроприбор предназначен для домашнего пользования.



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, что позволит переработать или использовать повторно некоторые материалы.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с покупкой пароварки Cuisinart Cookfresh Glass Steamer. В течение вот уже более 30 лет Cuisinart стремится производить высококачественное кухонное оборудование. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и день за днем демонстрируют 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


1. Стеклопанель крышки с ободом из нержавеющей стали
2. Паровая корзина-лоток из нержавеющей стали, двусторонняя
3. Стеклопанель блюда (емкость: 5 литров)
4. Съёмный прозрачный резервуар для воды (емкость: 1 л)
5. Основание прибора
6. Пульт управления

6.1. Переключатель On/off (вкл./выкл.) 

6.2. Светодиодный экран


- 5 режимов приготовления продуктов:  ручной режим  рыба  птица


 злаковые  овощи

- 1 программа поддержания тепла 

- время приготовления

- сигнал необходимости долить воду 

6.3. Кнопка разогрева 

6.4. Кнопка запуска/паузы 

6.5. Вращающаяся ручка для выбора режима и времени приготовления

4. СБОРКА И РАБОТА ПАРОВАРКИ

Внимание: Прежде чем в первый раз приготовить продукты в пароварке, наполните резервуар водой и включите прибор на 30 минут, затем слейте воду и тщательно вымойте каждую деталь прибора.

а. Сборка

- Поставьте основание прибора на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что слив в задней части прибора хорошо закрыт.
- Н.В.** Не наливайте воду выше метки максимального уровня наполнения
- Открутите крышку съёмного прозрачного резервуара и наполните его водой (**Fig.1**).
- Н.В.** Не наливайте воду выше метки максимального уровня наполнения
- Закрутите крышку и установите резервуар на основание, как показано на рисунке (**Fig.2**).
- Установите на основание стеклопанель блюда (**Fig.3**).




N.B. Убедитесь в том, что блюдо установлено точно по центру и заблокировано с помощью 4 держателей (по краям основания).

- Установите двустороннюю паровую металлическую корзину-лоток, повернув ее в зависимости отготавливаемых продуктов (Fig.4).
- Разложите продукты в паровой корзине.
- Накройте блюдо крышкой, тщательно закрепив ее на устройстве для подачи пара в задней части прибора, как показано на рисунке (Fig.5).

N.B. : Во избежание утечек пара убедитесь в том, что крышка надежно зафиксирована.




b. Как пользоваться запрограммированными режимами готовки



- Вставьте вилку прибора в розетку. Кнопка  загорится. Кнопка погаснет, если ею не воспользоваться в течение 30 секунд.
- Нажмите на кнопку  . Экран загорится.
- Поверните ручку регулировки, чтобы выбрать на экране соответствующую категорию продуктов.
- Когда изображение выбранной категории продуктов начнет мигать, нажмите один раз на ручку регулировки, чтобы подтвердить ваш выбор. Изображение выбранной категории продуктов загорится на экране отдельно, и индикатор времени начнет мигать.
- Вы можете изменить запрограммированное время приготовления, повернув ручку регулировки, и затем нажать на кнопку  , чтобы начать процесс приготовления.

Внимание: не прикасайтесь к деталям пароварки – к крышке, корзине или основанию прибора! Они могут нагреваться в процессе работы.

N.B.



- Чтобы выключить прибор до окончания программы, нажмите на кнопку  .
- Чтобы изменить время приготовления по ходу работы, нажмите на кнопку  , выберите другое время приготовления с помощью регулировочной кнопки, затем снова нажмите на кнопку  .

c. Как пользоваться ручным режимом




В ручном режиме можно либо непосредственно настроить время приготовления, либо начать приготовление без таймера.

Чтобы настроить время приготовления:

- С помощью ручки регулировки выберите на экране ручной режим приготовления  .
- Поворачивая ручку регулировки, выберите желаемое время приготовления, затем нажмите на кнопку  , чтобы начать процесс приготовления.





Начать приготовление без таймера:

- С помощью ручки регулировки выберите ручной режим приготовления .
- Нажмите на кнопку  , чтобы начать процесс приготовления.

N.B. : В ручном режиме максимальное время приготовления составляет 59 минут 59 секунд.

d. Как пользоваться программой поддержания тепла





Чтобы продукты в пароварке оставались горячими:

- Нажмите на кнопку  . *Экран засветится.*
- Выберите символ  с помощью ручки регулировки. На экране высветится время 0:00.
- Нажмите на кнопку  , чтобы выбрать программу без регулировки таймера, либо выберите желаемое время продолжительности поддержания продуктов горячими, и затем нажмите на кнопку  .



N.B. :


- Продолжительность работы прибора при выборе функции поддержания температуры без таймера составляет 3 часа 59 минут (время, необходимое для испарения воды из заполненного резервуара).
- Максимальная продолжительность приготовления при работающем таймере составляет 59 минут 59 секунд.

e. Как пользоваться функцией разогрева

- Нажмите на кнопку  . *Экран засветится.*
- Нажмите на кнопку 
- Для запуска программы без таймера нажмите на кнопку  , либо сначала выберите нужное вам время готовки, а затем нажмите на кнопку  .

f. Сигнал «долить воду»

Когда в резервуаре недостаточно воды, на экране появляется символ  , и каждые 30 секунд раздается звуковой сигнал. Когда резервуар пустой, электроприбор отключается, символ  начинает мигать, и непрерывный звуковой сигнал раздается до тех пор, пока в резервуар не будет добавлена вода.

- Заполните резервуар водой (как описано выше) и нажмите на кнопку  , чтобы продолжить приготовление.



5. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

a. После каждого использования

- Перед уходом за электроприбором обязательно отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- После каждого использования опорожняйте резервуар для воды и сливайте воду в задней части основания корпуса; затем тщательно очищайте каждую комплектующую электроприбора.
- Полностью освободите от воды заднюю часть электроприбора: снимите все съемные детали (стеклянную крышку, стеклянное блюдо, резервуар), отвинтите крышку резервуара и вылейте воду, наклонив основание.
- С помощью влажной губки, добавив 1 чайную ложку питьевой соды, очистите внутреннюю часть основания прибора, тщательно протрите и затем ополосните чистой водой.
- Никогда не пользуйтесь для ухода за прибором средствами, содержащими хлорку.
- Никогда не мойте основание прибора в посудомоечной машине.
- Убираемый на хранение прибор должен быть сухим. Храните прибор в местах, недоступных для детей.

в. Удаление накипи

После нескольких месяцев пользования прибором возможно образование накипи. Для поддержания оптимального парообразования и продления срока службы прибора его рекомендуется регулярно очищать от накипи.

Для удаления накипи: наполните резервуар наполовину водой, наполовину уксусом. Установите на основание стеклянное блюдо и паровую корзину. Настройте таймер на 60 минут в ручном режиме  и нажмите на кнопку  .

Когда раздастся звуковой сигнал, отключите прибор от сети и подождите, пока он полностью не остынет, затем слейте оставшуюся воду из резервуара.

После этого несколько раз ополосните резервуар, блюдо и крышку в чистой воде.

Для завершения наполните резервуар холодной водой и включите пароварку на 30 минут для удаления возможных оставшихся загрязнений.

Мы также рекомендуем проводить подобную очистку прибора после приготовления в нем рыбы.

6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

а. Полезные советы

Время приготовления указано в данном руководстве ориентировочно. Продолжительность готовки может отличаться в зависимости от размера и количества приготавливаемых продуктов, а также от индивидуальных предпочтений. Указанное время приготовления рассчитано исходя из свежих продуктов.

Для овощей: первое указанное время приготовления позволит получить овощи, отваренные до полуготовности, второе – более разваренные овощи. Чтобы получить овощи одинаковой степени готовности, нарежьте их равномерно.

Замороженное мясо, птицу и морепродукты следует разморозить до того, как готовить их в пароварке. Убедитесь в том, что продукты не прикасаются к краям паровой корзины. Для получения лучших результатов пар должен иметь возможность свободно циркулировать вокруг продуктов.

Заливайте в резервуар только холодную воду, не добавляя ароматические травы или приправы.

ПРОТЕИНЫ			
Продукты	Количество	Режим	Время приготовления
Куриная грудка	4 куриных грудки, ± 750 г	Птица	15 -20 минут
Морские петушки	1 кг	Рыба	6 - 8 минут
Свежие крабовые ножки	500 г	Рыба	8 минут
Замороженные крабовые ножки	500 г	Рыба	10 минут
Филе рыбы толстое, например лосось, треска и т.п.	350 г	Рыба	15 минут
Филе рыбы тонкое, например, камбала, морской язык и т.п.	250 г	Рыба	6-8 минут
Рыба целиком	1 кг	Рыба	20 минут
Рыба целиком	От 500 до 750 г	Рыба	15 минут
Хвост лобстера	4 штуки	Рыба	10 минут
Мидии	1 кг	Рыба	6-8 минут
Креветки	500 г	Рыба	6 минут
Замороженные креветки	500 г	Рыба	10 мину
ОВОЩИ			
Продукт	Количество	Режим	Время приготовления
Артишоки	Весом 300-350 г каждый	Овощи	35-45 минут
Спаржа	500 г	Овощи	7-8 минут
Свежая зеленая стручковая фасоль	500 г	Овощи	7-8 минут

Замороженная стручковая фасоль	500 г	Овощи	6 минут
Желтая стручковая фасоль	500 г	Овощи	10-12 минут
Свекла	350-400 г	Овощи	25-30 минут
Соцветия брокколи 2-2,5 см	500 г	Овощи	7 минут
Замороженная капуста брокколи	350 г	Овощи	6 минут
Брюссельская капуста	500 г	Овощи	14 минут
Морковь, нарезанная кусочками 8 см	500 г	Warzywa	8-9 minut
Молодая морковь	500 г	Овощи	9-10 минут
Цветная капуста, соцветия	750 г	Овощи	10 минут
Кукуруза в початках	4 початка	Овощи	8 минут

Фенхель, головка, порезанная на 4 части	1 головка весом 350 г	Овощи	10 минут
Овощная смесь, нарезанные овощи	500 г	Овощи	7 минут
Пастернак, нарезанный длиной 6-8 см	1 пучок, ± 500 г	Овощи	8-10 минут
Нарезанный кубиками 2-2,5 см молодой картофель	750 г	Овощи	20 минут
Крупный картофель	1,5 кг	Овощи	40 минут
Лущеный свежий горох	250 г	Овощи	5 минут
Шпинат	150 г	Овощи	3-4 минуты
Шпинат замороженный	300 г	Овощи	14 минут
Кабачок, тыква, нарезанные кубиками	750 г	Овощи	15-20 минут
Стручковый сахарный горошек	350 г	Овощи	6-8 минут
Стручковый горошек	350 г	Овощи	6 минут
Круглая репа, разрезанная на 4 части	450 г	Овощи	20 минут
Кабачок, нарезанный кружочками	350 г	Овощи	5 минут

ЯЙЦА

Продукт	Количество	Режим	Время приготовления
Яйца всмятку	максимум 12	Ручной	8 минут
Яйца вкрутую	максимум 12	Ручной	14 минут

7. РЕЦЕПТЫ

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ МИДИИ С ЧЕРНЫМИ МАСЛИНАМИ

ИНГРИДИЕНТЫ (на 4 порции)

ЛИМОН МАРИНОВАННЫЙ

- 1 лимон
- 100 г сахара
- 100 г столовой соли

МИДИИ

- 1 кг свежих мидий, тщательно промытых водой и очищенных от бородок
- 1 красный болгарский перец, нарезанный соломкой
- 1 головка красного лука, очищенного и нарезанного соломкой
- 100 г нарезанных маслин сорта каламата
- 1/2 пучка петрушки листовой обыкновенной, крупно нарезанной
- 8 зубчиков нечищенного чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЛИМОН МАРИНОВАННЫЙ

1. Нарезьте лимон тонкими ломтиками
2. Добавьте сахар и соль, положите в герметичную емкость и оставьте на ночь.

МИДИИ

3. Положите промытые мидии в паровую корзину и поставьте в стеклянное блюдо, отбросив поврежденные и раскрытые мидии.
4. Посыпьте мидии сверху нарезанным перцем, луком и маслинами и положите зубчики чеснока.
5. Установите таймер на 8 минут и нажмите на «старт».
6. Ополосните маринованный лимон.
7. Когда все мидии раскрылись, посыпьте их сверху петрушкой, разложите маринованный лимон и подавайте на стол.
8. Отбросьте все мидии, которые не раскрылись.

НАТЕРТЫЙ СПЕЦИЯМИ СИБАС СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И КОКОСОВОЙ ЭМУЛЬСИЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 порции)

- 2 филе сибаса
- 1 стебель лимонной травы (сорго лимонное), разрезанный на 3 части и измельченный

МАРИНАД ИЗ СПЕЦИЙ

- 2 чайных ложки молотого розового перца
- 1 чайная ложка молотого Сычуаньского перца
- 1/2 чайных ложки молотого кориандра
- кусочек имбиря 2 см, мелко натертого
- 1/2 чайных ложки мелко нарезанного перца чили
- 1 чайная ложка молотой элитной морской соли

ОВОЩИ

- 2 маленьких кочана китайской листовой капусты, разобранных на отдельные листья
- 8 маленьких стеблей спаржи с обрезанными твердыми кончиками
- 50 г стручкового гороха с оборванными кончиками
- 50г стручкового сахарного гороха с оборванными кончиками
- 2 молодых луковицы красного лука, с обрезанными корешками, нарезанных вдоль на 4 части

КОКОСОВАЯ ЭМУЛЬСИЯ

- 160 мл кокосового молока
- Сок 2 лаймов
- 1 столовая ложка рома Малибу (по желанию)
- 1/2 чайной ложки пальмового сахара
- морская соль, по вкусу

УКРАШЕНИЕ ПРИ ПОДАЧЕ

- 2 столовых ложки молотого кориандра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В небольшой миске смешайте все ингредиенты для приготовления маринада из специй. Обильно натрите маринадом филе сибаса и отставьте в сторону.
2. С одной стороны паровой корзины положите лимонную траву. Сверху положите натертые специями филе сибаса.
3. С другой стороны паровой корзины рядом с филе сибаса положите овощи.
4. Установите таймер на 5 минут и нажмите на «старт».

КОКОСОВАЯ ЭМУЛЬСИЯ

5. В подходящей миске смешайте ингредиенты для приготовления кокосовой эмульсии, приправьте по вкусу.

ПОДАЧА НА СТОЛ

6. Разложите приготовленные на пару овощи по 2 глубоким тарелкам.
7. Обильно приправьте кокосовой эмульсией.
8. Положите сверху филе сибаса (отбросьте лимонную траву).
9. Посыпьте молотым кориандром.

КУРИЦА С ЛИМОНОМ И ТИМЬЯНОМ

ИНГРИДИЕНТЫ (на 2 порции)

- 1 лимон, порезанный на 8 долек
- 4 веточки тимьяна
- 2 куриные грудки, разрезанные пополам по диагонали
- 2 зубчика чеснока
- Соль и свежемолотый перец
- 100 г мягкого очищенного стебля капусты брокколи
- 1 небольшой кабачок (120 г), нарезанный толстыми ломтиками

ЗАПРАВКА ИЗ ЙОГУРТА

- 125 мл йогурта
- 1/2 чайной ложки меда
- 1 чайная ложка дижонской горчицы
- соль и свежемолотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. С одной стороны паровой корзины положите половину нарезанного дольками лимона и посыпьте половиной листьев тимьяна. Сверху на нарезанный лимон положите куриные грудки, посолите и поперчите их. Сверху на грудки положите зубчики чеснока, оставшийся дольки лимона и тимьян. Не забудьте оставить достаточно пространства для паровой сетчатой ячейки.
2. Установите таймер на 20 минут, накройте блюдо стеклянной крышкой и нажмите на «старт».
3. Положите нарезанный кабачок и брокколи в паровую ячейку , и за 6 минут до окончания приготовления поставьте ее в пароварку рядом с куриными грудками.
4. Приготовьте йогуртную заправку, смешав все указанные ингредиенты. Добавьте в заправку раздавленный чеснок, отваренный на пару.
5. Подавайте курицу и овощи, обильно полив их йогуртной заправкой.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ШПИНАТА И ИМБИРЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ (для приготовления 24 пельменей)

- 240 г шпината
- 227 г консервированного чилима (водного ореха), слитого и мелко нарезанного (140 г после слития жидкости)
- 4 мини-головки с перьями зеленого лука, мелко нарезанных
- кусочек приблизительно в 4 см свежего имбиря, мелко натертого
- 1 столовая ложка соуса Тамари или соевого соуса
- слегка взбитое яйцо
- 24 кружочка нарезанного теста для пельменей
- арахисовое масло для смазывания паровой корзины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Положите шпинат в сетчатую ячейку и залейте кипящей водой. Охладите под струей холодной воды и дайте стечь. Когда шпинат достаточной охладится, чтобы до него можно было дотрагиваться, отожмите излишки воды и мелко порежьте.
2. Смешайте в миске шпинат, чилим (водные орехи), зеленый лук, имбирь, соус Тамари и взбитое яйцо.
3. Разложите кружочки теста и положите посередине каждого 2 чайные ложки приготовленной смеси. Смочите водой края кружочков. Приподните края, соедините их по центру и крепко сожмите их, чтобы закрепить.
4. Разделите пельмени на две партии. Слегка смажьте паровую корзину арахисовым маслом и отварите на пару первую партию пельменей в течение 10 минут.
5. Установите таймер на 10 минут и отварите на пару вторую партию пельменей. Подавайте готовые пельмени с вашим любимым соусом.

ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

ИНГРЕДИЕНТЫ (для приготовления 4-6 порций пудинга)

- 100 г несоленого размягченного масла, и еще немного масла для смазывания корзины
- 100 г сахарной пудры
- 2 яйца средних размеров
- 100 г муки с разрыхлителем
- 1 столовая ложка порошка какао
- 100 г черного кулинарного шоколада
- 1 столовая ложка молока

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

- 100 г черного кулинарного шоколада, поломанного на кусочки
- 25 г несоленого масла
- 30 мл светлой патоки

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ

- взбитые сливки
- несколько листочков мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смажьте 4 или 6 формочек для пудинга
2. Чтобы приготовить наполнитель, покрошите шоколад в миску, установленную на паровой бане над слегка кипящей в кастрюле водой, и медленно растопите шоколад, помешивая время от времени. Снимите с паровой бани и отставьте в сторону.
3. Взбейте вместе масло и сахар до образования белой кремообразной массы.
4. Постепенно вбейте яйца в приготовленную смесь.
5. Просейте муку и порошок какао и смешайте с расплавленным шоколадом и с молоком.
6. Приготовленную смесь для пудинга осторожно переложите ложкой в формочки, предусмотрев место для поднятия теста.
7. Чтобы покрыть формочки, вырежьте 4 или 6 квадратиков из жиронепроницаемой бумаги и столько же из фольги. Размеры квадратиков должны позволить полностью покрыть формочки; не забудьте при этом оставить место для поднятия теста во время приготовления. Смажьте снизу маслом квадратика жиронепроницаемой бумаги и положите на них сверху квадратика из фольги. Сделайте складку посередине и накройте формочки. Привяжите бумагу и фольгу вокруг каждой формочки.
8. Поставьте формочки в паровую корзину внутри блюда для приготовления на пару и накройте стеклянной крышкой. Установите таймер на 30 минут и нажмите на «старт».
9. Чтобы приготовить шоколадный соус, поместите ингредиенты в жаропрочную миску и поставьте ее на паровую баню над слегка кипящей в кастрюле водой. Время от времени перемешивайте ингредиенты, пока они полностью не расплавятся. Снимите с паровой бани и размешайте до однородной консистенции.
10. Когда время приготовления истечет, аккуратно достаньте формочки с пудингом, снимите бумагу и фольгу и выбросьте их.
11. Перевернув порции пудинга на сервировочные тарелочки, подавайте их с шоколадным соусом, украсив сверху слегка взбитыми сливками и листочком мяты.

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 garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@conair.com

FRANÇAIS : 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 dégât des 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. Être 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 rendent 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 3 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANÇAIS : 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.

NEDERLANDS: 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 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 na 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, квитанция, 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 инструкции по эксплуатации.

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

Version no : IB-16/346B

Size: 148mm(W)X210mm(H)

pages: 8pcs gate-fold cover+112pcs inside pages

Material: cover:157gsm gloss art paper

inside:105gsm gloss art paper

Coating: waterbase varnishing for whole book

Color (Cover): 1c(black)+1c(black)

(Inside): 1+1(K)

Date: August-15-2019

Co-ordinator : Astor You/Scias Liu

BOND FUND Description

PDF version : IB-16/346B (0,0)

BOND FUND Code : _____

Color Series: Non

Operator : ling

BOND FUND Diecut: _____

Remark: waterbase varnishing for whole book

