



Cuisinart®



Cuiseur à riz et céréales
RICE AND CEREAL COOKER

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	4
1. Introduction	6
2. Caractéristiques produit	6
3. Utilisation	7
A. Assemblage	7
B. Conseils d'utilisation - Tableau de correspondances pour le verre doseur (cup)	7
La cuisson du riz, des céréales et des légumes secs	7
La cuisson vapeur	9
4. L'avis des Chefs	10
5. Questions/Réponses	10
6. Nettoyage et rangement	10

CONTENTS

Safety instructions	11
1. Introduction	13
2. Description	13
3. Use of the appliance	14
A. Assembly	14
B. Operating the appliance - Conversion table for the cup	14
Cooking rice, cereals and pulses	14
Steaming	16
4. Chefs' tips and hints	17
5. Questions/Answers	17
6. Cleaning and storage	17

INHALTSVERZEICHNIS

Hinweise zur Sicherheit	18
1. Einleitung	20
2. Eigenschaften des Produkts	20
3. Gebrauch	21
A. Zusammensetzen	21
B. Gebrauchshinweise - Referenztabelle für den Messbecher (cup)	21
Garen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten	21
Dampfgaren	23
4. Ratschläge der Chefs	24
5. Fragen/Antworten	24
6. Reinigung und Verstauen	24

INHOUD

Veiligheidsadviezen	25
1. Inleiding	27
2. Onderdelen	27
3. Gebruik	28
A. Monteren	28
B. Gebruikstips - Overeenstemmingstabel voor de doseerbeker (cup)	28
Het koken van rijst, van granen en van droge groenten	28
Stoomkoken	30
4. De mening van de chefs	31
5. Vragen/antwoorden	31
6. Schoonmaken en opbergen	31

CONTENUTO

Istruzioni di sicurezza	32
1. Introduzione	34
2. Caratteristiche	34
3. Utilizzo	35
A. Montaggio.....	35
B. Consigli di utilizzo - Tabella delle corrispondenze per il bicchiere dosatore (cup)	35
Cottura di riso, cereali e legumi secchi	35
La cottura a vapore	37
4. Il parere dello chef	38
5. Domande/risposte.....	38
6. Pulizia e manutenzione	38

CONTENIDO

Consignas de seguridad	39
1. Introducción.....	41
2. Características del producto	41
3. Utilización	42
A. Montaje	42
B. Consejos de utilización - Tabla de correspondencias para el vaso dosificador (cup).....	42
Cocción de arroz, cereales y legumbres	42
La cocción al vapor	44
4. Sugerencias de los chefs	45
5. Preguntas y respuestas	45
6. Limpiar y guardar	45

CONSIGNES DE SECURITÉ



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



• **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 toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Manipuler les bols de cuisson avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis de liquides chauds.
- Le cuiseur génère de la vapeur. Laisser un espace suffisant entre le cuiseur et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer le cuiseur sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- 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 âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie



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

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

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

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

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



3. UTILISATION

A. ASSEMBLAGE

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

Consulter la rubrique "Nettoyage et rangement" pour plus d'informations.

B. CONSEILS D'UTILISATION

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

Tableau de correspondances pour le verre doseur (cup)

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

LA CUISSON DU RIZ, DES CEREALES ET DES LEGUMES SECS

On compte environ 50 g de riz par personne pour un accompagnement et 100 g de riz pour un plat. Mesurer la quantité de riz à l'aide du verre doseur et le verser dans la cuve. Ajouter l'eau jusqu'au repère correspondant (ex : 4 cups de riz = niveau 4 pour l'eau).

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

Tableau de cuisson du riz long blanc

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

Maintien au chaud automatique

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

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

Tableaux de cuisson des différentes variétés de riz

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

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

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

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

Tableaux de cuisson des différentes variétés de céréales

Blé tendre, boulgour, quinoa	Cups	Cups d'eau	Nombre de personnes
300 g	1	1	2 à 4
600 g	2	2	4 à 8
900 g	3	4	8 à 10
1,2 kg	8	10	10 à 12

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

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

Tableau de cuisson des différentes variétés de légumes secs

Pour la cuisson des légumes secs, il n'est pas possible d'utiliser l'arrêt automatique car les légumes doivent tremper dans leur jus de cuisson pour éviter de dessécher. Certains légumes secs doivent tremper de 6 à 8 heures dans l'eau pour se réhydrater avant de les mettre en cuisson.

Dans les tableaux suivants, les légumes secs ont été mesurés en cups avant le temps de réhydratation. Il est préférable de les cuire sans le couvercle du cuseur à riz pour éviter les débordements dus à l'écume produite pendant la cuisson.

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

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

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

LA CUISSON VAPEUR

Verser la quantité d'eau voulue dans la cuve intérieure. Le volume d'eau détermine le temps de la cuisson à la vapeur.

(Voir tableau ci-contre)

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

Les légumes doivent être préalablement lavés et épluchés.

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

Tableau de cuisson à la vapeur

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

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

4. L'AVIS DES CHEFS



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

5. QUESTIONS / REPONSES

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

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS



- **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.



- **WARNING:** Hot surface.
- Do not touch hot surfaces.
- Allow the unit to cool before storing.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch the appliance while in use, use oven or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on top of the appliance when it is in use.
- Leave enough space between the appliance and the walls or furniture. Do not place the appliance under kitchen wall elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse 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.
- This appliance is not intended to be used with an external timer or a remote control system.
- Handle the cooking bowls with care when they are filled with hot liquids.
- The cooker generates steam. Leave enough space between the cooker and walls or furniture. Do not place the cooker below wall-mounted kitchen elements.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been

given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- For household use only.

Discarding electrical and electronic equipment at the end of life



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

- Do not discard your products with household waste.
 - Use the return and collection systems available in your area.
- Some material can be recycled or recovered.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that lets both passionate amateurs and great chefs express their creativity to the fullest.

All Cuisinart® appliances result from close collaboration between engineers and great names in Cookery like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.

2. FEATURES

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

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



3. USE

A. ASSEMBLING YOUR APPLIANCE

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

B. OPERATING THE APPLIANCE

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

Conversion table for the cup

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

COOKING RICE, CEREALS AND PULSES

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

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

The markings in litres refer to amounts of water.

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

The cooking begins...

Cooking table for long-grain white rice

Cooking table for long-grain white rice

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

Automatic Warm

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

Cooking table for various kinds of rice

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

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

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

Wild rice, arborio rice	Cups	Cups water	Servings
260 g	2	3	2 to 4
520 g	4	5	4 to 8
780 g	6	7	8 to 10
1 kg	8	9	10 to 12

Cooking table for various cereals

Soft wheat, bulgur, quinoa	Cups	Cups water	Servings
300 g	1	1	2 to 4
600 g	2	2	4 to 8
900 g	3	4	8 à 10
1,2 kg	8	10	10 to 12

Semoule de blé	Cups	Cups water	Servings
240 g	2	2	2 to 4
480 g	4	4	4 to 8
720 g	6	8	8 to 10
960 g	8	10	10 to 12

Cooking table for various pulses

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

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

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

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

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

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

STEAMING

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

Put the food in the steamer basket and place this on top of the inner pot.

The vegetables should be washed and peeled first.

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

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

Steaming table

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

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

4. ADVICE FROM CHEFS



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

5. QUESTIONS/ANSWERS

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

6. CLEANING AND STORAGE

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE



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



• **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 während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf dem Gerät ablegen, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Gerät und Wänden oder Möbeln. 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.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig mit den Kochgefäßen um, wenn sie mit heißen Flüssigkeiten gefüllt sind.
- Der Kocher erzeugt Dampf. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kocher und Wänden oder Möbeln. Den Kocher nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- 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 Verletzungsrisiko führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden, und auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn es unter Aufsicht verwendet wird oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt warten und pflegen.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Elektronische Altgeräte



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

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

Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.

1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

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

Das Gargefäß, der Deckel und das Zubehör sind spülmaschinenfest.



3. GEBRAUCH

A. ZUSAMENSETZEN

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

B. GEBRAUCHSHINWEISE

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

Referenztable für den Messbecher (cup)

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

GAREN VON REIS, GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTEN

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

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

Die Litereinteilungen geben die Wassermenge an.

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

Kochtable für weißen Langkornreis

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

Automatische Warmhaltefunktion

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

Gartabellen für verschiedene Reissorten

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

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

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

Wilder Reis, Arborioreis	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
260 g	2	3	2 bis 4
520 g	4	5	4 bis 8
780 g	6	7	8 bis 10
1 kg	8	9	10 bis 12

Gartabellen für verschiedene Getreidesorten

Weichweizen, Bulgur, Quinoa	Cups	Cups Wasser	Anzahl Personen
300 g	1	1	2 bis 4
600 g	2	2	4 bis 8
900 g	3	4	8 bis 10
1,2 kg	8	10	10 bis 12

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

Kochtabelle für verschiedene Sorten Hülsenfrüchte

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

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

Weisse Kocosbohnen	Cups	Cups Wasser	Cooking time	Anzahl Personen
260 g	2	6	1 h	2 bis 4
520 g	4	12	1 h	4 bis 8
780 g	6	14	1 h	8 bis 10

Weisse Soissonbohnen	Cups	Cups Wasser	Cooking time	Anzahl Personen
240 g	2	5	1 h 30'	2 bis 4
480 g	4	9	1 h 30'	4 bis 8
720 g	6	14	1 h 30'	8 bis 10

Anm. : Einen Esslöffel Olivenöl pro Cup Grieß hinzugeben.

DAMPFGAREN

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

Die Zutaten in den Dämpfkorb geben und über die Innenschale setzen.

Das Gemüse muss vorher gewaschen und geschält werden. Den Deckel aufsetzen den An / Ausschalter auf "I" stellen und den anderen Schalter nach unten drücken, so wie für das Garen von Reis beschrieben. Sobald das Wasser verdampft ist, stellt sich das Gerät automatisch auf die Position 'warm' und die LED-Anzeige leuchtet auf.

Benutzen Sie wärmeisolierende Handschuhe zum Herausnehmen des Garkorbs. Es ist möglich, gleichzeitig mit dem Reis andere Zutaten im Dampf zu garen. Dabei sollte lediglich die Garzeit beobachtet werden.

Tabelle zum Dampfgaren

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

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

4. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



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

5. FRAGEN / ANTWORTEN

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

6. REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



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



• **OPGELET:** Heet oppervlak.

- De hete oppervlakken nooit aanraken.
- Het apparaat laten afkoelen vooraleer het op te bergen.
- Als het apparaat in gebruik is, kunnen toegankelijke oppervlakken van het apparaat heet zijn.
- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.
- 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.
- Niets op het apparaat leggen wanneer deze aan staat.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en de muur of meubilair. Gebruik het apparaat 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.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere 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 de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een op afstand bedienbaar systeem.
- De kookkommen uiterst omzichtig hanteren als deze met hete vloeistoffen zijn gevuld.
- De koker produceert stoom. Voldoende ruimte laten tussen het apparaat en de muren of het meubilair. De koker niet onder de muurelementen van de keuken plaatsen.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand,

elektrocutie of verwondingen veroorzaken.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring en kennis van dit apparaat, mits de werking en het veilige gebruik ervan van te voren aan hen is uitgelegd, of het apparaat onder toezicht wordt gebruikt, en de gebruiker zich bewust is van de mogelijk risico's van het apparaat. Het apparaat dient niet als speelgoed gebruikt te worden door kinderen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of te onderhouden.
- Gebruik dit apparaat alleen om te bakken, en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik

Elektrische en elektronische apparaten aan het eind van hun levensduur



In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:

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

Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart® keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kunnen laten zien.

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur. Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie.

Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken, dankzij hun strakke en stijlvolle ontwerp.

2. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

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

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



3. GEBRUIK

A. MONTEREN

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

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

B. GEBRUIKSTIPS

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

Overeenstemmingstabel voor de doseerbeker (cup)

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

HET KOKEN VAN RIJST, VAN GRANEN EN VAN DROGE GROENTEN

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

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

De maatstreepjes in liter geven de hoeveelheid water aan.

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

Kooktabel van langkorrelige witte rijst

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

Automatisch warm houden

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

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

Kooktabel van de verschillende rijstvariëteiten

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

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

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

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

Kooktabel van de verschillende granenvariëteiten

Zacht graan, boulgour, quinoa	Cups	Cups water	Aantal personen
300 g	1	1	2 tot 4
600 g	2	2	4 tot 8
900 g	3	4	8 tot 10
1,2 kg	8	10	10 tot 12

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

Kooktabel van de verschillende variëteiten droge groenten

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

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

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

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

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

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

STOOMKOKEN

De gewenste hoeveelheid water in de binnenkuip gieten. Het watervolume bepaalt de stoomkooktijd. (Zie tabel hiernaast) Het voedsel in het stoomkookmandje plaatsen en het mandje boven de binnenkuip plaatsen.

De groenten moeten vooraf worden gewassen en geschild. Het deksel aanbrengen en de schakelaar aan / uit op "I" zetten, en de knop naar onder drukkenn (zoals aangegeven voor het koken van rijst).

Zodra het water is verdampt, gaat het apparaat automatisch over naar de 'warm'-stand en het verklikkerlampje gaat aan. Ovenhandschoenen gebruiken om het kookmandje op te tillen. Het is mogelijk voedsel te stoomkoken tezamen met de rijst. Dit vereist alleen toezicht te houden op het kookproces.

Stoomkooktabel

Het in de binnenkuip gegoten watervolume bepaalt de stoomkooktijd.

Ter indicatie, voor 160 ml water (1 cup) zal de kooktijd ongeveer 30 minuten bedragen, voor 80 ml (1/2 cup) is dat 15 minuten enz.

Voedingswaren	Hoeveel- heden	Nota's	Cups water	Kook- tijd
Asperges	250 g	Stücke von 10 cm	50 ml	12 min
Brocoli	250 g	In mundgerechte Stücke teilen	40 ml	10 min
Wortels	500 g	In Stücke schneiden	80 ml	15 min
Bloemkool	500 g	In mundgerechte Stücke teilen	80 ml	15 min
Courgettes	400 g	In Stücke schneiden	50 ml	12 min
Groene Bonen	300 g	Ganze, fein	80 ml	15 min
Aardappelen	600 g	In zwei teilen	100 ml	20 min
Erwtjes	500 g	Frisch oder tiefgekühlt	80 ml	15 min
Prei	300 g	Stücke von 10 cm	100 ml	20 min
Artisjokken	500 g	Mittelgrosse Herzen	100 ml	20 min
Vis	500 g	Mittelgrosse Filets	80 ml	15 min
Schaaldieren	500 g	Miesmuscheln, Venusmus- scheln, ...	100 ml	20 min
Sint-Jacobss- chelpen	500 g	Frisch	60 ml	10 min
Gamba's	400 g	Gepellt	80 ml	15 min
Hardgekookte eieren	9	Frisch, mittelgross	80 ml	15 min
Eieren in de schaal	9	Frisch, mittelgross	40 ml	7 min
Kip	500 g	Schnitzel, Filets	100 ml	20 min
Worst, pens	700 g	Frisch, ganz	160 ml	30 min
Dim Sum	300 g	Frisch	80 ml	15 min

4. DE MENING VAN CHEFKOKS



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

5. VRAGEN / ANTWOORDEN

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

6. REINIGING EN OPBERGING

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

- De kom, de stoommand en het deksel kunnen worden gereinigd in warm zeepwater of in de vaatwasmachine.
- Als voedingswaren vastkleven aan de wanden, de kuip en de waterkom vullen met warm zeepwater en laten weken vooraleer schoon te maken. Geen schuursponsjes en schurende producten gebruiken die de bekleding kunnen beschadigen.
- Om de lichaam van het apparaat schoon te maken een vochtige doek en een beetje zacht detergent gebruiken. Geen schuursponsjes of schurende producten gebruiken.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



• **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 dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.



• **ATTENZIONE:** Superficie calda.

• Non toccare mai le superfici calde.

- Lasciate l'apparecchio prima di riporlo.
- La temperatura delle superfici esposte può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non posare mai niente sull'apparecchio quando è in funzione.
- 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.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Manipolare i recipienti di cottura con la massima prudenza quando sono pieni di liquidi caldi.
- Il cuociriso produce vapore. Lasciare spazio sufficiente fra apparecchio e muri o elementi del mobilio. Non posizionare il cuociriso sotto i pensili della cucina.
- 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'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, a partire dagli 8 anni, e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora possano beneficiare di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e qualora ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Esclusivamente per 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 mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati di cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività.

Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia.

Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

2. CARATTERISTICHE

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

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



3. UTILIZZO

A. MONTAGGIO APPARECCHIO

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

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

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

B. CONSIGLI DI UTILIZZO

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

Tabella delle corrispondenze per il bicchiere dosatore (cup)

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

COTTURA DI RISO, CEREALI E LEGUMI SECCHI

Calcolare circa 50 g di riso a persona per un contorno e 100 g di riso per un primo piatto. Misurare la quantità di riso con il bicchiere dosatore e versare nell'apposito recipiente. Aggiungere l'acqua fino al segno corrispondente (ad es.: 4 cups di riso = livello 4 per l'acqua).

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

Tabella di cottura del riso bianco lungo

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

Mantenimento automatico del calore

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

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

Tablelle di cottura delle diverse varietà di riso

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

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

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

Riso selvaggio, riso arborio	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
260 g	2	3	2 a 4
520 g	4	5	4 a 8
780 g	6	7	8 a 10
1 kg	8	9	10 a 12

Tabelle di cottura delle diverse varietà di cereali

Grano tenero, bulgur, quinoa	Cups	Cups d'acqua	Numero di persone
300 g	1	1	2 a 4
600 g	2	2	4 a 8
900 g	3	4	8 a 10
1,2 kg	8	10	10 a 12

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

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

Tabella di cottura delle diverse varietà di legumi secchi

Per la cottura dei legumi secchi, non è possibile utilizzare l'arresto automatico perché i legumi devono essere completamente immersi nel liquido di cottura per evitare che si asciugano. Alcuni legumi secchi, per essere reidratati, devono restare in ammollo in acqua da 6 a 8 ore prima della cottura. Nelle tabelle che seguono, i legumi secchi sono stati misurati a cups prima dell'ammollo. È preferibile cuocerli senza il coperchio del cuociriso per evitare che tracimi la schiuma prodotta durante la cottura.

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

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

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

LA COTTURA A VAPORE

Versare la quantità d'acqua desiderata nel recipiente interno. La quantità di acqua determina la durata della cottura a vapore. (Cfr. tabella a lato)

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

Gli ortaggi devono essere prima lavati e mondati.

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

Tabella di cottura a vapore

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

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

4. CONSIGLI DELLO



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

5. DOMANDE/RISPOSTE

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

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

CONSIGNAS DE SEGURIDAD



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



- **ATENCIÓN:** Superficie caliente.
- No toque nunca las superficies calientes.
- Espere a que se enfríe antes de guardarla.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el aparato cuando esté encendido.
- Deje un espacio suficiente entre el aparato y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el aparato bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el grill después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- Este aparato no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- Manipule el recipiente de cocción con la mayor precaución cuando esté lleno de líquidos calientes.
- Esta olla genera vapor. Deje un espacio suficiente entre la olla y la pared o los elementos del mobiliario. No la coloque bajo los muebles de cocina superiores.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más, por personas con capacidad

física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. No se puede dejar la limpieza y el mantenimiento del mismo en manos de niños sin vigilancia.

- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida



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

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

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

1. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de electrodomésticos culinarios que permiten a los amantes de la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad.

Todos los electrodomésticos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en todas las cocinas, gracias a un diseño sobrio y elegante.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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

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



3. UTILIZACIÓN

A. MONTAJE

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

B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

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

Tabla de correspondencias para el vaso dosificador (cup)

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

COCCIÓN DE ARROZ, CEREALES Y LEGUMBRES

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

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

Las graduaciones en litros indican la cantidad de agua.

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

Comienza la cocción...

Tabla de cocción para arroz blanco de grano largo

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

Mantenimiento automático en caliente

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

Tablas de cocción para diferentes variedades de arroz

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

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

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

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

Tablas de cocción para diferentes variedades de cereales

Trigo tierno, bulgur, quinoa	Cups	Cups de agua	Número de personas
300 g	1	1	2 a 4
600 g	2	2	4 a 8
900 g	3	4	8 a 10
1,2 kg	8	10	10 a 12

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

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

Tablas de cocción para diferentes variedades de legumbres

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

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

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

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

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

LA COCCIÓN AL VAPOR

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

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

Las verduras deben estar previamente lavadas y peladas.

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

Tabla de cocción al vapor

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

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

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



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

5. PREGUNTAS / RESPUESTAS

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

6. LIMPIAR Y GUARDAR

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

- La cubeta, la cesta y la tapa se pueden limpiar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- Si se pega la comida, llene la cubeta y el recipiente con agua caliente jabonosa y déjelos en remojo antes de limpiarlos. No utilice esponjas y productos abrasivos, que podrían dañar el revestimiento.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, utilice un trapo húmedo y un poco de detergente suave. No utilice esponjas o productos abrasivos.

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

BABYLISS SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120 Montrouge – France

F IB-6/092A

Version no.: CRC800E IB-6/092A
IB Size: 210mm(W) x 210mm(H)
Die Cut: NEW
Material: COVER:157gsm matt artpaper
INSIDE:120gsm gloss artpaper
Coating: gloss varnishing in cover
Colors(Cover): 1C+1C Black
(Inside): 1C+1C Black
Date: SEP/21/2013 Co-ordinator: Astor You/Jason Wang
Revise Ver: F CRC800E IB-6/092A (0.0) Operator: Gao

 **宝发柯式印刷有限公司**

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

B

