

EAC

Мультиварка электрическая бытовая
Производитель: BaByliss SARL
99 Авеню Аристид Бриан
92120, Монруж, Франция
Факс 33 (0) 1 46 56 47 52
Сделано в Китае
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

FAC 2021 / 04

IB-20/387

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni -
Instrucciones - instruções - instrukcji -инструкциями

GRMC3E



COOKING
GRMC3E
Q177a

Cuisinart®

Cuisinart®

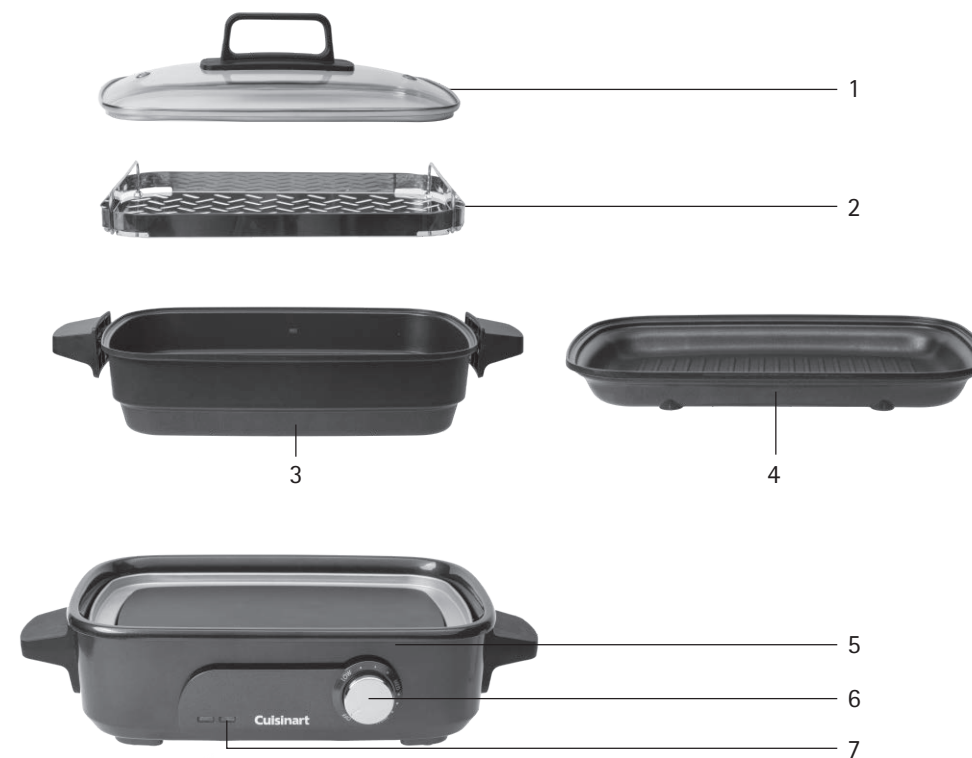


Fig. 1



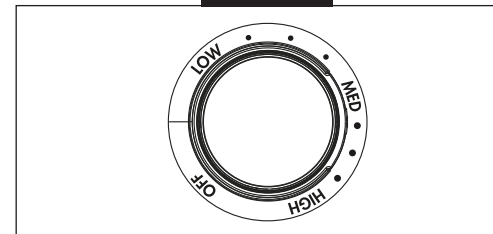
Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	6
2. Utilisation	6
3. Assemblage	6
4. Préchauffer l'appareil	6
5. Conseils et astuces	7
6. Conseils de cuisson	7
7. Conseils d'utilisation du gril	8
8. Instructions de cuisson	9
9. Temps de cuisson à la vapeur	10
10. Nettoyage et entretien	11
11. Recettes	12
Garantie internationale	152

CONTENTS

1. Safety Cautions	18
2. Use	22
3. Assembly Instructions.	23
4. Preheating the appliance.	23
5. Hints and Tips	23
6. Cooking Tips	24
7. Grilling Tips	24
8. Cooking Function Guidelines	26
9. Steaming Chart	27
10. Cleaning & Maintenance	28
11. Recipes	28
International Guarantee	152

INHALT

1. Sicherheitshinweise	34
2. Gebrauchsanleitung	39
3. Montageanleitung	39
4. Vorheizen des Geräts	40
5. Tipps & Tricks	40
6. Tipps zum Kochen	41
7. Tipps zum Grillen	41
8. Hinweise zur Kochfunktion	42
9. Tabelle zum Dampfgaren	43
10. Reinigung & Pflege	44
11. Rezepte	45
Internationale Garantie	152

INHOUD

1. Veiligheidswaarschuwingen.	51
2. Gebruik	56
3. Montage-instructies	56
4. Het apparaat voorverwarmen	56
5. Handige tips	57
6. Kooktips	57
7. Grill-tips.	58
8. Richtlijnen voor de kook/bakfunctie	59
9. Stoomtabel	60
10. Reiniging & Onderhoud	61
11. Recepten	62
Internationale garantie	152

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	68
2. Utilizzo	73
3. Istruzioni di montaggio	73
4. Preriscaldare l'apparecchio	73
5. Consigli e suggerimenti.	74
6. Consigli per cuocere	74
7. Consigli per grigliare	75
8. Istruzioni di cottura	76
9. Tabella dei tempi per cottura al vapore	77
10. Pulizia e manutenzione	78
11. Ricette	79
Garanzia internazionale	152

CONTENIDO

1. Precauciones de seguridad	85
2. Modo de empleo	89
3. Instrucciones de montaje	90
4. Precalentamiento del aparato	90
5. Consejos y sugerencias	90
6. Consejos de preparación	91
7. Consejos para la parrilla	91
8. Directrices de la función de cocción	93
9. Tabla de vapor	94
10. Limpieza y mantenimiento	95
11. Recetas	95
Garantía Internacional	152

ÍNDICE

1. Instruções de segurança.	101
2. Modo de emprego	106
3. Instruções de montagem	106
4. Pré-aquecimento	106
5. Dicas e sugestões	107
6. Sugestões para cozinhar	107
7. Sugestões para grelhar	108
8. Guia de temperaturas	109
9. Quadro de cozedura ao vapor	110
10. Limpeza e manutenção	111
11. Receitas	111
Garantia internacional	152

SPIS TREŚCI

1. Wskazówki bezpieczeństwa	117
2. Użytkowanie.	122
3. Instrukcja montażu	122
4. Podgrzewanie wstępne urządzenia	122
5. Porady i wskazówki	123
6. Wskazówki dotyczące gotowania	123
7. Wskazówki dotyczące grillowania	124
8. Instrukcje dotyczące funkcji gotowania	126
9. Tabela gotowania na parze	127
10. Czyszczenie i konserwacja	128
11. Przepisy	128
Gwarancja międzynarodowa	152

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры безопасности	134
2. Руководство по эксплуатации	140
3. Инструкции по сборке	140
4. Предварительный подогрев	140
5. Полезные советы	141
6. Советы по приготовлению в варочной чаше	141
7. Советы по приготовлению на гриле	142
8. Рекомендации по приготовлению продуктов	143
9. Таблица приготовления на пару	144
10. Уход и обслуживание	145
11. Рецепты	146
Международная гарантия	152

1. CONSIGNES DE SECURITE

(TRADUCTIONS DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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

• **ATTENTION** : RISQUE DE BRÛLURES



• **AVERTISSEMENT** : surfaces très chaudes.

• **NE PAS TOUCHER** les surfaces chaudes, car celles-ci peuvent provoquer des blessures. Toujours utiliser la poignée.

• **CET APPAREIL DOIT ÊTRE SURVEILLÉ.** Rester près de l'appareil pendant son utilisation et le débrancher après chaque utilisation. Ne jamais laisser l'appareil allumé ou branché sans surveillance.

• **IMPORTANT** : faire très attention lors de la manipulation de liquides chauds afin d'éviter toute blessure par débordement, dégagement de vapeur ou éclaboussure.

• **AVERTISSEMENT** : ôter le couvercle avec précaution lorsque l'eau est en ébullition.

• **ATTENTION** : positionner le couvercle de façon à dévier la vapeur de la poignée.

• Toute pièce de mobilier adjacente doit pouvoir résister à une augmentation de température d'au moins 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où se trouve l'appareil durant son utilisation. L'espace autour de l'appareil doit être dégagé de 100 mm à l'avant, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et de 700 mm entre la plaque de cuisson et le côté inférieur de toute surface horizontale située au-dessus de l'appareil. Certains meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement sensibles aux dommages dus à la chaleur ou aux décolorations dues à des températures élevées, même inférieures aux directives susmentionnées. Tout dommage découlant d'une installation de l'appareil

contraire aux présentes instructions relève exclusivement de la responsabilité du propriétaire. Ne pas utiliser l'appareil comme espace de rangement ou surface de travail.

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux combustibles tels que des rideaux ou des meubles.
- Ne convient pas à des enfants de moins de 8 ans. Pendant et après son utilisation, conserver l'appareil et son cordon d'alimentation en dehors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont placés sous la supervision d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances à condition que celles-ci soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil et il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service

clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 152). Le consommateur ne peut pas tenter de réparer lui-même l'appareil.

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du plan de travail de la cuisine.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des sources de chaleur.
- Comme les surfaces extérieures de l'appareil peuvent chauffer durant l'utilisation de l'appareil, veiller à ce que celles-ci n'entrent pas en contact avec d'autres surfaces sensibles à la chaleur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, qui risqueraient d'endommager les éléments de cuisson.
- Toujours débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil ; celle-ci est indiquée en dessous du socle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Toujours s'assurer d'avoir les mains sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de retirer la fiche de la prise de courant.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Veiller à ce que l'ensemble des éléments d'emballage ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels soient retirés de l'appareil avant la première utilisation.

- Toujours vérifier que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le service clientèle de Cuisinart (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 152).
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que les éléments sont positionnés correctement et verrouillés en place.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes ; utiliser la poignée lorsque l'appareil est allumé ou pendant qu'il refroidit.
- Placer le multicuiseur sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise de courant.
- Ne pas tenter de déplacer ou de soulever le multicuiseur par la poignée ; soulever l'appareil en veillant à bien le soutenir par le dessous.
- Ne poser aucun objet sur l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne pas envelopper les aliments dans du film plastique, des sachets en polyéthylène ou du papier d'aluminium pendant la cuisson. Cela risquerait d'endommager les éléments de cuisson et de provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser les pièces ou accessoires fournis avec l'appareil pour tout autre usage que celui recommandé par Cuisinart.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.
- Vérifier régulièrement toutes les pièces avant l'emploi. Si une pièce est endommagée, NE PAS UTILISER l'appareil.
- Pour éviter tout risque de blessure ou d'incendie, ne pas couvrir l'appareil pendant son utilisation.

- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, ne pas immerger le socle de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou dans tout autre liquide, et ne pas les placer au lave-vaisselle.
- Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton en position OFF, puis débrancher la prise.
- Éteindre et débrancher l'appareil après utilisation.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir complètement l'appareil avant le montage ou le démontage des pièces et avant le nettoyage.

Nous recommandons de laver les plaques à la main. Si les plaques sont lavées au lave-vaisselle, elles doivent être placées dans le panier supérieur.



ATTENTION : les sachets en polyéthylène entourant 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.

Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. En cas de questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, merci de prendre contact avec le service clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 152).



MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE

Ce symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que cet appareil ne peut être traité comme un déchet ménager. Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage

d'équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, contribuer à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique liées à la présence éventuelle de substances dangereuses. Pour obtenir de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre administration locale ou votre service local de traitement des déchets ménagers.

2. INTRODUCTION

Félicitations ! Vous venez d'acheter le Cooking 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, consulter notre site Internet www.cuisinart.eu.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Couvercle amovible avec poignée
2. Grille amovible en acier inoxydable pour cuisson à la vapeur
3. Plaque de cuisson amovible antiadhésive pour griller
4. Cuve de cuisson amovible antiadhésive multifonction
5. Socle
6. Thermostat
7. Voyants lumineux
8. Cordon d'alimentation (non illustré)

4. UTILISATION

Le Cooking est un appareil de cuisine très polyvalent. Il peut être utilisé de nombreuses manières, en fonction des aliments que vous préparez.

Grill

Le Cooking permet de saisir des viandes et de griller des hamburgers, du poisson et des légumes. Lorsqu'il sert de grill, utiliser la plaque à griller antiadhésive amovible. Celle-ci peut être équipée du couvercle en verre pour réduire les éclaboussures.

Saisir et mijoter

Le Cooking permet de préparer des plats mijotés et des ragoûts ou de cuire de la viande, du poisson, des légumes ou des plats de pâtes ou de riz en sauce. Il dore et fait revenir les ingrédients de base de vos recettes avant d'y incorporer des liquides/sauces.

Lorsque le Cooking est utilisé de cette façon, il convient d'utiliser la cuve de cuisson antiadhésive et le couvercle en verre.

Cuisson à la vapeur

Le Cooking permet de cuire à la vapeur divers ingrédients, des artichauts aux brocolis, en passant par les poitrines de poulet. La grille de cuisson vapeur en acier inoxydable se place dans la cuve de cuisson. Il suffit d'y verser de l'eau en respectant le niveau indiqué. L'utilisation du couvercle en verre permet de libérer doucement la vapeur.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le Cooking pour la première fois, s'assurer que tous les emballages ont été retirés et que tous les éléments de l'appareil ont été nettoyés avec soin (voir le chapitre Nettoyage et entretien).

5. ASSEMBLAGE

Déposer le Cooking sur une surface plane et propre, à l'endroit où il sera utilisé.

Le Cooking peut être utilisé de trois manières différentes :

- **Plaque de cuisson (Fig. 1) :**

Disposer la plaque de cuisson sur le socle.

- **Cuve de cuisson (Fig. 2) :**

Disposer la cuve de cuisson sur le socle. Utiliser avec le couvercle en verre.

- **Grille de cuisson à la vapeur (Fig. 3) :**

Disposer la cuve de cuisson sur le socle et y déposer la grille de cuisson à la vapeur.

Utiliser avec le couvercle en verre.

6. PRÉCHAUFFER L'APPAREIL

Une fois assemblé avec l'élément convenant à la recette, le Cooking est prêt à fonctionner.

Pour obtenir des résultats optimaux, toujours bien préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.

- Brancher l'appareil dans une prise adéquate.
- Bien que la cuve et la plaque soient dotées d'un revêtement antiadhésif, nous vous recommandons de les enduire avec de l'huile ou du spray de cuisson. L'huile doit être appliquée à l'aide de papier absorbant ou d'un pinceau de cuisine.
- Régler le thermostat selon la cuisson souhaitée :
Low, Medium ou High (**Fig. 4**).

N.B. : adapter la température en fonction des aliments. Par exemple, lorsque le Cooking est utilisé comme grill, le réglage de température High sert à saisir des viandes, tandis que le réglage de température Low permet de cuire des aliments délicats tels que les crevettes ou les légumes.

- Une fois le réglage sélectionné, un témoin rouge indique que l'appareil est sous tension et chauffe.
- Une fois la température optimale atteinte, le témoin vert indique que l'appareil est prêt à fonctionner.

N.B. : la montée en température peut prendre jusqu'à 10 minutes en fonction du réglage sélectionné. Utiliser le couvercle en verre durant le préchauffage afin d'accélérer le temps de chauffe.

Consulter les instructions de cuisson et les temps de cuisson à la vapeur aux pages 9 et 10 pour les recommandations.

7. CONSEILS ET ASTUCES

- Les temps de chauffe peuvent varier en fonction de différents facteurs. La température sélectionnée, la température des éléments de l'appareil, la température des ingrédients et leur quantité, etc. sont autant de facteurs pouvant affecter le temps de chauffe.
- Toujours utiliser des ustensiles adaptés au revêtement. Les ustensiles en métal peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

Conseils de cuisson

- Utiliser la cuve de cuisson pour dorer et faire revenir des aliments. Procéder de la même façon qu'avec une poêle à frire ou une sauteuse sur un plan de cuisson traditionnel. Il s'agit de la première étape de nombreuses recettes de plats braisés ou mijotés.
- Pour obtenir une coloration uniforme, éviter de surcharger la cuve. Les aliments doivent être disposés en une couche égale au fond de la cuve. Au besoin, il convient donc de les cuire en plusieurs fois.
- De nombreuses recettes nécessitent de dorer ou de faire revenir des aliments avant la cuisson proprement dite. Certains ingrédients libèrent trop de graisse par rapport au résultat escompté. Pour éliminer l'excédent de graisse, retirer délicatement la cuve du socle à l'aide de maniques. Ensuite, verser la graisse excédentaire par un coin de la cuve. Replacer la cuve sur le socle et terminer la cuisson du plat selon la recette.
- La cuve de cuisson permet de cuire des ingrédients en sauce ; elle convient idéalement aux plats de pâtes, aux ragoûts, etc. Pour faire mijoter des ingrédients, toujours utiliser le couvercle en verre.
- Pour les préparations en sauce/avec des liquides, ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum (« MAX ») indiqué clairement sur la cuve. Si le récipient est trop rempli, le liquide risque de déborder et d'endommager le socle.
- Lors de la préparation de viandes, les sucs collés au fond peuvent servir à parfumer le plat. Il suffit de déglacer avec un peu de liquide (du vin ou du bouillon, par ex.) et de racler les sucs à l'aide d'une spatule en bois.
- La cuve de cuisson permet également de pocher des œufs ou du poisson.

Conseils d'utilisation de la plaque grill

- Éviter de surcharger la plaque grill. Chaque ingrédient doit être posé bien à plat.
- Pour obtenir une cuisson uniforme, couper les aliments en morceaux de taille égale.
- Les pains plats peuvent être réchauffés, mais doivent au préalable être enduits d'un peu d'huile.
- Nous déconseillons d'utiliser le couvercle en verre avec la plaque grill, car cela peut provoquer une condensation excessive. Cependant, le couvercle peut servir à contenir les éclaboussures de graisse ou à conserver les aliments cuits au chaud.
- Laisser la plaque monter en température avant d'y déposer des aliments à cuire.
- Retourner les aliments à l'aide d'ustensiles en bois ou résistants à la chaleur pour éviter de griffer la surface antiadhésive de la plaque.

Conseils de cuisson à la vapeur

- La cuisson à la vapeur figure parmi les modes de cuisson les plus sains, car elle permet de préserver un maximum de nutriments durant le processus.
- Pour cuire des aliments à la vapeur, remplir la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur le récipient . Déposer les ingrédients sur la grille de cuisson vapeur. Mettre le couvercle puis sélectionner la température requise. Consulter les recommandations et temps de cuisson à la vapeur aux pages 9 et 10.
- Les aliments plus lourds tels que les épis de maïs entiers doivent être disposés d'abord au centre de la grille de cuisson vapeur, puis vers les bords.
- Cuire le poisson et les fruits de mer avec la quantité d'eau minimale (environ 700 ml).
- Toujours soulever le couvercle avec précaution et en se tenant à distance, car la vapeur s'échappant du récipient de cuisson est extrêmement chaude.

8. INSTRUCTIONS DE CUISSON

FONCTION	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE
Griller	
Steaks, hamburgers, côtelettes, poulet, saucisses	HIGH
Bacon	HIGH
Légumes	MEDIUM/HIGH
Saisir, dorer, mijoter	
Plats mijotés	MEDIUM
Viande, poulet	HIGH
Légumes	MEDIUM/HIGH
Œufs (au plat)	MEDIUM/HIGH
Risotto	MEDIUM
Pancakes	MEDIUM/HIGH
Paella	MEDIUM/HIGH

Cuisson à la vapeur	
Légumes, poulet	HIGH
Poissons, crustacés	MEDIUM
Ravioles	HIGH

9. TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON
Asperges	Env. 450 g	Epluchées	10 à 12 minutes
Brocolis	1 tête de grande taille (env. 450 g)	Fleurettes de 5 cm	10 à 12 minutes
Petites carottes	Env. 450 g	Entières	18 à 20 minutes
Chou-fleur	1 tête de taille moyenne (env. 500 g)	Fleurettes de 5 cm	15 minutes
Épis de maïs	4 épis	Épluchés	15 à 18 minutes
Haricots verts	Env. 450 g	Epluchés	15 à 17 minutes
Petits pois	Env. 450 g	Nettoyés/écossés	10 à 11 minutes
Pommes de terre nouvelles	Env. 450 g	Entières	25 à 30 minutes
Pommes de terre	Env. 450 g	Tranches ou dés de 2 cm	20 minutes
Patates douces	Env. 450 g	Tranches ou dés de 2 cm	14 à 15 minutes
Courge butternut	Env. 450 g	En dés	20 minutes
Courge/courgette	Env. 450 g	Tranches de 10 cm	12 à 14 minutes
Poulet	Env. 450 g (soit 2 grosses poitrines désossées)	Entier	20 à 25 minutes
Crevettes*	Env. 450 g (grosses crevettes)	Décortiquées et déveinées	8 à 10 minutes
Saumon*, espadon*, etc	Env. 450 g	Coupé en portions	Filet fin : 8 à 10 minutes Filet épais : 15 à 20 minutes
Œufs durs	12 œufs	-	15 à 20 minutes

* Utiliser 700 ml d'eau.

REMARQUE : pour cuire des fruits de mer à la vapeur, régler la température sur MEDIUM. Les autres préparations à la vapeur peuvent être réglées sur HIGH, conformément aux instructions ci-dessus.

REMARQUE : le temps de cuisson comprend le temps de chauffe de 6 minutes. Tous les aliments doivent être déposés sur la grille de cuisson vapeur avant la mise en route de l'appareil.

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer soigneusement chaque pièce après chaque utilisation.
- Après la cuisson, régler le thermostat sur OFF et débrancher le cordon d'alimentation du secteur.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne pas plonger le socle de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyer l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon propre et humide.
- Les éléments peuvent être lavés à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que des couteaux lors du nettoyage. Cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne pas plonger la fiche ou le cordon dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

N.B. : ne pas utiliser de détergents abrasifs, d'ustensiles à récurer ou d'éponges à récurer, car cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif.

NOTE : si des résidus restent collés à la surface, remplir la plaque ou la cuve avec de l'eau chaude savonneuse et laisser tremper avant de nettoyer.

11. RECETTES

A. PLATS MIJOTÉS

POULET À L'ESTRAGON

Portions : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

2 cuisses de poulet débarrassées du gras excédentaire

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

1 c. à s. de beurre

1 c. à s. d'huile d'olive

4 gousses d'ail épluchées et légèrement écrasées

1 citron coupé en quartiers

8 oignons nouveaux

1 c. à s. d'estragon ciselé et quelques feuilles entières pour la garniture

50 ml de vin blanc sec (facultatif)

150 ml de bouillon de poule (ou 200 ml si le vin n'a pas été utilisé)

2 c. à s. de crème fraîche entière

Préparation :

- Assaisonner généreusement le poulet avec du sel et du poivre.
- Faire chauffer le Cooking avec la cuve de cuisson à MEDIUM – HIGH. Lorsque le témoin vert s'allume, ajouter le beurre et l'huile d'olive.
- Déposer les cuisses de poulet côté peau. Laisser cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que la peau commence à se colorer.
- Retourner les cuisses et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes en ajoutant l'ail, les quartiers de citron, l'estragon ciselé et les oignons de printemps.
- Laisser cuire sans couvercle pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le poulet présente une coloration uniforme.
- Ajouter le vin, porter à une légère ébullition et laisser réduire un peu.
- Incorporer le bouillon et bien mélanger le tout.
- Placer le couvercle sur le Cooking et réduire la température à LOW – MEDIUM. Poursuivre la cuisson pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit à coeur.
- Incorporer la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement et bien réchauffer le tout.
- Servir avec des petits pois et arroser généreusement de sauce. Parsemer avec quelques feuilles d'estragon.

CHAKCHOUKA

Portions : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

3 c. à s. d'huile d'olive
1 gros oignon coupé en petits dés
2 poivrons verts coupés en petits dés
2 gousses d'ail épluchées et émincées
1 c. à c. de coriandre en poudre
1 c. à c. de paprika doux
1 c. à c. de cumin en poudre
Sel et poivre
2 boîtes de tomates cerise en conserve, dans leur jus
4 gros œufs

Garniture :

½ c. à c. de sumac en poudre
5 g de coriandre fraîche, sans les tiges
Quartiers de citron vert

Préparation :

- Dans la cuve de cuisson, faire chauffer 3 c. à s. d'huile d'olive à MEDIUM. Lorsque le témoin vert s'allume, ajouter les oignons, les poivrons, l'ail, les épices, le sel et le poivre et faire cuire le tout sans couvercle pendant 10 minutes. Remuer de temps en temps.
- Ajouter les tomates en conserves et mélanger le tout. Couvrir et laisser mijoter à LOW – MEDIUM jusqu'à ce que la préparation commence à réduire et à s'épaissir, soit environ 15 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement, puis casser délicatement les œufs dans la préparation en les répartissant de manière uniforme. Saupoudrer avec un peu de sumac et remettre le couvercle. Régler la température sur LOW et laisser mijoter délicatement jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient cuits.
- Retirer le couvercle et parsemer de coriandre fraîchement ciselée avant de servir.

B. GRILLADES

BURGERS DE CRABE ET SALADE DE FENOUIL

Portions : 2

Préparation : 15 minutes
+ 2 heures de refroidissement

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

Pour les burgers de crabe

100 g de chair de crabe blanc, fraîche

50 g de panko

1 c. à s. de mayonnaise

1 petit œuf

1 c. à c. de graines de fenouil

Le zeste d'un citron

½ piment émincé

1 poignée de persil frais ciselé

Pour la salade de fenouil :

60 g de fenouil coupé en fines lanières

60 g de chou blanc coupé en fines lanières

30 g d'oignon rouge coupé en fines tranches

1 c. à s. de mayonnaise

Le jus de ½ citron

Garniture :

2 ciabattas, brioches ou petits pains au choix

Jeunes pousses d'épinards

Préparation :

- Déposer tous les ingrédients du burger de crabe dans un bol et bien les mélanger. Assaisonner la préparation et former 2 burgers de taille égale. Disposer les burgers sur une assiette, recouvrir de film alimentaire et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Pour la salade de fenouil, déposer le fenouil, le chou blanc et l'oignon rouge dans un bol. Ajouter la mayonnaise et le jus de citron, puis mélanger soigneusement le tout. Assaisonner et réserver au frais.
- Placer la plaque grill sur le socle et régler la température sur HIGH. Lorsque le témoin vert s'allume, y disposer les burgers de crabe. Faire cuire pendant environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les burgers soient dorés et croustillants.
- Disposer des pousses d'épinards et de la salade au fenouil sur la partie inférieure des petits pains, déposer les burgers de crabe par-dessus et refermer avec la seconde moitié des petits pains.

STEAKS DE CHOU-FLEUR AUX ÉPICES CAJUN

Portions : 4

Préparation : 12 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

Pour le mélange d'épices :

1 c. à c. de graines de cumin

1 c. à c. de coriandre en poudre

1 c. à c. d'origan séché

1 c. à c. de paprika fumé

½ c. à c. de poivre de Cayenne

4 c. à s. d'huile d'olive

Sel et poivre

4 steaks de chou-fleur de taille moyenne et jeunes cœurs de salade

Pour la vinaigrette au yaourt :

100 ml de yaourt nature

30 ml de lait

Le jus de ½ citron

Sel

Garniture :

Broccolinis vapeur

Haricots verts vapeur

Préparation :

- Placer la plaque grill sur le socle et régler la température sur HIGH.
- Dans un petit bol, mélanger les épices avec l'huile d'olive. Assaisonner.
- Enduire les steaks de chou-fleur avec l'huile aux épices.

Lorsque le témoin vert s'allume, disposer 2 steaks de chou-fleur sur la poêle à griller et les cuire de chaque côté pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et colorés. Répéter l'opération avec le chou-fleur restant. Ajouter les jeunes pousses en fin de cuisson.

- Pendant la cuisson du chou-fleur, préparer la vinaigrette en mélangeant le yaourt avec le lait et le jus de citron. Assaisonner.
- Arroser les steaks de chou-fleur avec la vinaigrette au yaourt et servir avec les broccolinis et haricots vapeur.

C. PLATS À LA VAPEUR

ROULADES DE SOLE AUX COURGETTES

Portions : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

4 filets de sole sans peau (env. 900 g)
100 g de courgette râpée grossièrement
2 filets d'anchois hachés finement
1 c. à s. de persil ciselé
1 c. à s. de vinaigre de xérès
1 c. à s. d'huile d'olive
½ piment rouge émincé
½ c. à c. de sucre semoule
Sel et poivre fraîchement moulu
Paprika
4 tranches de citron
4 brins d'aneth
Bâtonnets en bois

Préparation :

- Verser 700 ml d'eau dans la cuve de cuisson du Cooking et y placer la grille de cuisson.
- Dans un petit bol, mélanger la courgette avec les anchois, le persil, le vinaigre de xérès, l'huile d'olive, le piment rouge, le sucre, le sel et le poivre.
- Étaler le mélange sur les filets, puis rouler les filets bien serrés en les fermant avec les bâtonnets en bois.
- Saupoudrer de paprika et déposer une tranche de citron sur chaque roulade.
- Disposer les roulades bien espacées sur la grille de cuisson et mettre le couvercle. Régler la température sur MEDIUM et faire cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit.
- Une fois la cuisson terminée, laisser reposer 1 minute.
- Retirer les bâtonnets en bois, décorer avec un brin d'aneth et servir avec une fondue d'épinards.

PUDDING À LA CONFITURE DE FRAMBOISES

Portions : 6

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

150 g de confiture de framboises

120 g de beurre doux ramolli + une petite noix pour beurrer les moules

120 g de sucre semoule roux

120 g de farine fermentante

2 œufs de plein air moyens

½ c. à c. de levure chimique

½ c. à c. d'essence de vanille

Pincée de sel

Préparation :

- Verser de l'eau dans la cuve de cuisson (jusqu'au niveau convenant à la cuisson vapeur), puis placer la grille de cuisson.
- Beurrer 4 à 6 moules à pudding individuels.
- Déposer 2 c. à c. de confiture de framboises au fond de chaque moule.
- Fouetter le reste des ingrédients dans un grand saladier jusqu'à obtenir une pâte légère et moelleuse. À l'aide d'une cuillère, verser délicatement le mélange dans les moules en prenant soin de bien lisser le dessus.
- Découper 6 carrés de papier d'aluminium suffisamment grands pour recouvrir les moules, tout en laissant suffisamment de place pour que la préparation puisse monter.
- Beurrer le côté inférieur des carrés de papier d'aluminium. Former un pli au centre et disposer les carrés sur les puddings en prenant soin de bien les fixer au bord des moules.
- Déposer les puddings sur la grille de cuisson en les espaçant de manière régulière et poser le couvercle en verre par-dessus. Régler la température sur MEDIUM et cuire 30 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, sortir avec précaution les puddings du Cooking, puis enlever et jeter le papier d'aluminium.
- Retourner les puddings sur des assiettes individuelles et servir.

1. SAFETY CAUTIONS

(ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

• **CAUTION:** BURN HAZARD



• **WARNING:** Very hot surfaces.

• **DO NOT TOUCH** hot surfaces as possible injury could occur. Always use the handle.

• **THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE.** Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.

• **IMPORTANT:** Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, steaming and splattering.

• **WARNING:** Take care when removing the lid while water is boiling.

• **CAUTION:** Position the lid so that the steam is directed away from the handle.

• Any adjacent furniture must be able to withstand a minimum temperature rise of 85°C, above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use. This appliance requires 100mm clearance around the front, back and sides of the appliance and a minimum of 700mm between the cooking plate and the underside of any horizontal surface above it. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures even below the guidelines given above. Any damage caused by the appliance being installed in contravention of these instructions, will be at the liability of the owner. You should not use this appliance to store items on or as a work surface.

• Do not use the grill near or under combustible materials, like curtains or furniture.

- Not for use by children aged less than 8 years. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children under 8 years old during and after use.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see "International guarantee" on page 152). No repair must be attempted by the consumer.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Do not allow the supply cord to come into contact with sources of heat.
- As the outer surfaces may get hot when the appliance is in use, take care not to allow the appliance surfaces to come into contact with other heat sensitive surfaces.
- Do not use metal utensils as this will damage the cooking plates.
- Always unplug the appliance from the mains outlet and allow

to cool before cleaning.

ELECTRICAL SAFETY

- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance, this is indicated on the bottom of the housing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always disconnect the appliance from the electric supply, if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.

GENERAL SAFETY

- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (see "International guarantee" on page 152).
- Before switching on the appliance, ensure that the plates are correctly fitted and locked into position.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not touch hot surfaces; use the handle whilst the appliance is switched on and during cooling time.
- Position the Cooking on a stable, level, heat resistant surface near a power socket.
- Do not attempt to move or lift the Cooking by the handle,

when lifting the appliance ensure you fully support from underneath.

- Do not place anything on top of the appliance, while it is operating or while it is hot.
- Do not wrap food in plastic film, polythene bags or metal foil during cooking. This may cause damage to the cooking plates and create a fire hazard.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or place in a heated oven.
- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Periodically check all parts before use. If any part is damaged **DO NOT USE**.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the housing base, cord or plug in water or other liquids or place in a dishwasher.
- To disconnect, turn the control to the OFF setting and then remove the plug from the mains.
- Switch off and unplug the appliance after use.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before fitting or removing parts and before cleaning the appliance.
- We recommend carefully washing the plates by hand. If you wash the plates in a dishwasher place them on the top rack only.



WARNING: Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see “International guarantee” on page 152).



DISPOSING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END-OF-LIFE

This symbol on the product or on the packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of the product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Cooking !

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 (refer to cover)

1. Removable Lid with Handle
2. Removable Stainless Steel Steam Rack – elevates ingredients to steam
3. Removable Non-Stick Grill Pan – for grilling
4. Removable Non-Stick Cooking Pan – for cooking, browning / sautéing, steaming and griddling
5. Base Unit
6. Temperature Control Dial
7. Indicator Lights
8. Power Supply Cord (not shown)

4. USE

The Cooking is a versatile piece of kitchen equipment. It can be used in various ways, depending on the food you are cooking.

Grill

Use the Cooking to sear meats and to grill burgers, fish and vegetables. When the Cooking is being used as a grill, use the removable, non-stick grill plate. It can be used with the glass lid, to minimise splashing.

Cook

Use the Cooking for casseroles, stews or to cook meats, fish, vegetables or rice and pasta dishes in sauces. You can use the Cooking to brown / saute base ingredients for your recipe, before adding in liquids / sauces.

When the Cooking is being used in this way, use the non-stick cooking pan and the glass lid.

Steam

Steam anything from artichokes to broccoli to chicken breasts in the Cooking. Use the stainless steel steam rack, inside the cooking pan – add water to the cooking pan, following the marking on the pan. Use the glass lid, which allows steam to be gently released.

Before first use

Before using your Cooking for the first time, ensure all packaging is removed and all parts have been cleaned thoroughly (see Cleaning & Maintenance Section).

5. ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Place your Cooking on a clean, flat surface where you intend to cook.
The Cooking can be positioned in three ways:

• Grill Plate Position: (Fig. 1)

Place the grill plate on top of the heater plate.

- **Cooking Pan Position: (Fig. 2)**

Place the cooking pan on top of the heater plate. Use with the glass lid.

- **Steam Position: (Fig. 3)**

Place the cooking pan on top of the heater plate and put the steam rack into the baking pan. Use with the glass lid.

6. PREHEATING THE APPLIANCE

Once you have assembled the Cooking, with the correct tray for your recipe, you are ready to start using the Cooking.

For optimum results, always preheat the unit completely before using.

- Plug the unit into a suitable mains socket.
- Although the plates / pans have a non-stick coating, we recommend that you prepare the plates / pans with cooking spray or oil. If using oil, apply with a paper towel or pastry brush.
- Turn the temperature control dial to the desired setting for cooking: Low, Medium or High. **(Fig. 4)**

N.B. Adjust the temperature according to the food. For example, when using the Cooking as a grill, use high heat for searing meats, but low heat on more delicate foods such as prawns or vegetables.

- When the dial is in place, a red light will illuminate on the front of the appliance to indicate that the power is on and the appliance is heating up.
- Once the appliance has reached the optimal temperature, the green light will illuminate to indicate the appliance is ready to cook.

N.B. It may take up to 10 minutes to reach the selected temperature, depending on the temperature level that was set. Use the glass lid when pre-heating, as this will help speed up the heating time.

Refer to the Cooking Function Guidelines Chart and Steaming Chart on pages 15 and 16 for recommendations.

7. HINTS AND TIPS

- Heat-up times may vary, based on a number of factors. The selected temperature, the current temperature of the grill plate or cooking pan, the contents of the pan and other factors can all affect heat-up time.
- Always use non-stick utensils. Metal utensils may damage the non-stick coating.

Cooking Tips

- Use the cooking pan to brown and sauté. Brown / sauté as you would in a skillet or sauté pan on the stove – this is the first step in many braised or slow-cooked dishes.
- For even browning, it is important not to crowd the pan. Foods should be cooked in an even layer on the bottom of the pan, so it is good to cook foods in batches, when necessary.
- Many recipes call for browning and sautéing before cooking. Some items produce more grease and fat than is desirable in the finished dish. To remove excess grease, using oven gloves, very

carefully remove the cooking pan from the base and pour out the excess grease from the corner of the cooking pan. Return the cooking pan to the base and finish cooking the dish as desired.

- You can use the cooking pan to cook ingredients in sauces, perfect for pasta dishes, casseroles and much more. When simmering ingredients, always use the glass lid.
- When cooking with sauces / liquids, do not exceed the maximum fill level, which is clearly marked 'MAX' on the cooking pan. If the pan is overfilled, there is a risk that the liquid could overflow the pan, causing damage to the base unit.
- When browning meats, any brown bits that are left in the bottom of the pan can be used to flavour the dish. Simply add a small amount of liquid (like wine or stock) to the pan and scrape up the browned bits with a wooden spoon.
- You can poach eggs and fish using the cooking pan.

Grilling Tips

- Don't overcrowd the grilling pan. Everything being grilled should have a flat surface to cook on.
- Cut food into equal sized pieces before grilling, to ensure even cooking.
- Flatbreads can be reheated using the grilling pan, but should be brushed with a small amount of oil first.
- Although we wouldn't advise using the glass lid when grilling, as this can cause excess condensation, the lid can be used to avoid grease from splattering or to keep food warm, once cooked.
- Allow the grill to come up to temperature before adding food, for cooking.
- Use wooden or heat resistant plastic utensils to turn food over, to avoid scratching the non-stick surface.

Steaming Tips

- Steaming is one of the healthiest methods of cooking, as the smallest amount of nutrients are lost in the cooking process.
- To steam, fill the cooking pan with water to the steam indicator level, marked on the cooking pan . Add ingredients to the steam rack. Cover and then select the requested temperature. Refer to the Cooking Function Guidelines Chart and Steaming Chart on pages 15 and 16 for recommendations.
- When adding heavier foods, like corn on the cob, to the steaming rack, place them on the middle of the rack and work your way to the edges.
- Use the smaller amount of water (roughly 700ml) when steaming fish or seafood.
- Always use caution when removing the lid. It is best you remove the lid away from you, as steam escaping from the cooking pan will be extremely hot.

8. COOKING FUNCTION GUIDELINES

FUNCTION	TEMPERATURE SETTING
Grill	
Steak, Burgers, Chops, Chicken, Sausages	HIGH
Bacon	HIGH
Vegetables	MEDIUM / HIGH
Cook	
Casseroles	MEDIUM
Meats, Chicken	HIGH
Vegetables	MEDIUM / HIGH
Eggs (Fry)	MEDIUM / HIGH
Risotto	MEDIUM
Pancakes	MEDIUM / HIGH
Paella	MEDIUM / HIGH
Steam	
Vegetables, Chicken	HIGH
Fish, Shellfish	MEDIUM
Dumplings	HIGH

9. STEAMING CHART

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOKING TIME
Asparagus	Approx. 450g	Trimmed	10 – 12 minutes
Broccoli	1 Large Head (approx. 450g)	2-inch Florets	10 – 12 minutes
Baby Carrots	Approx. 450g	Whole	18 – 20 minutes
Cauliflower	1 Medium Head (approx. 500g)	2-inch Florets	15 minutes
Sweet Corn on the Cob	4 Ears	Husked	15 – 18 minutes
Green Beans	Approx. 450g	Trimmed	15 – 17 minutes
Peas	Approx. 450g	Trimmed / Shelled	10 – 11 minutes
New Potatoes	Approx. 450g	Whole	25 – 30 minutes
Potatoes	Approx. 450g	Slices or 2cm Pieces	20 minutes
Sweet Potatoes	Approx. 450g	Slices or 2cm Pieces	14 – 15 minutes
Butternut Squash	Approx. 450g	Cubed	20 minutes
Squash / Courgette	Approx. 450g	10cm Slices	12 – 14 minutes
Chicken	Approx. 450g (about 2 large boneless breasts)	Whole	20 – 25 minutes
Prawns*	Approx. 450g (Large)	Peeled & deveined	8 – 10 minutes
(Salmon, Swordfish, etc)	Approx. 450g	Cut into portion sizes	Thin Fillet: 8 – 10 minutes Thick Fillet: 15 – 20 minutes
Hard Boiled Eggs	12 Eggs	-	15 - 20 minutes

* 700ml of water should be used here

NOTE: When steaming seafood, use the MEDIUM heat setting. All other steaming can be done on HIGH, as per the above Guidelines Table.

NOTE: Cooking Time includes the heat up time, of 6 minutes. All foods should be placed on the steaming tray before turning on.

10. CLEANING & MAINTENANCE

- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Once you have finished cooking, turn the temperature control to the OFF position and unplug the power cord from the mains.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Never immerse the base unit in water or other liquids. To clean the housing and control panel, simply wipe with a clean, damp cloth.
- The plates / grills can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives when cleaning. This will damage the non-stick coating.
- Never immerse the plug or lead in water or any other liquid.
- Make sure all parts are clean and dry before storing.

N.B. Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer, as this may cause damage to the non-stick coating.

NOTE: If food residue sticks to the cooking pan surface, fill the pot with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning.

11. RECIPES

A. COOKING RECIPES

CHICKEN IN TARRAGON

Servings: 4 **Prep. Time:** 10 minutes **Cooking Time:** 30 minutes

Ingredients:

8 chicken thighs, trimmed of excess fat
Sea salt and freshly ground black pepper
1 tbsp. butter
1 tbsp. olive oil
4 garlic cloves, skin on and lightly crushed
1 lemon, quartered
8 spring onions, topped and tailed
1 tbsp. tarragon, chopped, plus whole leaves to garnish
50ml dry white wine, optional (or an extra 50ml, if not using)
150ml chicken stock
2 tbsp. full fat crème fraiche

Method:

- Generously season the chicken with salt and pepper.
- Using the cooking pan, heat the Cooking to MEDIUM – HIGH. When the green light shows, add the butter and olive oil.
- Add the chicken thighs, skin side down. Allow to cook for several minutes so that the skin begins to colour.

- Turn the chicken over and cook for several minutes, adding the garlic, lemon wedges, chopped tarragon and spring onions.
- Continue to cook, with the lid off, for 5 – 10 minute, until the chicken is evenly browned.
- Add the wine and allow to bubble, until slightly reduced.
- Add the stock and stir everything together to combine.
- Place the lid on the Cooking and turn the heat down to LOW – MEDIUM. Cook for a further 20 minutes or until the chicken is thoroughly cooked through.
- Stir in the crème fraiche, check for seasoning and heat through.
- Serve with peas and a generous helping of sauce. Scatter with tarragon leaves.

SHAKSHUKA

Servings: 4 **Prep. Time:** 10 minutes **Cooking Time:** 30 minutes

Ingredients:

3 tbsp. olive oil
 1 large onion, finely diced
 2 green peppers, finely diced
 2 cloves garlic, peeled and chopped
 1 tsp. ground coriander
 1 tsp. sweet paprika
 1 tsp. ground cumin
 Salt and pepper
 2 tins cherry tomatoes in juice
 4 large eggs

To Serve

½ tsp. ground sumac
 5g fresh coriander, stalks removed
 Lime wedges

Method:

- Using the cooking pan, heat 3 tbsp. olive oil in the Cooking on MEDIUM. When the green light shows add the onions, peppers, garlic, spices and salt and pepper and cook for 10 minutes with lid off, stirring occasionally.
- Add the tinned tomatoes and stir to combine. Cover and allow to simmer on LOW – MEDIUM, until the mixture begins to reduce and thicken, about 15 minutes.
- Taste for seasoning, before gently breaking the eggs into the mixture, distributing them evenly. Sprinkle a little sumac over the top and replace the lid. Reduce the heat to LOW and cook gently, until the egg whites are set.
- Remove the lid and sprinkle with freshly chopped coriander before serving.

B. GRILLING RECIPES

CRAB BURGERS AND FENNEL SLAW

Servings: 2

Prep. Time: 15 minutes
+ 2 hours chilling time

Cooking Time: 10 minutes

Ingredients:

For the Crab Burgers:

100g fresh white crab meat

50g panko breadcrumbs

1 tbsp. mayonnaise

1 small egg

1 tsp. fennel seeds

Zest of 1 lemon

½ chilli, finely chopped

Handful of fresh parsley, finely chopped

For the Fennel Slaw:

60g fennel, finely shredded

60g white cabbage, finely shredded

30g red onion, finely sliced

1 tbsp. mayonnaise

Juice of ½ a lemon

To Serve

2 ciabatta, brioche or buns of your choice

Baby spinach leaves

Method:

- Place all the crab burger ingredients into a bowl and mix well until combined. Season and shape the mixture into 2 evenly sized burgers. Place the burgers onto a plate, cover with cling film and then chill in the refrigerator for a minimum of 2 hours.
- For the fennel slaw, place the fennel, white cabbage and red onion into a bowl. Add the mayonnaise and lemon juice, then mix until all of the vegetables are coated. Season to taste and chill, until required.
- Using the grill plate, set the temperature to 'HIGH'. When the green light shows, place the crab burgers onto the grill. Cook for approx. 5 minutes on each side, until crisp and golden brown.
- To serve, layer each bun base with the baby spinach leaves and fennel slaw, then place the crab burger on top, followed with the top half of the bun to finish.

CAJUN SPICED CAULIFLOWER STEAKS

Servings: 4

Prep. Time: 12 minutes

Cooking Time: 10 minutes

Ingredients:

For the Spice Mixture:

- 1 tsp. cumin seeds
- 1 tsp. ground coriander
- 1 tsp. dried oregano
- 1 tsp. smoked paprika
- ½ tsp. cayenne pepper
- 4 tbsp. olive oil
- Salt and pepper for seasoning
- 4 medium cauliflower steaks and young inner leaves

For the Yoghurt Dressing:

- 100ml plain yoghurt
- 30ml milk
- Juice of ½ a lemon
- Salt

To Serve

- Steamed tender stem broccoli
- Steamed fresh green beans

Method:

- Using the grill plate, set the temperature to 'HIGH'.
- In a small bowl, combine the spices and olive oil together. Season to taste.
- Brush the cauliflower steaks with the spiced oil mixture.
- When the green light shows, place 2 of your spiced cauliflower steaks onto the grill plate and cook for 5 minutes on each side, until charred and tender. Repeat with the remaining cauliflower. Add the young leaves towards the end of the cooking time.
- Whilst the cauliflower is cooking, make the yoghurt dressing, by combining the yoghurt, milk and lemon juice. Season to taste.
- Serve drizzled with the yoghurt dressing and steamed broccoli stems and beans.

C. STEAMING RECIPES

ROLLED LEMON SOLE WITH COURGETTE

Servings: 4

Prep. Time: 10 minutes

Cooking Time: 15 minutes

Ingredients:

4 skinless lemon sole fillets (approximately 900g)

100g courgette, coarsely grated

2 anchovy fillets, finely chopped

1 tbsp. parsley, finely chopped

1 tbsp. sherry vinegar

1 tbsp. olive oil

½ red chilli, finely chopped

½ tsp. caster sugar

Salt and freshly ground pepper

Paprika

4 slices of lemon

4 sprigs of dill

Skewers

Method:

- Add 700ml of water into the baking pan of the Cooking and place in the steam tray.
- In a small bowl, combine the courgette, anchovies, parsley, sherry vinegar, olive oil, red chilli, sugar and salt and pepper.
- Spread the courgette mixture onto the sole fillets and role tightly, securing with skewers.
- Sprinkle the sole with paprika and place a slice of lemon on top of each roll.
- Evenly space the rolled sole onto the steaming tray and secure the glass lid. Set the temperature to 'MEDIUM' and steam the lemon sole for 15 minutes, or until the fish is cooked through.
- At the end of the steaming allow to rest for 1 minute.
- Remove the skewers and garnish with a sprig of dill and serve with wilted spinach.

RASPBERRY JAM PUDDINGS

Servings: 6

Prep. Time: 10 minutes

Cooking Time: 30 minutes

Ingredients:

150g raspberry jam
120g unsalted butter, softened, plus extra for greasing
120g golden caster sugar
120g self-raising flour
2 medium free range eggs
½ tsp. baking powder
½ tsp. vanilla essence
Pinch of salt

Method:

- Add water to the steam line in the baking pan of the Cooking and place in the steam tray.
- Grease 6 individual pudding moulds.
- Place 2 tsp of raspberry jam in the bottom of each mould.
- Whisk together the remaining pudding ingredients in a bowl, until light and fluffy. Carefully spoon the pudding mixture into the individual moulds, smoothing the tops flat.
- To cover the moulds you need to cut 6 squares of aluminium foil, large enough to fit over the moulds, whilst allowing some room for expansion.
- Grease the underside of the foil squares. Fold a pleat in the middle and place on the puddings, ensuring the foil fits snugly around the edges of the moulds.
- Place the puddings evenly onto the steaming tray and secure the glass lid. Set the temperature to 'MEDIUM' and steam for 30 minutes.
- Once the time is up, carefully remove the puddings, take off the wrapping and discard.
- To serve, turn the puddings out onto individual plates.

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

• **ACHTUNG:** VERBRENNUNGSGEFAHR



• **VORSICHT:** Sehr heiße Oberflächen.

• Die heißen Oberflächen **NICHT BERÜHREN**, es besteht Verletzungsgefahr. Immer am Griff festhalten.

• **DIESES GERÄT MUSS BEAUF SICHTIGT WERDEN.** Während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen, nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.

• **WICHTIG:** Beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten ist besondere Vorsicht geboten, um Verletzungen durch Überlaufen, entweichenden Dampf und Spritzer zu vermeiden.

• **VORSICHT:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen, während das Wasser kocht.

• **ACHTUNG:** Positionieren Sie den Deckel so, dass der Dampf vom Griff weggeleitet wird.

• Alle Möbelstücke, die sich in unmittelbarer Nähe befinden, müssen während der Verwendung mindestens einen Temperaturanstieg von 85°C über die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, aushalten können. Dieses Gerät erfordert einen Freiraum von 100 mm um die Vorderseite, die Rückseite und die Seiten des Geräts sowie einen Mindestabstand von 700 mm zwischen der Garplatte und der Unterseite jeder horizontalen Fläche darüber. Gewisse Arten von Küchenmöbeln aus Vinyl oder Laminat

sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen, die sogar unter den oben genannten Richtwerten liegen. Für Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät entgegen dieser Hinweise aufgestellt wurde, haftet der Eigentümer. Sie sollten dieses Gerät weder als Ablage noch als Arbeitsfläche verwenden.

- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe von oder unter brennbarem Material wie Vorhängen oder Möbeln.
- Darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten und von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder wenn sie über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit im Zusammenhang stehenden Gefahren begreifen.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in Innenbereichen bestimmt und nicht für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt

ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät in das Customer Care Centre zurück (siehe Abschnitt "UK After Sales Service" für weitere Informationen). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen.
- Da die Außenflächen beim Betrieb des Geräts heiß werden können, sollten Sie darauf achten, dass die Geräteoberflächen nicht mit anderen hitzeempfindlichen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall, sie beschädigen die Garplatten.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

SICHERHEIT VON ELEKTROGERÄTEN

- Achten Sie stets darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräts angegeben.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung geeignet.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Achten Sie darauf, vor dem ersten Gebrauch alles Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten von Ihrem Gerät zu entfernen.
- Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt mit der Conair Customer Care Line auf (siehe Abschnitt "UK After Sales Service" für weitere Informationen).
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Platten korrekt eingesetzt und eingerastet sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Die heißen Oberflächen nicht berühren; verwenden Sie bei eingeschaltetem Gerät und während der Abkühlzeit immer den Griff.
- Stellen Sie den Cooking auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Versuchen Sie nicht, den Cooking ausschließlich am Griff zu bewegen oder anzuheben. Wenn Sie das Gerät anheben, sollten Sie es gut von unten abstützen.
- Legen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.
- Die Nahrungsmittel beim Garen nicht in Plastikfolie, Kunststoffbeutel oder Metallfolie verpacken. Dies kann zu einer Beschädigung der Garplatten führen und eine Brandgefahr darstellen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es

eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.

- Regelmäßig vor dem Gebrauch alle Teile überprüfen. NICHT VERWENDEN, wenn ein Teil beschädigt ist.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bedecken, um Verletzungen und mögliche Brände zu vermeiden.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag oder Verletzungen das Basisgerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Zum Ausschalten den Regler auf OFF drehen und danach den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Immer den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht verwendet wird. Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Wir empfehlen, die Platten vorsichtig von Hand zu waschen. Falls Sie die Platten in der Spülmaschine reinigen, dann bitte nur im oberen Korb.



ACHTUNG: Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 152).



ENTSORGEN VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN

Dieses Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden. Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cooking von Cuisinart!

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 erfahren Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. PRODUKTÜBERSICHT (siehe Umverpackung)

- 1. Abnehmbarer Deckel mit Handgriff**
- 2. Abnehmbarer Edelstahl-Dampfeinsatz - hebt die Zutaten in den Dampf**
- 3. Abnehmbare Antihaft-Grillpfanne - zum Grillen**
- 4. Abnehmbare Antihaft-Garpfanne - zum Kochen, Anbraten / Sautieren, Dämpfen und Schmoren**
- 5. Basisgerät**
- 6. Drehregler für die Temperatur**
- 7. Anzeigeleuchten**
- 8. Netzkabel (nicht abgebildet)**

4. GEBRAUCH

Der Cooking ist ein vielseitiges Küchengerät. Er kann auf unterschiedlichste Weisen verwendet werden, je nachdem, welche Nahrungsmittel Sie zubereiten.

Grillen

Verwenden Sie den Cooking zum Anbraten von Fleisch und zum Grillen von Burgern, Fisch und Gemüse. Wenn Sie den Cooking als Grill verwenden möchten, setzen Sie bitte die abnehmbare, antihafbeschichtete Grillplatte ein. Sie kann mit dem Glasdeckel verwendet werden, um Spritzer zu minimieren.

Kochen

Bereiten Sie mit Ihrem Cooking Schmorgerichte oder Eintöpfe zu oder verwenden Sie ihn zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder Reis- und Nudelgerichten mit Sauce. Sie können mit dem Cooking die Grundzutaten für Ihr Rezept anbraten / sautieren, bevor Sie Flüssigkeiten / Soßen hinzufügen.

Verwenden Sie den Cooking hierzu mit der antihafbeschichteten Garpfanne und dem Glasdeckel.

Dampfgaren

Dämpfen Sie alles von Artischocken über Brokkoli bis hin zu Hähnchenbrust im Cooking. Verwenden Sie hierzu den Edelstahl-Dampfeinsatz zusammen mit der Garpfanne - geben Sie Wasser in die Garpfanne und richten Sie sich dabei nach den Markierungen. Verwenden Sie den Glasdeckel, der den Dampf sanft entweichen lässt.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihren Cuisinart Cooking zum ersten Mal verwenden, vergewissern Sie sich bitte, dass alle Verpackungen entfernt und alle Teile gründlich gereinigt wurden (siehe Abschnitt Reinigung und Pflege).

5. MONTAGEANWEISUNGEN

Stellen Sie Ihren Multi-Cooker dort, wo Sie kochen wollen, auf eine saubere, ebene Arbeitsfläche. Der Cooking kann auf drei Arten aufgestellt werden:

• Mit Grillplatte: (Fig. 1).

Legen Sie die Grillplatte auf die Heizplatte.

• Mit Garpfanne: (Fig. 2).

Stellen Sie die Garpfanne auf die Heizplatte. Zusammen mit dem Glasdeckel verwenden.

• Zum Dampfgaren: (Fig. 3).

Stellen Sie die Garpfanne auf die Heizplatte und geben Sie den Dampfeinsatz in die Garpfanne. Zusammen mit dem Glasdeckel verwenden.

6. VORHEIZEN DES GERÄTS

Sobald Sie den Cooking Ihrer Rezeptidee entsprechend zusammengesetzt haben, können Sie ihn einschalten.

Für optimale Resultate sollten Sie das Gerät immer vollständig aufheizen, bevor Sie beginnen.

- Das Gerät an den Netzstrom anschließen.
- Die Platten / Pfannen sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, es ist aber dennoch ratsam, sie mit Kochspray oder Öl zu behandeln. Wenn Sie Öl verwenden, können Sie es mit einem Papiertuch oder einem Backpinsel auftragen.
- Den Drehregler auf die gewünschte Temperaturstufe stellen. Niedrig, Mittel oder Hoch. (**Fig. 4**).

ANM.: Wählen Sie die passende Temperatur je nach Zutat. Wenn Sie beispielsweise den Cooking als Grill verwenden, wählen Sie die hohe Temperatur zum Anbraten von Fleisch, aber eine niedrige Temperatur für empfindlichere Speisen wie Garnelen oder Gemüse.

- Wenn der Drehregler eingestellt ist, zeigt ein rotes Licht an der Vorderseite des Geräts, dass der Strom eingeschaltet ist und das Gerät aufheizt.
- Sobald das Gerät die optimale Temperatur erreicht hat, leuchtet das grüne Licht und zeigt damit an, dass das Gerät einsatzbereit ist.

ANM.: Je nach der gewählten Temperaturstufe kann bis zu 10 Minuten dauern, bis die jeweilige Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie beim Vorheizen den Glasdeckel, um die Aufheizzeit zu beschleunigen.

Empfehlungen finden Sie in der Tabelle mit den Hinweisen für die Garfunktionen und der Tabelle zum Dampfgaren auf den Seiten 15 und 16.

7. TIPPS UND TRICKS

- Die Aufheizzeiten sind von einer Reihe von Faktoren abhängig und können variieren. Die gewählte Temperatur, die aktuelle Temperatur der Grillplatte oder der Garpfanne, der Inhalt der Pfanne und andere Faktoren können die Aufheizzeit beeinflussen.
- Verwenden Sie immer antihafbeschichtete Utensilien. Gegenstände aus Metall können die Antihafbeschichtung beschädigen.

Tipps zum Kochen

- Verwenden Sie die Garpfanne zum Anbraten und Sautieren. Anbraten wie in einer Pfanne oder Sauteuse auf dem Herd - das ist der erste Schritt bei vielen geschmorten oder langsam köchelnden Gerichten.
- Für eine gleichmäßige Bräunung ist es wichtig, dass die Pfanne nicht zu voll ist. Die Nahrungsmittel sollten gut verteilt auf dem Boden der Pfanne gebraten werden, daher ist es gegebenenfalls ratsam, sie portionsweise nacheinander anzubraten.
- In vielen Rezepten werden die Nahrungsmittel vor dem Garen angebraten oder sautiert. Einige Zutaten geben mehr Fett ab als erwünscht. Um überschüssiges Fett zu entfernen, nehmen Sie mit Ofenhandschuhen sehr vorsichtig die Garpfanne vom Basisgerät ab und gießen Sie das überschüssige Fett über die Ecke der Garpfanne aus. Stellen Sie die Garpfanne wieder auf das Basisgerät und garen Sie das Gericht wie gewünscht weiter.
- Sie können die Garpfanne zum Garen von Zutaten in Soßen verwenden, perfekt für Nudelgerichte, Eintöpfe und vieles mehr. Verwenden Sie beim Garkochen von Zutaten immer den Glasdeckel.

- Überschreiten Sie beim Kochen mit Saucen / Flüssigkeiten nicht die maximale Füllhöhe, die deutlich mit 'MAX' auf der Garpfanne gekennzeichnet ist. Wenn die Pfanne zu voll ist, besteht die Gefahr, dass Flüssigkeit überkocht und das Basisgerät beschädigt wird.
- Beim Anbraten von Fleisch können die angebräunten Rückstände am Boden der Pfanne verwendet werden, um dem Gericht ein köstliches Aroma zu verleihen. Geben Sie einfach eine kleine Menge Flüssigkeit (z. B. Wein oder Brühe) in die Pfanne und schaben Sie die gebräunten Stückchen mit einem Holzlöffel ab.
- Sie können auch Eier oder Fisch in der Garpfanne pochieren.

Tipps zum Grillen

- Die Grillplatte nicht zu stark befüllen. Das Grillgut sollte immer flach auf der Grillfläche liegen.
- Schneiden Sie das Grillgut vor dem Grillen in gleich große Stücke, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Sie können Fladenbrote in der Grillpfanne aufwärmen, sie sollten aber vorher mit etwas Öl bepinselt werden.
- Obwohl wir nicht empfehlen würden, beim Grillen den Glasdeckel zu verwenden, da dies eventuell zu übermäßiger Kondensfeuchtigkeit führt, so kann der Deckel dennoch helfen, Fettspritzer zu vermeiden oder die Speisen nach dem Garen warm zu halten.
- Heizen Sie den Grill gut auf, bevor Sie das Grillgut auflegen, um es zu garen.
- Verwenden Sie zum Wenden des Grillguts Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um ein Verkratzen der Antihaf-Oberfläche zu vermeiden.

Tipps zum Dampfgaren

- Dampfgaren ist eine der gesündesten Zubereitungsmethoden, denn es werden nur relativ wenig Nährstoffe zerstört.
- Zum Dämpfen füllen Sie die Garpfanne bis zur Dampfmarkierung mit Wasser . Dann geben Sie alle Zutaten in den Dampfeinsatz. Den Deckel aufsetzen und die gewünschte Temperatur einstellen. Empfehlungen finden Sie in der Tabelle mit den Hinweisen zu den Garfunktionen und der Tabelle zum Dampfgaren auf den Seiten 15 und 16.
- Wenn Sie schwerere Lebensmittel, wie z. B. Maiskolben, in den Dampfeinsatz geben, beginnen Sie besser in der Mitte und arbeiten Sie sich zu den Rändern vor.
- Zum Dampfgaren von Fisch oder Meeresfrüchten etwas weniger Wasser verwenden (ca. 700 ml).
- Lassen Sie beim Abnehmen des Deckels immer Vorsicht walten. Nehmen Sie den Deckel am besten so ab, dass der extrem heiße Dampf zu der Ihnen entgegengesetzten Seite entweichen kann.

8. HINWEISE ZU DEN GARFUNKTIONEN

FUNKTION	TEMPERATUR EINSTELLUNG
Grillen	
Steak, Burger, Koteletts, Huhn, Würstchen	HIGH
Speck	HIGH
Gemüse	MEDIUM / HIGH

Kochen	
Eintöpfe	MEDIUM
Fleisch, Huhn	HIGH
Gemüse	MEDIUM / HIGH
Eier (gebraten)	MEDIUM / HIGH
Risotto	MEDIUM
Pfannkuchen	MEDIUM / HIGH
Paella	MEDIUM / HIGH
Dampfgaren	
Gemüse, Huhn	HIGH
Fisch, Schalentiere	MEDIUM
Knödel	HIGH

9. TABELLE ZUM DAMPFGAREN

NAHRUNGSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARENZEIT
Spargel	ca. 450g	Enden abgeschnitten	10-12 Minuten
Brokkoli	1 großer Kopf (ca. 450g)	5-cm-Röschen	10-12 Minuten
Baby-Möhren	ca. 450g	Ganz	18-20 Minuten
Blumenkohl	1 großer Kopf (ca. 500g)	5-cm-Röschen	15 Minuten
Maiskolben	4 Kolben	Gehäutet	15-18 Minuten
Grüne Bohnen	ca. 450g	Enden abgeschnitten	15-17 Minuten
Erbsen	ca. 450g	Enden abgeschnitten / Ausgelöst	10-11 Minuten
Neue Kartoffeln	ca. 450g	Ganz	25-30 Minuten
Kartoffeln	ca. 450g	Scheiben oder Würfel von 2 cm	20 Minuten
Süßkartoffeln	ca. 450g	Scheiben oder Würfel von 2 cm	14-15 Minuten
Butternuss-Kürbis	ca. 450g	Gewürfelt	20 Minuten
Kürbis / Zucchini	ca. 450g	10cm-Scheiben	12-14 Minuten
Hähnchen	ca. 450 g (ca. 2 große Brüste ohne Knochen)	Ganz	20-25 Minuten
Garnelen*	ca. 450g (Groß)	Ohne Schale und Darm	8-10 Minuten

(Lachs, Schwertfisch, etc.)	ca. 450g	In Portionsgrößen schneiden	Dünnes Filet: 8-10 Minuten Dickes Filet: 15-20 Minuten
Hart gekochte Eier	12 Eier	-	15- 20 Minuten

* Hier sollten 700ml Wasser verwendet werden

BITTE BEACHTEN: Verwenden Sie zum Dampfgaren von Meeresfrüchten die Heizstufe MEDIUM. Alle anderen Nahrungsmittel können auf HIGH gemäß der obigen Tabelle dampfgegart werden.

BITTE BEACHTEN: Die Garzeit beinhaltet die Aufheizzeit von 6 Minuten. Alle Speisen sollten vor dem Einschalten auf den Dämpfeinsatz gelegt werden.

10. REINIGUNG & PFLEGE

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung alle Teile gründlich reinigen.
- Nach Beendigung des Garvorgangs den Temperaturregler auf OFF drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.
- Das Basisgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät und das Bedienfeld einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- Die Platten / Grills können von Hand oder im oberen Bereich der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie bei der Reinigung keine metallischen Gegenstände wie z. B. Messer. Hierdurch wird die Antihafbeschichtung beschädigt.
- Den Stecker oder das Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vor dem Verstauen sauber und trocken sind.

ANM.: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, harte Gegenstände oder einen Scheuerschwamm, da dies zu einer Beschädigung der Antihafbeschichtung führen kann.

BITTE BEACHTEN: Wenn Speisereste an der Oberfläche des Kochtopfes haften, füllen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn vor der Reinigung einweichen.

11. REZEPTE

A. KOCHREZEPTE

HUHN IN ESTRAGON

Portionen: 4

Garzeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: 30 Minuten

Inhaltsstoffe:

8 Hähnchenschenkel, von überschüssigem Fett befreit

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL Butter

1 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen, mit Haut und leicht zerdrückt

1 Zitrone, geviertelt

8 Frühlingszwiebeln, Spitzen und Enden abgeschnitten

1 Esslöffel Estragon, gehackt, plus ganze Blätter zum Garnieren

50 ml trockener Weißwein, optional (oder zusätzliche 50 ml Brühe, falls nicht verwendet)

150ml Hühnerbrühe

2 Esslöffel Vollfett Crème fraîche

Zubereitung:

- Das Hähnchen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Garpfanne verwenden und den Cooking mit der Pfanne auf MEDIUM - HIGH aufheizen. Wenn das grüne Licht leuchtet, die Butter und das Olivenöl hineingeben.
- Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Lassen Sie sie einige Minuten schmoren, so dass die Haut Farbe annimmt.
- Das Hähnchen wenden, einige Minuten schmoren lassen und Knoblauch, Zitronenspalten, gehackten Estragon und Frühlingszwiebeln hinzugeben.
- Noch 5 - 10 Minuten ohne Deckel weiter schmoren, bis das Hähnchen gleichmäßig gebräunt ist.
- Den Wein zugießen und sprudelnd einkochen lassen, bis er leicht reduziert ist.
- Die Brühe hinzufügen und alles gut vermischen
- Den Cooking mit dem Deckel verschließen und die Temperatur auf LOW - MEDIUM reduzieren. Weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist.
- Crème fraîche einrühren, abschmecken Würze prüfen und noch einmal durchwärmen.
- Mit Erbsen und einer großzügigen Portion Sauce servieren. Mit Estragonblättern dekorieren.

SHAKSHUKA

Portionen: 4

Garzeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: 30 Minuten

Zutaten:

3 EL Olivenöl
1 große Zwiebel, fein gewürfelt
2 grüne Paprika, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gepellt und gehackt
1 TL Koriander, gemahlen
1 Teelöffel Paprika edelsüß
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
Salz und Pfeffer
2 Dosen Kirschtomaten im eigenen Saft
4 große Eier

Zum Servieren

½ TL gemahlener Sumach
5 g frischer Koriander, ohne Stängel
Limettenspalten

Zubereitung:

- Die Garpfanne verwenden, den Cooking auf MEDIUM stellen und 3 EL Olivenöl erhitzen. Wenn das grüne Licht leuchtet, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Gewürze sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und 10 Minuten bei geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Rühren anschwitzen.
- Die Dosentomaten hinzugeben und umrühren. Mit dem Deckel verschließen und LOW - MEDIUM etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung zu reduzieren und einzudicken beginnt, .
- Zuerst abschmecken, dann die Eier vorsichtig aufbrechen und in gleichmäßigen Abständen in die Mischung gleiten lassen. Etwas Sumach darüber streuen und den Deckel wieder aufsetzen. Die Temperatur auf LOW reduzieren und sanft köcheln, bis das Eiweiß fest wird.
- Den Deckel abnehmen und das Gericht vor dem Servieren mit frisch gehacktem Koriander bestreuen.

B. GRILLREZEPTE

KRABBENBURGER UND FENCHEL-SALAT

Portionen: 2

Gesamtzeit: 15 Minuten
+ 2 Stunden Kühlzeit

Garzeit: 10 Minuten

Zutaten:

Für die Krabbenburger:

100 g frisches weißes Krabbenfleisch
50 g Panko-Paniermehl
1 EL Mayonnaise
1 kleines Ei
1 TL Fenchelsamen
Abrieb von 1 Zitrone
½ Chilischote, fein gehackt
Eine Handvoll frische Petersilie, fein gehackt

Für den Fenchel-Salat:

60 g Fenchel, fein geraspelt
60 g Weißkohl, fein geraspelt
30 g rote Zwiebel, in dünnen Scheiben
1 EL Mayonnaise
Saft einer halben Zitrone

Zum Servieren

2 Ciabatta, Brioche oder Brötchen Ihrer Wahl
Baby-Spinatblätter

Zubereitung:

- Alle Krabbenburger-Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Würzen und die Mischung zu 2 gleichmäßig großen Burgern formen. Die Burger auf einen Teller, mit Frischhaltefolie abdecken und dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Für den Fenchel-Salat: Fenchel, Weißkohl und die rote Zwiebel in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise und den Zitronensaft hinzufügen und alles gut vermischen. Abschmecken und bis zum Verzehr kaltstellen.
- Die Grillplatte verwenden und die Temperatur auf 'HIGH' drehen. Wenn das grüne Licht leuchtet, die Krabbenburger auf den Grill legen. Von jeder Seite ca. 5 Minuten garen, bis sie knusprig und goldbraun sind.
- Zum Servieren jeden Brötchenboden mit den Babyspinatblättern und dem Fenchelsalat belegen, dann den Krabbenburger darauflegen und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.

BLUMENKOHLSSTEAKS MIT CAJUN-GEWÜRZ

Portionen: 4

Gesamtzeit: 12 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Inhaltsstoffe:

Für die Gewürzmischung:

1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Räucherpaprika
½ TL Cayennepfeffer
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
4 mittelgroße Blumenkohlsteaks und junge innere Blätter

Für das Joghurt-Dressing:

100 ml Vollfett-Joghurt
30 ml Milch
Saft einer halben Zitrone
Salz

Zum Servieren

Dampfgegarter zarter Stielbrokkoli
Dampfgegarnte frische grüne Bohnen

Zubereitung:

- Die Grillplatte verwenden und die Temperatur auf 'HIGH' drehen.
- In einer kleinen Schüssel die Gewürze und das Olivenöl vermischen. Abschmecken.
- Die Blumenkohlsteaks mit der Gewürzölmischung bestreichen.
- Wenn das grüne Licht leuchtet, legen Sie 2 Ihrer gewürzten Blumenkohlsteaks auf die Grillplatte und garen sie 5 Minuten auf jeder Seite, bis sie schön gebräunt und zart sind. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Blumenkohl. Fügen Sie die jungen Blätter gegen Ende der Garzeit hinzu.
- Während der Blumenkohl auf dem Grill liegt, bereiten Sie das Joghurt-Dressing zu, indem Sie Joghurt, Milch und Zitronensaft mischen. Dann nur noch abschmecken.
- Mit dem Joghurt-Dressing beträufeln und mit den gedünsteten Brokkolistängeln und Bohnen servieren.

C. REZEPTE ZUM DAMPFGAREN

GEROLLTE SEEZUNGE MIT ZUCCHINI

Portionen: 4

Gesamtzeit: 10 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Inhaltsstoffe:

4 Seezungenfilets ohne Haut (ca. 900 g)

100 g Zucchini, grob gerieben

2 Anchovisfilets, fein gehackt

1 TL Petersilie, fein gehackt

1 EL Sherry-Essig

1 EL Olivenöl

½ rote Chilischote, fein gehackt

½ TL Streuzucker

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Paprika

4 Zitronenscheiben

4 Stängel Dill

Spieße

Zubereitung:

- 700 ml Wasser in die Garpfanne des Cookings geben und den Dampfeinsatz hineingeben.
- In einer kleinen Schüssel Zucchini, Sardellen, Petersilie, Sherry-Essig, Olivenöl, rote Chili, Zucker sowie Salz und Pfeffer mischen.
- Die Zuccinimischung auf den Seezungenfilets verteilen, fest einrollen und mit Spießen feststecken.
- Die Seezunge mit Paprika bestreuen und auf jedes Röllchen eine Zitronenscheibe legen.
- Die Seezungenröllchen gleichmäßig in dem Dämpfeinsatz verteilen und den Glasdeckel aufsetzen. Die Temperatur auf «MEDIUM» regeln und die Seezunge 15 Minuten lang, oder bis der Fisch durchgegart ist, dampfgaren.
- Nach Abschluss des Dämpfens noch 1 Minute ruhen lassen.
- Die Spieße entfernen, mit einem Dillzweig garnieren und mit servieren Sie sie mit gedünstetem Spinat servieren.

HIMBEERMARMELADEN-PUDDING

Portionen: 6

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Inhaltsstoffe:

150 g Himbeermarmelade

120 g ungesalzene, weiche Butter, und etwas mehr zum Einfetten

120 g goldener Streuzucker

120 g selbstgehendes Backmehl

2 mittelgroße Freilandeier

½ TL Backpulver

½ TL Vanilleessenz

1 Prise Salz

Zubereitung:

- Die Garpfanne des Cooking bis zur Dampfmarkierung mit Wasser füllen und den Dampfeinsatz hineinstellen
- 6 individuelle Puddingformen einfetten.
- 2 Teelöffel Himbeermarmelade auf den Boden jeder Form geben.
- Die restlichen Zutaten für den Pudding in einer Schüssel verquirlen, bis sie leicht und schaumig sind. Die Puddingmasse mit einem Löffel vorsichtig in die einzelnen Formen geben und glattstreichen.
- Zum Abdecken der Formen 6 Quadrate aus Aluminiumfolie schneiden, die groß genug sind, um die Formen abzudecken und noch ein wenig Platz zum Gehen lassen.
- Die Unterseite der Folienquadrate einfetten. In der Mitte eine Falte formen und auf die Puddings legen; dabei darauf achten, dass die Folie eng an den Rändern der Förmchen anliegt.
- Die Puddingformen gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen und den Glasdeckel aufsetzen. Die Temperatur auf 'MEDIUM' stellen und 30 Minuten lang dämpfen.
- Nach Ablauf der Garzeit die Puddingformen vorsichtig herausnehmen, die Alufolie entfernen und entsorgen.
- Die Puddings zum Servieren auf einzelne Teller stürzen.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN
VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

• **LET OP:** VERBRANDINGSGEVAAR



• **WAARSCHUWING:** Zeer hete oppervlakken.

• Raak hete oppervlakken NIET aan, dit kan namelijk letsel veroorzaken. Gebruik altijd het handvat.

• **ZORG DAT ER ALTIJD TOEZICHT IS OP DIT APPARAAT.** Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer hij aan staat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.

• **BELANGRIJK:** Wees extra voorzichtig bij het werken met hete vloeistoffen om letsel door overstromen, stoomvorming en spatten te voorkomen.

• **WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig wanneer u het deksel verwijdert terwijl het water kookt.

• **LET OP:** Plaats het deksel zo dat de stoom van het handvat af wordt geleid.

• Wanneer het apparaat in gebruik is, dient meubilair dat in de buurt ervan staat, bestand te zijn tegen een minimale temperatuurstijging van 85°C boven de omgevingstemperatuur. Houdt minimaal 100 mm ruimte vrij rond de voor-, achter- en zijkanten van het apparaat en minimaal 700 mm tussen de bakplaat en de onderkant van een horizontaal oppervlak erboven. Bepaalde soorten keukenmeubilair van vinyl of laminaat zijn bijzonder gevoelig voor warmteschade of verkleuring, en kunnen soms al bij temperaturen onder de hier vermelde richtlijnen verkleuren of beschadigen door warmte. Schade die is ontstaan door installatie van het apparaat in strijd met deze instructies, is

voor risico van de eigenaar. Gebruik dit apparaat niet om voorwerpen in op te bergen of als werkoppervlak.

- Gebruik de grill niet in de buurt van of onder brandbare materialen zoals gordijnen of meubilair.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen onder de 8 jaar. Houd het apparaat en het snoer tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Reiniging en onderhoud dienen niet door kinderen te worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en dit onder toezicht gebeurt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis mits dit onder supervisie gebeurt of indien is uitgelegd hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en de gebruiker zich bewust is van de gevaren ervan.
- Er dient altijd toezicht gehouden te worden op kinderen om te voorkomen dat ze met dit apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; voor gebruik door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties of in bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij snoerschade onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant. Stuur het apparaat terug naar de klantenservice (raadpleeg het gedeelte 'After Sales Service' voor meer informatie). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen.

- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met warmtebronnen.
- Omdat de buitenoppervlakken heet kunnen worden wanneer het apparaat in gebruik is, dienen deze niet in contact te komen met andere hittegevoelige oppervlakken.
- Gebruik geen metalen keukengerei. Deze beschadigen de bakplaten.
- Haal voordat u het apparaat gaat schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat eerst afkoelen.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- Controleer altijd of uw voltage overeenkomt met het voltage op het apparaat. Dit staat aangegeven onder op het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat of wanneer u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u het snoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Zorg dat alle verpakkingsmaterialen en eventuele labels of stickers van het apparaat zijn verwijderd voordat u hem voor het eerst aanzet.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer nadat het beschadigd of gevallen is. Neem, in geval van schade of als het apparaat een storing vertoont, contact op met de Cuisinart Klantenservice (raadpleeg het hoofdstuk 'After Sales Service' voor meer informatie).

- Controleer voordat u het apparaat aanzet of de platen goed zijn geplaatst en zijn vergrendeld.
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bestemd is.
- Raak hete oppervlakken niet aan; gebruik het handvat als het apparaat aanstaat of nog moet afkoelen.
- Plaats de Cooking op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Probeer de Cooking niet aan het handvat te verplaatsen of op te tillen. Ondersteun het apparaat van onderen wanneer u hem op wilt tillen.
- Plaats niets op het apparaat als hij aanstaat of heet is.
- Verpak etenswaren tijdens het bakken niet in plasticfolie, polyetheleenzakken of metaalfolie. Dit kan de bakplaten beschadigen en brandgevaar opleveren.
- Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken bij dit apparaat dan die, die worden aanbevolen door Cuisinart.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of kookplaat en plaats hem niet in een warme oven.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer hij aan staat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer regelmatig alle onderdelen voor gebruik. Als er ook maar iets beschadigd is, het apparaat NIET GEBRUIKEN.
- Dek het apparaat niet af wanneer hij in gebruik is, om letsel of mogelijke brand te voorkomen.
- Dompel de machinebasis, het snoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen en plaats hem niet in de vaatwasmachine om brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen.
- Om het apparaat uit te schakelen, de schakelaar in de OFF-stand zetten en de stekker uit het stopcontact halen.

- Zet het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet meer gebruikt en voordat u hem gaat schoonmaken. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u hem gaat schoonmaken.
- We raden u aan de bakplaten voorzichtig met de hand af te wassen. Wilt u ze toch in de vaatwasser afwassen, plaats ze dan altijd in het bovenste rek.



OPGELET: De polytheenzakken die om het product of de verpakking zitten, kunnen gevaarlijk zijn. Om elke kans op verstikking te voorkomen, deze buiten bereik van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.

Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 152).



HET AFVOEREN VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

 Dit symbool op het product of op de verpakking betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijk afval gegooid mag worden. In plaats daarvan dient het naar een inzamelpunt gebracht te worden waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt ingezameld, helpt u mogelijke negatieve

gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van het product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, het scheidingsdepot of de milieustraat.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Cooking!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart producten zijn gemaakt om heel lang mee te gaan. Ze zijn ook ontworpen voor eenvoudig gebruik en om 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. PRODUCTGIDS (zie voorpagina)

1. Afneembare deksel met handvat
2. Uitneembaar roestvrijstalen stoomrek – om ingrediënten hoger te leggen om ze te stomen
3. Uitneembare grillpan met antiaanbaklaag – om te grillen
4. Uitneembare pan met antiaanbaklaag – om in te bakken en te braden, om mee te stomen en om op te bakken als op een bakplaat
5. Basiseenheid
6. Draaiknop voor temperatuurregeling
7. Indicatielampjes
8. Snoer (niet afgebeeld)

4. GEBRUIK

De Cooking is een veelzijdig keukenapparaat. Hij kan op verschillende manieren worden gebruikt, afhankelijk van wat u wilt bereiden.

Grill

Gebruik de Cooking om vlees dicht te schroeien en hamburgers, vis en groenten te grillen. Als de Cooking als grill wordt gebruikt, gebruik dan de verwijderbare, antiaanbak grilplaat. Deze kan worden gebruikt in combinatie met het glazen deksel, om spetteren zoveel mogelijk te beperken.

Bakken

De Cooking is ook te gebruiken voor eenpansgerechten of stoofschotels of om vlees, vis, groente of rijst- en pastagerechten in sauzen mee te bereiden. U kunt de Cooking gebruiken om basis ingrediënten (aan) te braden voordat u vloeistoffen/sauzen toevoegt.

Om de Cooking op deze manier te gebruiken, gebruikt u de antiaanbakpan en het glazen deksel.

Stomen

In de Cooking kunt u alles stomen, van artisjokken tot broccoli tot kipfilet. Plaats hiervoor het roestvrijstalen stoomrek in de pan – voeg water toe aan de pan, zoals aangegeven op de pan. Gebruik het glazen deksel, om de stoom voorzichtig vrij te laten komen.

Voor het eerste gebruik

Zorg ervoor dat, voordat u de Cuisinart Cooking voor de eerste keer gebruikt, al het verpakkingsmateriaal is verwijderd en dat alle onderdelen goed zijn schoongemaakt (zie hiervoor het hoofdstuk Schoonmaken & Onderhoud).

5. MONTAGE-INSTRUCTIES

Plaats uw Cooking op een schone, vlakke ondergrond waar u kunt koken.

De Cooking kan op drie manieren worden geassembleerd:

- **Met de grillplaat: (Fig. 1)**

Plaats de grillplaat op de verwarmingsplaat.

- **Met de pan: (Fig. 2)**

Plaats de pan op de verwarmingsplaat. Te gebruiken met het glazen deksel.

- **Met het stoomrek: (Fig. 3)**

Plaats de pan op de verwarmingsplaat en plaats het stoomrek in de pan. Te gebruiken met het glazen deksel.

6. HET APPARAAT VOORVERWARMEN

Als de Cooking op de juiste manier is geassembleerd voor uw recept, is uw Cooking klaar voor gebruik.

Voor het beste resultaat dient u het apparaat altijd helemaal voor te verwarmen voordat u het gebruikt.

- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Hoewel de platen en de pan een antiaanbaklaag hebben, raden we u aan ze toch in te vetten met een bakspray of olie. Olie kunt u aanbrengen met keukenpapier of een bakkwastje.
- Draai de temperatuurregelingsknop naar de gewenste bakstand: Low, Medium of High. **(Fig. 4)**

N.B. Pas de temperatuur aan, aan uw ingrediënten. Als u de Cooking bijvoorbeeld als grill gebruikt, gebruik dan een hoge temperatuur om vlees dicht te schroeien maar een lage temperatuur voor delicate etenswaren zoals garnalen of groenten.

- Als de draaiknop is geplaatst, gaat er een rood lampje aan de voorkant van het apparaat branden om aan te geven dat de stroom is ingeschakeld en het apparaat aan het opwarmen is.
- Zodra het apparaat de optimale temperatuur heeft bereikt, gaat het groene lampje branden om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.

N.B. Het kan tot 10 minuten duren voordat de gekozen temperatuur is bereikt, afhankelijk van de temperatuur die is ingesteld. Plaat het glazen deksel tijdens het voorverwarmen, dit zal de opwarmtijd versnellen.

Raadpleeg de tabel met richtlijnen voor bakfuncties en de stoomtabel op pagina 15 en 16 voor aanbevelingen.

7. HANDIGE TIPS

- Opwarmtijden kunnen variëren, afhankelijk van een aantal factoren. De gekozen temperatuur, de huidige temperatuur van de grillplaat of de pan, de inhoud van de pan en andere factoren hebben allemaal invloed op de opwarmtijd.
- Gebruik altijd keukengerei dat geschikt is voor antiaanbakpannen. Metalen keukengerei kan namelijk de antiaanbaklaag beschadigen.

Kooktips

- Gebruik de kookpan om aan te braden en te sauteren. Schroeï het vlees net zo dicht als u in een koekenpan of een braadpan op het fornuis zou doen – dit is de eerste stap bij veel stoofgerechten.
- Om het vlees gelijkmatig aan te braden is het belangrijk om niet te veel tegelijk in de pan te doen. De ingrediënten moeten in een gelijkmatige laag op de bodem van de pan worden gebakken, dus het kan een goed idee zijn om het in porties aan te braden, indien nodig.
- Bij veel recepten dient eerst aangebraden te worden. Sommige producten produceren meer vet dan wenselijk is in het uiteindelijke gerecht. Gebruik ovenhandschoenen om eventueel overtollig vet te verwijderen: til heel voorzichtig de pan van de basis en giet het overtollige vet af via een hoek van de pan. Plaats de pan terug op de basis en maak het gerecht verder naar wens af.
- U kunt de pan gebruiken om ingrediënten in saus mee te koken. Hij is ideaal voor pastagerechten, stoofschotels etc. Als u ingrediënten wilt laten sudderen, gebruik dan altijd het glazen deksel.
- Wanneer u met sauzen/vloeistoffen kookt, let dan op dat u het maximale vulniveau niet overschrijdt. Dit staat duidelijk op de pan aangegeven als 'MAX'. Als de pan te vol is, bestaat namelijk de kans dat de pan overstroomt, waardoor schade aan de basiseenheid kan ontstaan.
- Na het aanbraden van vlees kunnen eventuele bruine stukjes die in de pan achterblijven, gebruikt worden om het gerecht extra smaak te geven. Giet daarvoor heel simpel een beetje vocht (zoals wijn of bouillon) in de pan en schraap de gebruikte stukjes met een houten lepel los.
- U kunt ook eieren en vis pocheren in de pan.

Grill-tips

- Doe de grillpan niet te vol. Alles wat gegrild moet worden heeft een vlakke ondergrond nodig.
- Snijd de etenswaren altijd in stukken van gelijke grootte voordat u ze gaat grillen, zodat ze gelijkmatig gaar worden.
- Flatbreads (platte broden) kunnen worden opgewarmd in de grillpan maar moeten wel eerst met een bakkwast met wat olie worden ingesmeerd.
- Hoewel we niet adviseren om het glazen deksel te gebruiken tijdens het grillen omdat hierdoor te veel condensvocht kan ontstaan, kan het deksel wel handig zijn om het spatten van vet te voorkomen, of om het gerecht warm te houden als het eenmaal bereid is.
- Laat de grill eerst goed op temperatuur komen voordat u de ingrediënten toevoegt om te grillen.
- Gebruik houten of hittebestendig plastic keukengerei om het eten om te draaien. Zo voorkomt u krassen op het antiaanbakoppervlak.

Stoomtips

- Stomen is één van de gezondste manieren van koken omdat hiermee de minste voedingsstoffen verloren gaan tijdens het kookproces.
- Om te stomen vult u de pan met water tot aan het stoomniveau dat staat aangegeven op de pan . Leg de ingrediënten op het stoomrek. Sluit het deksel en kies de gewenste temperatuur. Raadpleeg de tabel met richtlijnen voor bakfuncties en de stoomtabel op pagina 15 en 16 voor onze aanbevelingen.
- Leg zwaardere producten zoals een maïskolf in het midden van het stoomrek en werk van daaruit naar de buitenkant toe.
- Gebruik wat minder water (ongeveer 700 ml) om vis of zeevruchten te stomen.
- Wees altijd voorzichtig bij het openen van het deksel. U kunt het deksel het beste van u af openen omdat de stoom die uit de pan ontsnapt extreem heet zal zijn.

8. RICHTLIJNEN VOOR DE KOOK-/BAKFUNCTIE

FUNCTIE	TEMPERATUURINSTELLING
Grill	
Biefstuk, hamburgers, karbonades, kip, worstjes	HIGH
Spek	HIGH
Groenten	MEDIUM / HIGH
Bakken	
Stoofschotels	MEDIUM
Vlees, kip	HIGH
Groenten	MEDIUM / HIGH
Eieren (bakken)	MEDIUM / HIGH
Risotto	MEDIUM
Pannenkoeken	MEDIUM / HIGH
Paella	MEDIUM / HIGH
Stomen	
Groenten, kip	HIGH
Vis, schelpdieren	MEDIUM
Knoedels (dumplings)	HIGH

9. STOOMTABEL

TYPE ETEN	HOEEVEELHEID	BEREIDING	KOOK-/BAKTIJD
Asperges	± 450 g	Gedopt	10 – 12 minuten
Broccoli	1 grote stronk (± 450 g)	Roosjes van ongeveer 5 cm	10 – 12 minuten
Babyworteltjes	± 450 g	Heel	18 – 20 minuten
Bloemkool	1 middelgrote stronk (± 500g)	Roosjes van ongeveer 5 cm	15 minuten
Suikermais	4 kolven	Schoongemaakt	15 – 18 minuten
Sperziebonen	± 450 g	Gedopt	15 – 17 minuten
Erwten	± 450 g	Gepeld/gedopt	10 – 11 minuten
Nieuwe aardappelen	± 450 g	Heel	25 – 30 minuten
Aardappelen	± 450 g	Plakjes of stukjes van 2 cm	20 minuten
Zoete aardappelen	± 450 g	Plakjes of stukjes van 2 cm	14 – 15 minuten
Flespompoen	± 450 g	In blokjes	20 minuten
Pompoen/courgette	± 450 g	Plakjes van 10 cm	12 – 14 minuten
Kip	± 450 g (ongeveer 2 grote kipfilets)	Heel	20 – 25 minuten
Garnalen*	± 450 g (Grote)	Gepeld en darmkanaal verwijderd	8 – 10 minuten
(Zalm, zwaardvis, enz.)	± 450 g	Gesneden in porties	Dunne filet: 8 – 10 minuten Dikke filet: 15 – 20 minuten
Hardgekookte eieren	12 eieren	-	15- 20 minuten

* gebruik hier 700 ml water

LET OP: Gebruik bij het stomen van schaal- en schelpdieren matige warmte (MEDIUM). Alle andere stoomgerechten kunnen op de hoge stand (HIGH) worden bereid, volgens de bovenstaande tabel met richtlijnen.

LET OP: De kooktijd is inclusief de opwarmtijd van 6 minuten. Plaats alle etenswaren op het stoomrek voordat u het apparaat aanzet.

10. REINIGING & ONDERHOUD

- Maak elk onderdeel grondig schoon voor het eerste gebruik en steeds na elk gebruik.
- Draai, als u klaar bent met koken, de temperatuurregelaar naar de OFF-stand en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u hem gaat schoonmaken.
- Dompel de basiseenheid nooit in water of een andere vloeistof. Veeg de buitenkant van het apparaat en het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige doek.
- De (grill)platen kunnen met de hand worden afgewassen of in het bovenste rek van de vaatwasmachine. Gebruik bij het schoonmaken geen metalen voorwerpen zoals messen. Dit kan namelijk de antiaanbaklaag beschadigen.
- Dompel de stekker of het snoer nooit in water of in een andere vloeistof.
- Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.

N.B. gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, hard keukengerei of schuursponsjes. Dit kan de antiaanbaklaag namelijk beschadigen.

LET OP: Als er etensresten aan de pan blijven plakken, vul de pan dan met een warm water en afwasmiddel en laat het eerst weken voordat u de pan schoon gaat maken.

11. RECEPTEN

A. RECEPTEN

KIP MET DRAGON

Porties: 4

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Baktijd: 30 minuten

Ingrediënten:

8 kippendijen (eventueel vet wegsnijden)

Zeezout en versgemalen zwarte peper

1 eetlepel boter

1 eetlepel olijfolie

4 teentjes knoflook, ongepeld en een beetje gekneusd

1 citroen, in vier partjes

8 lente-uitjes, boven- en onderkant weggesneden

1 eetlepel gehakte dragon, plus wat hele blaadjes voor de garnering

50 ml droge witte wijn of 50 ml water

150 ml kippenbouillon

2 eetlepels crème fraîche

Bereiding:

- Bestrooi de kip royaal met zout en peper.
- Gebruik de pan en verwarm de Cooking tot MEDIUM – HIGH. Als het groene lampje brandt, voegt u de boter en olijfolie toe.
- Leg de kippendijen in de pan, met de huidkant naar beneden. Laat ze enkele minuten bakken zodat de huid begint te verkleuren.
- Draai de kip om en bak deze kant ook enkele minuten en voeg dan de knoflook, citroenpartjes, gehakte dragon en lente-uitjes toe.
- Laat nog 5 à 10 minuten doorbakken zonder deksel totdat de kip gelijkmatig is gebruid.
- Voeg de wijn toe en laat deze wat inkoken.
- Voeg de bouillon toe en roer alles goed door elkaar.
- Plaats nu het deksel op de Cooking en verlaag de temperatuur naar LOW-MEDIUM. Laat het geheel nog 20 minuten, of totdat de kip goed gaar is, door sudderen.
- Roer de crème fraîche erdoor en controleer of het gerecht goed op smaak is. Laat het geheel nog even goed warm worden.
- Serveer met doperwtjes en een royale schep saus. Strooi er nog wat dragonblaadjes eroverheen.

SHAKSHUKA

Porties: 4

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Baktijd: 30 minuten

Ingrediënten:

3 eetlepels olijfolie
1 grote ui, fijn gesnipperd
2 groene paprika's, in kleine blokjes gesneden
2 teentjes knoflook, gepeld en gehakt
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel zoete paprika
1 theelepel gemalen komijn
Zout en peper
2 blikken kerstomaatjes in tomatensap
4 grote eieren

Garnering:

1/2 theelepel gemalen sumak
5 g verse koriander, zonder steeltjes
Limoenpartjes

Bereiding:

- Verhit 3 eetlepels olijfolie in de Cooking pan op stand MEDIUM. Als het groene lampje gaat branden, de uien, paprika's, knoflook, kruiden en zout en peper toevoegen. Laat dit met deksel 10 minuten bakken en roer het af en toe door.
- Voeg de tomaten in blik toe en roer het goed door. Doe het deksel dicht en laat het ongeveer 15 minuten sudderen op stand LOW - MEDIUM, totdat het mengsel indikt.
- Proef of de saus goed op smaak is voordat u de eieren voorzichtig, gelijkmatig over de pan verdeeld, boven de saus breekt. Strooi er een beetje sumak overheen en plaats het deksel terug. Verlaag de warmtestand naar LOW en laat het zachtjes koken, totdat het eiwit is gestold.
- Verwijder het deksel en garneer met vers gehakte koriander voordat u het serveert.

B. GRILLRECEPTEN

KRAB-BURGERS MET VENKELSLA

Porties: 2 **Voorbereidingstijd:** 15 minuten
+ 2 uur afkoeltijd

Baktijd: 10 minuten

Ingrediënten:

Voor de krab-burgers:

100 g vers wit krabvlees
50 g panko breadcrumbs (Japans paneermeel)
1 eetlepel mayonaise
1 klein ei
1 theelepel venkelzaad
Rasp van 1 citroenschil
1/2 chilipeper, fijngehakt
Handje verse peterselie, fijngehakt

Voor de venkelsla:

60 g venkel, fijngehakt
60 g witte kool, fijngehakt
30 g rode ui, gesnipperd
1 eetlepel mayonaise
Sap van ½ citroen

Serveer met:

2 ciabattabroodjes, briochebrood of broodjes naar keuze
Jonge spinazieblaadjes

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een kom en meng dit goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en vorm er twee even grote burgers van. Leg de krab-burgers op een bord, bedek ze met plasticfolie en laat ze minimaal 2 uur afkoelen in de koelkast.
- Doe voor de venkelsla de venkel, witte kool en rode ui in een kom. Voeg de mayonaise en het citroensap toe en roer dit goed door de salade. Breng op smaak met zout en peper en laat dit tot gebruik afkoelen.
- Plaats de grillplaat en stel de temperatuur in op 'HIGH'. Leg de krabburgers op de grill als het groene lampje is gaan branden. Bak de burgers ongeveer 5 minuten aan elke kant, totdat ze knapperig en goudbruin zijn.
- Beleg de onderste helft van het broodje met de spinazieblaadjes en de venkelsla, leg daarop de krab-burger en dek hem af met de bovenste helft van het broodje.

BLOEMKOOLSTEAKS MET CAJUN-KRUIDEN

Porties: 4

Vorbereidingstijd: 12 minuten

Baktijd: 10 minuten

Ingrediënten:

Voor het kruidenmengsel:

- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel cayennepeper
- 4 eetlepel olijfolie
- Zout en peper
- 4 middelgrote bloemkool-steaks en jonge binnenblaadjes van de bloemkool

Voor de yoghurt-dressing:

- 100 ml yoghurt
- 30 ml melk
- Sap van ½ citroen
- Zout

Serveer met:

- Gestoomde bimi (tenderstem-broccoli)
- Gestoomde verse sperziebonen

Bereiding:

- Plaats de grillplaat en stel de temperatuur in op 'HIGH'.
- Meng in een kleine kom de specerijen met de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Smeer de bloemkool-steaks in met deze kruidenolie
- Leg 2 gekruide bloemkool steaks op de grillplaat zodra het groene lampje brandt, en bak ze 5 minuten aan elke kant, totdat ze mooi bruin gegrilld en gaar zijn. Herhaal dit met de rest van de bloemkool. Voeg aan het einde van de baktijd de jonge bloemkoolblaadjes toe.
- Maak de yoghurt dressing terwijl de bloemkool gebakken wordt. Meng hiervoor de yoghurt, de melk en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de bloemkool besprenkeld met de yoghurt dressing en de gestoomde bimi en sperziebonen.

C. STOOMRECEPTEN

TONGSCHAR-ROLLETJES MET COURGETTE

Porties: 4

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Baktijd: 15 minuten

Ingrediënten:

4 tongscharfilets (± 900 g)
100 g courgette, grof geraspt
2 ansjovisfilets, fijngenhakt
1 eetlepel peterselie, fijngenhakt
1 eetlepel sherry-azijn
1 eetlepel olijfolie
1/2 rode chilipeper, fijngenhakt
½ theelepel basterdsuiker
Zout en versgemalen peper
Paprikapoeder
4 schijfjes citroen
4 takjes dille
Spiesen

Bereiding:

- Doe 700 ml water in de Cooking pan en plaats het stoomrek
- Meng in een kommetje de courgette, ansjovis, peterselie, sherry-azijn, olijfolie, rode peper, suiker en het zout en de peper.
- Verdeel het courgette-mengsel over de visfilets. Rol ze stevig op en zet ze vast met de spiesen.
- Bestrooi de tongschar met paprikapoeder en leg een schijfje citroen op elk rolletje.
- Verdeel de rolletjes gelijkmatig over het stoomrek en sluit het glazen deksel. Stel de temperatuur in op 'MEDIUM' en stoom de tongschar 15 minuten, of totdat de vis gaar is.
- Laat de vis na het stomen nog 1 minuut rusten.
- Verwijder de spiesen en garneer de rolletjes met een takje dille en serveer met geroerbakte spinazie.

PUDDINKJES MET FRAMBOZENJAM

Porties: 6

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Baktijd: 30 minuten

Ingrediënten:

150 g frambozenjam

120 g ongezouten boter (op kamertemperatuur) plus wat extra om in te vetten

120 g lichte basterdsuiker

120 g zelfrijzend bakmeel

2 middelgrote scharreleieren

½ theelepel bakpoeder

1 theelepel vanille-extract

Mespuntje zout

Bereiding:

- Doe 700 ml water in de Cooking pan en plaats het stoomrek
- Vet 6 puddingvormpjes in.
- Schep 2 theelepels frambozenjam op de bodem van elk vormpje.
- Klop de overige puddingingrediënten in een kom door elkaar, tot de massa licht en luchtig is. Lepel voorzichtig het puddingmengsel in de vormpjes en strijk de bovenkant glad.
- Knip 6 vierkantjes aluminiumfolie uit die ruim over de vormpjes passen en ook nog wat ruimte vrijlaten voor het rijzen.
- Vet de onderkant van de folievierkanten in met boter. Vouw een plooi in het midden en plaats het folie over de puddinkjes. Druk de folie goed tegen de randen van de vormpjes.
- Verdeel de puddinkjes over het stoomrek en sluit het glazen deksel. Stel de temperatuur in op 'MEDIUM' en laat ze 30 minuten stomen.
- Haal na 30 minuten de puddinkjes van het rek, verwijder de 'dekseltjes' en gooi die weg.
- Draai elk puddinkje om op een bord en serveer.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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

• **ATTENZIONE:** PERICOLO DI USTIONE



• **AVVERTENZA:** superfici molto calde.

• **NON TOCCARE** le superfici calde, che potrebbero causare degli infortuni. Usare sempre l'impugnatura.

• **QUESTO È UN APPARECCHIO ELETTRICO.** Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Staccare dalla corrente dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se è acceso o attaccato alla corrente elettrica.

• **IMPORTANTE:** prestare la massima attenzione nel lavorare con liquidi ad alta temperatura, per evitare infortuni dovuti a traboccamenti, fuoriuscite di vapore e spruzzi caldi.

• **AVVERTENZA:** prestare la massima attenzione nel togliere il coperchio quando l'acqua bolle.

• **ATTENZIONE:** posizionare il coperchio in modo che il vapore non sia diretto verso l'impugnatura.

• Eventuali mobili in prossimità dell'apparecchio devono essere in grado di tollerare un aumento di temperatura fino a 85°C, oltre alla temperatura ambiente del locale in cui si trova, durante l'uso. È necessario rispettare una distanza di 100 mm da fronte, retro e lati dell'apparecchio e almeno 700 mm fra la piastra di cottura e la parte sottostante di una superficie orizzontale posta sopra l'apparecchio. Alcuni tipi di cucina in vinile o laminato sono particolarmente soggette a danni dovuti al colore, o a scolorimenti a temperature anche inferiore a quella sopra indicata. Qualsiasi danno provocato dall'apparecchio installato senza rispettare le presenti istruzioni sarà totale responsabilità del proprietario. L'apparecchio non deve essere utilizzato per riporvi degli oggetti o come piano

di lavoro.

- Non usare il grill vicino o sotto materiali che possono incendiarsi, come tende o mobili.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da bambini di età inferiore a 8 anni, sia durante che dopo l'uso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere eseguite da bambini, a meno che non siano di età superiore a 8 anni e sotto sorveglianza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne comprendano i relativi rischi.
- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico interno e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismi, e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al centro assistenza (per maggiori informazioni consultare la sezione, "servizio assistenza»). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo della cucina o del piano di lavoro.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con

fonti di calore.

- Dato che le superfici esterne possono diventare molto calde quando l'apparecchio è in funzione, prestare la massima attenzione a non far entrare in contatto le superfici dell'apparecchio con altre superfici sensibili al calore.
- Non usare utensili di metallo, che potrebbero danneggiare le piastre di cottura.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo l'utilizzo e lasciar raffreddare prima di pulirlo.

SICUREZZA ELETTRICA

- Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata, riportata sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Per staccare dalla presa elettrica, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Controllare sempre di avere le mani asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione elettrica o prima di togliere la spina dalla presa elettrica.

SICUREZZA GENERALE

- Prima del primo utilizzo, controllare di aver tolto dall'apparecchio tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali.
- Controllare sempre l'apparecchio per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare la linea assistenza clienti Cuisinart (per maggiori informazioni consultare la sezione, "servizio assistenza»).
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che le piastre

siano inserite e bloccate correttamente in posizione.

- Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quanto previsto.
- Non toccare le superfici calde. Usare sempre l'impugnatura quando l'apparecchio è in funzione e durante il raffreddamento.
- Posizionare l'apparecchio Cooking su una superficie stabile, piana e resistente al calore, vicino a una presa elettrica.
- Non tentare di spostare o sollevare il Cooking dall'impugnatura. Nel sollevare l'apparecchio, occorre sostenerlo interamente dalla base sottostante.
- Non poggiare nulla sopra l'apparecchio quando è in funzione o quando è molto caldo.
- Non avvolgere il cibo in pellicole di plastica trasparente, sacchetti di polietilene o carta d'alluminio durante la cottura. Ciò potrebbe danneggiare le piastre di cottura e provocare un rischio d'incendio.
- Non utilizzare, con questo apparecchio, accessori o altri strumenti diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli elettrici o a gas, né in un forno riscaldato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se acceso o attaccato alla corrente elettrica.
- Controllare periodicamente tutte le componenti prima dell'uso. Se una parte risulta danneggiata **NON USARE L'APPARECCHIO**.
- Per evitare infortuni o eventuali incendi, non coprire l'apparecchio durante l'uso.
- Per evitare qualsiasi rischio di incendio, scossa elettrica o infortunio personale, non immergere mai il cavo, la presa o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non mettere mai in lavastoviglie.
- Per spegnere, posizionare il comando su OFF, quindi staccare la spina dalla presa elettrica.
- Spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica dopo l'uso.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene

utilizzato e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare prima di inserire o togliere componenti e prima di pulire l'apparecchio.

- Raccomandiamo di lavare a mano, con la massima attenzione, le piastre. Se lavate in lavastoviglie, le piastre devono essere posizionate solo sul cestello superiore.



ATTENZIONE: i sacchetti in polietilene sul prodotto o sull'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.

Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le vigenti normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (cfr. "Garanzia Internazionale", pagina 152).



SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA

Il simbolo sul prodotto o sul suo imballaggio indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere consegnato a uno specifico punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Così facendo, il prodotto sarà smaltito correttamente e si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero invece essere il risultato di un trattamento non corretto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi ai servizi di nettezza urbana del proprio comune.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto del Cooking Cuisinart!

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

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

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (riferimento alla copertina)

- 1. Coperchio amovibile con impugnatura**
- 2. Cestello amovibile per cottura al vapore in acciaio inossidabile – per cuocere al vapore gli ingredienti in posizione rialzata**
- 3. Piastra grill amovibile antiaderente – per grigliare**
- 4. Pentola cottura amovibile antiaderente – per cuocere, dorare/saltare, cuocere al vapore e arrostiti**
- 5. Base dell'apparecchio**
- 6. Rotella di controllo della temperatura**
- 7. Spie luminose**
- 8. Cavo di alimentazione (non raffigurato)**

4. USO

Il Cooking è un apparecchio versatile che, in cucina, può essere usato in molti modi, in funzione del cibo da cucinare.

Cottura alla griglia

Usare il Cooking per scottare velocemente la carne e per grigliare hamburger, pesce e verdure. Per utilizzare il Cooking come grill, usare la piastra grill antiaderente amovibile. Può essere impiegata con il coperchio di vetro, per ridurre al minimo gli schizzi verso l'esterno.

Cottura tradizionale

Il Cooking può essere usato per cotture in umido, stufati o per cuocere carne, pesce, verdure oppure piatti a base di pasta e riso con salse. Può essere utilizzato per dorare/saltare gli ingredienti di base della ricetta prima di aggiungere liquidi/salse.

Quando il Cooking è usato per queste funzioni, utilizzare la pentola di cottura antiaderente con il coperchio in vetro.

Cottura al vapore

Nel Cooking è possibile cuocere tutto al vapore, dai carciofi ai broccoli, fino ai petti di pollo. Utilizzare il cestello in acciaio inossidabile per cottura al vapore, all'interno della pentola di cottura, dopo avervi aggiunto acqua fino al limite marcato sulla pentola stessa. Utilizzare il coperchio di vetro, che permette al vapore di fuoriuscire delicatamente.

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare il Cooking Cuisinart per la prima volta, controllare che siano stati tolti tutti i materiali di imballaggio e che tutte le componenti siano state lavate con cura (cfr. la Sezione pulizia e manutenzione).

5. ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta, dove si intende cucinare.

Il Cooking può essere montato in tre modi:

- **Posizione piastra grill: (Fig. 1)**

Posizionare la piastra grill sopra la piastra riscaldante.

- **Posizione pentola di cottura: (Fig. 2)**

Posizionare la pentola di cottura sopra la piastra riscaldante. Utilizzare con il coperchio di vetro.

- **Posizione cottura al vapore: (Fig. 3)**

Posizionare la pentola di cottura sopra la piastra riscaldante, quindi inserirvi il cestello per cottura al vapore. Utilizzare con il coperchio di vetro.

6. PRERISCALDARE L'APPARECCHIO

Una volta montato l'apparecchio, con il recipiente adatto al tipo prescelto di cottura, siete pronti per cominciare a utilizzare il Cooking.

Per ottenere risultati ottimali, preriscaldare sempre completamente l'apparecchio prima di utilizzarlo.

- Attaccare l'apparecchio a una presa elettrica della giusta tensione.
- Benché piastre e pentola siano dotate di rivestimento antiaderente, si consiglia di trattarle con olio o spray di cottura. Se si utilizza l'olio, applicarlo con un foglio di carta da cucina o con un pennello da pasticceria.
- Girare la rotella di controllo della temperatura sull'impostazione prescelta per la cottura: bassa (Low), media (Medium) o alta (High) - **(Fig. 4)**

N.B. Regolare la temperatura in funzione del cibo. Per esempio, se si usa il Cooking come grill, impostare una temperatura alta per scottare la carne, ma bassa per alimenti più delicati, come gamberi o verdure.

- Dopo aver regolato la rotella, si illumina una luce rossa sulla parte frontale, a indicare che l'apparecchio è acceso e che si sta riscaldando.
- Una volta che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura ideale, si illumina la luce verde, a indicare che l'apparecchio è pronto per cuocere.

N.B. Possono passare fino a 10 minuti per raggiungere la temperatura selezionata, in funzione della temperatura impostata. Utilizzare il coperchio di vetro durante il preriscaldamento, in modo da accelerare il processo.

Consultare le Istruzioni per le funzioni di cottura e la Tabella dei tempi di cottura al vapore, rispettivamente a pagina 15 e 16.

7. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- I tempi di riscaldamento possono variare, in funzione di numerosi fattori. La temperatura selezionata, la temperatura effettiva al momento dell'utilizzo della piastra grill o della pentola di cottura, gli ingredienti all'interno della pentola e altri fattori che possono tutti influire sui tempi di riscaldamento.
- Utilizzare sempre utensili antiaderenti. Gli utensili di metallo possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

Consigli di cottura

- Usare la pentola di cottura per dorare e saltare. Procedere come per utilizzare una padella o un tegame sui fornelli tradizionali. Si tratta del primo passo in molte ricette di brasati o di cotture a fuoco lento.
- Per una doratura uniforme, è importante non sovraccaricare la pentola. I cibi devono essere cotti in uno strato uniforme sul fondo della pentola. All'occorrenza, è opportuno cuocere i cibi separati in quantità ridotte, in più volte.
- Molte ricette richiedono di dorare o saltare gli ingredienti prima di cuocerli. Alcuni alimenti liberano più grassi di quanto non sia auspicabile nel risultato finale desiderato. Per eliminare il grasso in eccesso: utilizzando dei guanti da forno, togliere con la massima attenzione la pentola di cottura dalla base e far uscire il grasso in eccesso dall'angolo della pentola di cottura. Rimettere la pentola di cottura sulla base e finire di cuocere la ricetta come desiderato.
- La pentola di cottura può essere utilizzata per cuocere ingredienti con salse. Ideale per piatti di pasta, spezzatini e molto altro. Per far sobbollire gli ingredienti, utilizzare sempre il coperchio di vetro.
- Nel cuocere con salse/liquidi, non superare il livello massimo di riempimento, chiaramente indicato con "MAX" sulla pentola di cottura. Se la pentola viene riempita eccessivamente, c'è il rischio che il liquido fuoriesca, danneggiando la base dell'apparecchio.
- Quando si rosola la carne, tutti i pezzi rosolati residui sul fondo della pentola possono essere usati per insaporire la ricetta. Basta versare nella pentola una piccola quantità di liquido (vino o fondo di cottura) e grattare le parti rosolate con un cucchiaino di legno.
- Nella pentola di cottura è possibile preparare uova in camicia e lessare il pesce.

Consigli per grigliare

- Non sovraccaricare la piastra grill. Tutti gli alimenti da grigliare devono avere la superficie piatta.
- Tagliare il cibo in pezzi di dimensioni uguali prima di grigliare, in modo da garantire una cottura uniforme.
- I panini piatti possono essere riscaldati usando la piastra griglia, ma prima devono essere spennellati con una piccola quantità d'olio.
- Pur non consigliando di usare il coperchio di vetro nel grigliare gli alimenti (ciò può infatti causare un eccesso di condensa), il coperchio stesso può essere utilizzato per evitare che schizzi di grasso fuoriescano dalla piastra o per tenere al caldo gli alimenti, una volta cotti.
- Lasciare che il grill raggiunga la temperatura prima di appoggiarvi il cibo da cuocere.
- Per girare gli alimenti, usare utensili di plastica termoresistenti, in modo da evitare graffi sulla superficie antiaderente.

Consigli per cuocere al vapore

- La cottura al vapore è uno dei metodi più sani per cucinare. Questo processo, infatti, permette di perdere solo una quantità minima di nutrienti.

- Per cuocere al vapore, riempire d'acqua la pentola di cottura fino al livello indicato per questo tipo di cottura, segnato sulla pentola stessa . Aggiungere gli ingredienti al cestello per cottura al vapore. Coprire, quindi selezionare la temperatura. Consultare le Istruzioni per le funzioni di cottura e la Tabella dei tempi di cottura al vapore, rispettivamente a pagina 15 e 16.
- Se si aggiungono alimenti più pesanti, come pannocchie, al cestello per cottura al vapore, posizionarle in mezzo al cestello stesso, e il resto verso i bordi.
- Usare una minore quantità d'acqua (circa 700 ml) per cuocere al vapore pesce o frutti di mare.
- Prestare sempre la massima attenzione quando si toglie il coperchio. È opportuno sollevarlo tenendolo a distanza, perché il vapore che fuoriesce dalla pentola di cottura è estremamente caldo.

8. ISTRUZIONI PER LE FUNZIONI DI COTTURA

FUNZIONE	TEMPERATURA SETTING
Cottura alla griglia	
Bistecche, hamburger, cotolette, pollo, salsicce	HIGH
Pancetta	HIGH
Verdure	MEDIUM / HIGH
Cottura tradizionale	
Cotture a fuoco lento	MEDIUM
Carne, pollo	HIGH
Verdure	MEDIUM / HIGH
Uova (all'occhio di bue)	MEDIUM / HIGH
Risotto	MEDIUM
Frittelle (Pancake)	MEDIUM / HIGH
Paella	MEDIUM / HIGH
Cottura al vapore	
Verdure, pollo	HIGH
Pesce, frutti di mare	MEDIUM
Ravioli	HIGH

9. TEMPI DI COTTURA AL VAPORE

ALIMENTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	TEMPO DI COTTURA TIME
Asparagi	Circa 450 g	Gambi tagliati	10 – 12 minuti
Broccoli	1 testa di grandi dimensioni (circa 450 g)	Cime da 5 cm	10 – 12 minuti
Carote baby	Circa 450 g	Intere	18 – 20 minuti
Cavolfiore	1 testa di medie dimensioni (circa 500 g)	Cime da 5 cm	15 minuti
Mais dolce	4 pannocchie	Sbucciate	15 – 18 minuti
Fagiolini	Circa 450 g	Puliti/spuntati	15 – 17 minuti
Piselli	Circa 450 g	Puliti/sbucciati	10 – 11 minuti
Patate novelle	Circa 450 g	Intere	25 – 30 minuti
Patate	Circa 450 g	Fette o pezzi da 2 cm	20 minuti
Patate dolci	Circa 450 g	Fette o pezzi da 2 cm	14 – 15 minuti
Zucca butternut	Circa 450 g	A dadini	20 minuti
Zucca/zucchine	Circa 450 g	Fette da 10 cm	12 – 14 minuti
Pollo	Circa 450 g (2 petti disossati di grandi dimensioni)	Interi	20 – 25 minuti
Gamberi*	Circa 450 g (grandi)	Sgusciare e eviscerare	8 – 10 minuti
(Salmone, pesce spada, ecc.)	Circa 450 g	Tagliato nelle dimensioni della porzione	Filetto sottile: 8 – 10 minuti Filetto più spesso: 15 – 20 minuti
Uovo sodo	12 uova	-	15 - 20 minuti

* In questo caso occorre utilizzare 700 ml d'acqua

NOTA: per cuocere a vapore i frutti di mare, impostare la temperatura su MEDIUM. Tutte le altre cotture a vapore possono essere eseguite a temperatura HIGH, come indicato in precedenza.

NOTA: il tempo di cottura include il tempo di riscaldamento, di 6 minuti. Tutti gli alimenti devono essere posizionati nel cestello per la cottura a vapore prima di accendere l'apparecchio.

10. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, pulire a fondo ogni componente.
- A cottura ultimata, regolare il controllo della temperatura su OFF e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Per pulire la base e il pannello di controllo, strofinare semplicemente con un panno pulito e leggermente inumidito.
- Le piastre/griglie possono essere lavate a mano o nel cestello superiore della lavastoviglie. Per pulire, non usare oggetti metallici, come coltelli, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non immergere mai la spina, né il cavo, in acqua o altro liquido.
- Controllare che tutte le componenti siano asciutte prima di riporle.

N.B. Non usare detersivi abrasivi, oggetti duri o pagliette in acciaio, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

NOTA: Se dei residui di cibo si attaccano alla superficie della pentola di cottura, riempirla con acqua calda e sapone, quindi lasciare a mollo per un certo tempo prima di pulire.

11. RICETTE

A. COTTURA TRADIZIONALE

POLLO AL DRAGONCELLO

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti:

8 cosce di pollo, private del grasso in eccesso

Sale marino e pepe nero appena macinato

1 cucchiaino di burro

1 cucchiaino d'olio d'oliva

4 spicchi d'aglio, sbucciati e leggermente schiacciati

1 limone, in quattro parti

8 cipollotti, privati delle estremità

1 cucchiaino di dragoncello, tritato, più alcune foglie intere per decorare

50 ml di vino bianco secco, facoltativo (or an extra 50ml, if not using)

150 ml di brodo di pollo

2 cucchiaini di panna da cucina intera

Preparazione:

- Condire il pollo con abbondante sale e pepe.
- Utilizzando la pentola di cottura, riscaldare il Cooking impostando su "MEDIUM – HIGH". Quando si illumina la luce verde, aggiungere il burro e l'olio d'oliva.
- Aggiungere le cosce, con la pelle rivolta verso il basso. Lasciar cuocere per alcuni minuti, in modo che la pelle cominci a dorare.
- Girare il pollo e cuocere ancora per qualche minuto, aggiungendo l'aglio, i quarti di limone, il dragoncello tritato e i cipollotti.
- Continuare a cuocere, senza coperchio, per 5 – 10 minuti, fino a quando il pollo risulta tutto dorato in maniera uniforme.
- Aggiungere il vino e lasciar sobbollire, in modo che si riduca leggermente.
- Aggiungere il brodo e mescolare il tutto per unire gli ingredienti.
- Posizionare il coperchio sul Cooking e abbassare la temperatura su "LOW – MEDIUM". Cuocere per altri 20 minuti o comunque fino a cottura uniforme del pollo.
- Incorporare la panna da cucina, controllare il sapore e riscaldare quanto basta.
- Servire con piselli e una dose generosa di salsa di cottura. Cospargere di foglie di dragoncello.

SHAKSHUKA

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti

3 cucchiaini olio d'oliva

1 cipolla grande, finemente sminuzzata

2 peperoni verdi, finemente sminuzzati

2 spicchi d'aglio, sbucciati e tagliati grossolanamente

1 cucchiaino di coriandolo in polvere

1 cucchiaino di paprika dolce

1 cucchiaino di cumino in polvere

Sale e pepe

2 lattine di pomodori ciliegini in conserva di salsa di pomodoro

4 uova grandi

Per decorare

½ cucchiaino di sumac macinato

5 g di coriandolo fresco, senza gambi

Spicchi di lime

Preparazione

- Utilizzando la pentola di cottura, riscaldare 3 cucchiaini d'olio d'oliva nel Cooking impostando la temperatura su "MEDIUM". Quando si illumina la luce verde aggiungere la cipolla, i peperoni, l'aglio, le spezie, sale e pepe e cuocere per 10 minuti senza coperchio, mescolando di tanto in tanto.
- Incorporare i pomodori in lattina, quindi mescolare per unire il tutto. Coprire e lasciar cuocere a fuoco basso, impostando la temperatura su "LOW – MEDIUM", fino a quando il composto comincia a ridursi e addensarsi, in circa 15 minuti.
- Assaggiare per controllare il sapore prima di rompere le uova nel composto, distribuendole in modo uniforme. Insaporire con un po' di sumac sopra al composto, quindi riposizionare il coperchio. Abbassare la temperatura su "LOW" e lasciar cuocere a fuoco lento, fino a quando gli albumi non risultano cotti.
- Togliere il coperchio e cospargere di coriandolo fresco prima di servire.

B. COTTURA ALLA GRIGLIA

HAMBURGER DI GRANCHIO E INSALATA DI FINOCCHI

Per 2 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti
+ 2 ore per il raffreddamento

Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti

Per gli hamburger di granchio:

100 g di polpa fresca di granchio bianco
50 g di panko
1 cucchiaino di maionese
1 uovo piccolo
1 cucchiaino di semi di finocchio
La buccia di 1 limone
½ peperoncino tritato finemente
Una manciata di prezzemolo fresco, tritato finemente

Per l'insalata di finocchi:

60 g di finocchio, tagliato a listarelle
60 g di cavolo cappuccio bianco, tagliato a listarelle
30 g di cipolla rossa, affettata finemente
1 cucchiaino di maionese
Il succo di ½ limone

Per completare

2 ciabattine, brioche o panini tondi morbidi, a scelta
Foglie di spinacino

Preparazione

- Mettere in una ciotola gli ingredienti per l'hamburger di granchio, quindi mescolare bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Condire e, con il composto ottenuto, formare 2 hamburger di dimensioni uguali. Mettere gli hamburger su un piatto, coprire con pellicola trasparente, quindi lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.
- Per l'insalata di finocchi, mettere il finocchio, il cavolo cappuccio bianco e la cipolla rossa in una ciotola. Aggiungere la maionese e il succo di limone, quindi mescolare per incorporare bene nelle verdure. Condire a piacimento e lasciare riposare al fresco.
- Usare la piastra grill, impostando la temperatura su "HIGH". Quando si illumina la luce verde, poggiare gli hamburger di granchio sulla griglia. Cuocere per circa 5 minuti per lato, fino a renderli dorati e croccanti.
- Per servire, decorare la metà inferiore di ogni panino con foglie di spinacino e insalata di finocchi, quindi poggiarvi sopra l'hamburger di granchi. Coprire con la metà superiore del panino per concludere la preparazione.

BISTECHE DI CAVOLFIORE SPEZiate AL CAJUN

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 12 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti

Per il misto di spezie:

1 cucchiaino di semi di cumino

1 cucchiaino di coriandolo macinato

1 cucchiaino di origano secco

1 cucchiaino di paprika affumicata

½ cucchiaino di pepe di cayenna

4 cucchiaini d'olio d'oliva

Sale e pepe per regolare il sapore

4 bistecche medie di cavolfiore, più le piccole foglie tenere interne

Per la salsa allo yogurt:

100 ml di yogurt bianco al naturale

30 ml di latte

Il succo di ½ limone

Sale

Per decorare

Gambi teneri di broccoli al vapore

Fagiolini freschi al vapore

Preparazione

- Impostare la temperatura della piastra grill su "HIGH".
- In una piccola ciotola, unire le spezie all'olio d'oliva. Condire a piacimento.
- Spennellare le bistecche di cavolfiore con il composto di olio e spezie.
- Quando si illumina la luce verde, mettere 2 fette di cavolfiore speziate sulla piastra grill. Cuocerle 5 minuti per lato, fino a renderle dorate e morbide. Ripetere l'operazione con le altre due bistecche di cavolfiore. Aggiungere le piccole foglie tenere interne verso la fine del tempo di cottura.
- Mentre il cavolo cuoce, preparare la salsa allo yogurt. Unire yogurt, latte e succo di limone. Condire a piacimento.
- Servire le bistecche di cavolfiore cosparse di salsa allo yogurt, accompagnate dai gambi di broccoli e dai fagiolini al vapore.

C. COTTURA AL VAPORE

ROTOI DI SOGLIOLA LIMANDA ALLE ZUCCHINE

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti

4 filetti spellati di sogliola limanda (circa 900 g)

100 g di zuccina, grattata grossolanamente

2 filetti d'acciughe, tritati finemente

1 cucchiaino di prezzemolo, tritato finemente

1 cucchiaino di aceto di sherry

1 cucchiaino d'olio d'oliva

½ peperoncino rosso, tritato finemente

½ cucchiaino di zucchero semolato

Sale e pepe appena macinato

Paprika

4 fette di limone

4 rametti di aneto

Spiedini

Preparazione

- Versare 700 ml d'acqua nella pentola di cottura del Cooking. Posizionare il cestello per la cottura al vapore sopra alla pentola.
- In una piccola ciotola, unire zuccina grattata, acciughe, prezzemolo, aceto di sherry, olio d'oliva, peperoncino rosso, sale e pepe.
- Condire i filetti di sogliola versandovi sopra il composto alla zuccina. Arrotolare i filetti stringendoli bene. Infilarli, infine, con gli spiedini.
- Cospargere la sogliola di paprika, quindi posizionare una fetta di limone sopra ogni rotolo.
- Distanziare in modo uniforme i rotoli di sogliola sul cestello per la cottura al vapore, quindi posizionare il coperchio di vetro. Impostare la temperatura su "MEDIUM", quindi cuocere al vapore per 15 minuti, o comunque fino a cottura ultimata.
- Alla fine della cottura al vapore, lasciar riposare per 1 minuto.
- Togliere gli spiedini e guarnire con un rametto di aneto, quindi servire con foglie di spinaci appassite.

PUDDING ALLA MARPELLATA DI LAMPONI

Per 6 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti

150 g di marmellata di lamponi

120 g di burro non salato, rammollito, più il necessario per imburrare

120 g di zucchero di canna raffinato

120 g di farina autolievitante

2 uova di medie dimensioni da allevamento all'aperto

½ cucchiaino di lievito in polvere

½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Un pizzico di sale

Preparazione

- Aggiungere acqua fino alla linea di cottura al vapore della pentola di cottura del Cooking. Posizionare il cestello per la cottura al vapore sopra alla pentola.
- Imburrare 6 stampi singoli per pudding.
- Versare 2 cucchiaini di marmellata di lamponi sul fondo di ogni stampo.
- Sbattere insieme i restanti ingredienti del pudding in una ciotola, fino a ottenere un composto morbido e vellutato. Versare a cucchiaiate il compost per pudding negli stampi singoli, appiattendolo la superficie in alto.
- Per coprire gli stampi, tagliare 6 quadrati di carta d'alluminio, abbastanza grandi per poter essere collocati sopra gli stampi ma lasciando, al tempo stesso, spazio a sufficienza per la lievitazione.
- Imburrare la parte sottostante dei quadrati di carta d'alluminio. Formare una piega al centro di questi quadrati, quindi collocarli sui pudding, controllando che aderiscano correttamente attorno al bordo degli stampi.
- Posizionare i pudding in modo uniforme sul cestello per la cottura al vapore, quindi chiudere con il coperchio di vetro. Impostare la temperatura su "MEDIUM". Cuocere al vapore per 30 minuti.
- A cottura ultimata, togliere con cautela i pudding, eliminando le coperture in carta d'alluminio.
- Per servire, estrarre i pudding dagli stampi, rigirandoli su dei piatti singoli.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

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

• **PRECAUCIÓN:** PELIGRO DE QUEMADURAS



• **ATENCIÓN:** Superficies muy calientes

• **NO TOQUE** las superficies calientes, ya que podrían producirse lesiones. Use siempre el asa.

• **ESTE APARATO DEBE UTILIZARSE SIEMPRE DE FORMA SUPERVISADA.** No lo deje sin supervisión y desenchúfelo cuando termine de usarlo. Cuando el aparato esté encendido o enchufado nunca lo deje desatendido.

• **IMPORTANTE:** Tenga especial cuidado cuando trabaje con líquidos calientes para evitar lesiones por desbordamiento, vapor o salpicaduras.

• **ATENCIÓN:** Tenga cuidado al retirar la tapa cuando el agua esté hirviendo.

• **PRECAUCIÓN:** Coloque bien la tapa de manera que el vapor no salga cerca del asa.

• Los muebles adyacentes deben poder soportar un aumento de temperatura mínimo de 85°C, por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentre el aparato durante su uso. Este aparato requiere 100 mm de espacio libre alrededor de la parte frontal, la trasera y los laterales del aparato y un mínimo de 700 mm entre la placa de cocción y la parte inferior de cualquier superficie horizontal que se encuentre sobre ella. Algunos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados podrían sufrir daños por calor o decolorarse a temperaturas incluso inferiores a las indicadas más arriba. Cualquier daño causado por un aparato instalado sin tener en cuenta las instrucciones anteriores será responsabilidad de su propietario. No debe utilizar este aparato para guardar

objetos o como superficie de trabajo.

- No use la parrilla cerca o debajo de materiales combustibles, como cortinas o muebles.
- No use el aparato con niños menores de 8 años. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años, durante su uso y después del mismo.
- La limpieza y el mantenimiento no debe dejarse en manos de niños, a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión adecuada.
- Este aparato puede ser utilizado 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 al uso seguro del mismo y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone.
- Mantenga a los niños bajo supervisión para evitar que jueguen con este aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico en interiores y no está previsto para su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
- No utilice el aparato si el cable está dañado. Si el cable sufre daños, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente (consulte la sección «Servicio Posventa del Reino Unido» para más información). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa de cocina o de la encimera.
- No permita que el cable entre en contacto con fuentes de calor.
- Las superficies externas del aparato pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado de que no entren en contacto con otras superficies sensibles al calor.

- No use utensilios metálicos, pues podrán dañar las placas.
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Compruebe siempre que el voltaje de la red corresponde con el del aparato, que viene indicado en la parte inferior de la base.
- Este aparato no debe utilizarse con temporizador externo o con sistemas de control remoto.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente si no lo está supervisando, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- Asegúrese de tener las manos secas antes de tocar el cable de alimentación o de desenchufar el aparato.

SEGURIDAD GENERAL

- Compruebe antes de usar el aparato por primera vez que ha retirado todo el material de embalaje y todos los adhesivos o etiquetas.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No lo use si está dañado o ha sufrido algún golpe. En caso de avería o de daños en el aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte la sección «Servicio Posventa en el Reino Unido» para más información).
- Antes de encender el aparato compruebe que las placas están correctamente colocadas y bien sujetas.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- No toque las superficies calientes; use las asas cuando el aparato está encendido y mientras se enfría.
- Coloque el Cooking sobre una superficie estable, resistente al calor y nivelada, cerca de una toma de corriente.

- No intente mover o levantar el Cooking por las asas, cuando desee levantarlo, compruebe sujételo por debajo de forma firme y estable.
- No coloque nada encima del aparato mientras está en funcionamiento o está caliente.
- No envuelva los alimentos en plástico de cocina, bolsas de polietileno o papel de aluminio durante la cocción. Podría causar daños en las placas de cocción y crear peligro de incendio.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas o dentro de un horno caliente.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando está enchufado.
- Revise periódicamente todas las piezas antes de usarlo. NO LO UTILICE si observa que alguna pieza presenta daños.
- Para evitar lesiones o un posible incendio, no cubra el aparato cuando lo esté usando.
- Para evitar quemaduras, electrocución u otro tipo de lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o la base del aparato en agua o en cualquier otro líquido y no lo ponga en el lavavajillas.
- Para desconectar el aparato, gire el mando hasta la posición OFF desenchúfelo.
- Apague y desenchufe el aparato después de su uso.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo vaya a utilizar y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- Recomendamos encarecidamente lavar las placas a mano. Si limpia las placas en el lavavajillas, hágalo exclusivamente en la bandeja superior.



ATENCIÓN: Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 152)



ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar una eliminación inadecuada del producto. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

2. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades, acaba de adquirir un Cooking Cuisinart!

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

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

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. Tapa desmontable con asa
2. Rejilla de vapor extraíble de acero inoxidable (eleva los ingredientes para cocinarlos al vapor)
3. Placa antiadherente extraíble para cocinar a la parrilla.
4. Cazuela antiadherente extraíble para cocinar, dorar, saltear, cocinar al vapor y asar.
5. Base
6. Control de temperatura
7. Indicadores luminosos
8. Cable de alimentación (no se muestra)

4. USO

El Cooking es un aparato versátil para equipar su cocina. Se puede utilizar de distintas formas, dependiendo de lo que desee cocinar.

Cocinar a la parrilla

Utilice el Cooking para dorar carnes y hacer hamburguesas, pescado y verduras a la plancha. Para utilizar el Cooking como grill, instale la placa de grill extraíble y antiadherente. Se puede utilizar con la tapa de cristal, para evitar salpicaduras.

Guisar

Use el Cooking para guisos, estofados o para cocinar carne, pescado, vegetales o arroz y pasta en salsa. Puede usar el Cooking para dorar, saltear los ingredientes base de su receta, antes de añadir líquidos o salsas

Para guisar con el Cooking de esta forma, utilice la cazuela antiadherente y la tapa de vidrio.

Cocinar al vapor

En el Cooking puede cocinar al vapor cualquier cosa, como alcachofas, brécol o pechugas de pollo. Coloque la rejilla de acero inoxidable dentro de la cazuela, añada agua hasta la señal indicadora. Utilice la tapa de vidrio, que permite que el vapor se libere suavemente.

Antes del primer uso

Antes de usar el Cooking por primera vez, compruebe que ha retirado todos los envases y ha limpiado a fondo todas las piezas (Consulte la sección Limpieza y Mantenimiento).

5. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Coloque el Cooking sobre la superficie en la que vaya a cocinar, que debe estar limpia y plana. El Cooking se puede usar de tres formas:

• Parrilla (Fig. 1).

Coloque la parrilla sobre la placa base.

- **Cazuela: (Fig. 2).**

Coloque la cazuela sobre la placa base. Utilice la tapa de vidrio

- **Vaporera (Fig. 3).**

Coloque la cazuela sobre la placa base y la rejilla de vapor dentro de la cazuela. Utilice la tapa de vidrio

6. PRECALENTAMIENTO DEL APARATO

Una vez haya montado el Cooking, con el accesorio necesario para su receta, puede empezar a utilizar el Cooking.

Para lograr resultados óptimos, precaliente la unidad antes de usarla.

- Enchufe el aparato en una toma de corriente adecuada.
- Aunque las placas y la cazuela tienen una capa antiadherente, recomendamos rociarlos con un poco de aceite antes de cocinar. Aplique el aceite con toalla de papel, pulverizador o pincel.
- Coloque el selector de temperatura en el nivel adecuado: Bajo, Medio o Alto (**Fig. 4**).

NOTA: Ajuste la temperatura en función de la comida que vaya a preparar. Por ejemplo, si usa el Cooking como parrilla, debe utilizar calor alto para asar carnes pero calor bajo para alimentos más delicados, como gambas o verduras.

- Tras elegir la temperatura, se iluminará una luz roja en la parte delantera del aparato para indicar que está encendido y se está calentando.
- Una vez el aparato haya alcanzado la temperatura óptima, se encenderá una luz verde para indicar que el aparato está listo para cocinar.

NOTA: Puede tardar hasta 10 minutos en alcanzar la temperatura adecuada, dependiendo del nivel que haya elegido. Use la tapa de vidrio al precalentar, pues así acelerará el tiempo de calentamiento.

Consulte la guía de cocción y de vapor en las páginas 15 y 16 para obtener más recomendaciones.

7. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Los tiempos de calentamiento pueden variar de acuerdo con distintos factores. La temperatura seleccionada, la temperatura inicial de la parrilla o de la cazuela, el contenido de la cazuela y otros factores pueden afectar al tiempo de calentamiento.
- Utilice siempre utensilios antiadherentes. Los utensilios metálicos pueden dañar la capa antiadherente.

Consejos para guisar

- Utilice la cazuela para dorar y saltear. Puede dorar o saltear como lo haría en una sartén. Este es el primer paso en muchas preparaciones que después se cocinarán a fuego lento.
- Para que el dorado sea homogéneo, es importante que la comida no esté amontonada. Los alimentos deben cocinarse en una capa uniforme en el fondo de la cazuela, piense en cocinar los alimentos por lotes cuando sea necesario.
- Muchas recetas requieren dorar y saltar antes de cocinar. Algunos alimentos producen más grasa

de lo deseable. Para retirar el exceso de grasa, retire la cazuela de la base con mucho cuidado y usando guantes de cocina y vierta el exceso de grasa por el pico de la cazuela. Devuelva la cazuela a la base y termine de cocinar el plato.

- Puede utilizar la cazuela para cocinar los ingredientes de las salsas y es perfecta para platos de pasta, guisos y mucho más. Cuando cocine la comida a fuego lento use siempre la tapa de vidrio.
- Cuando cocine con salsas o líquidos no supere el nivel máximo de llenado, que está claramente marcado como «MAX» en la propia cazuela. Si la cazuela se llena demasiado, el líquido podría derramarse, causando daños a la unidad base.
- Cuando esté dorando carne, el fondo tostado que queda en la cazuela se puede utilizar para dar sabor a la comida. Simplemente añada una pequeña cantidad de líquido (como vino o caldo) a la cazuela y raspe el fondo con una cuchara de madera.
- La cazuela es adecuada para escalfar huevos o pescado.

Consejos para la parrilla

- No llene demasiado la parrilla. Los alimentos deben contar con suficiente espacio.
- Corte la comida en trozos de igual tamaño antes de cocinarla, para que la cocción sea uniforme.
- Los panes planos se pueden recalentar con la parrilla, pero primero úntelos de aceite con un pincel.
- Aunque no aconsejamos usar la tapa de cristal para la parrilla, ya que puede causar un exceso de condensación, puede usarla para evitar que la grasa salpique o para mantener la comida caliente una vez cocinada.
- Deje que la parrilla alcance la temperatura adecuada antes de añadir la comida.
- Use utensilios de madera o plástico resistente al calor para dar la vuelta a las piezas, para evitar rayar la superficie antiadherente.

Consejos para cocinar al vapor

- La cocción al vapor es uno de los métodos de cocina más saludables, ya que en el proceso se conserva mayor cantidad de nutrientes.
- Para cocinar al vapor, llene la cazuela con agua hasta el nivel indicado, marcado en la misma cazuela.  Coloque los ingredientes sobre la rejilla. Tape y seleccione la temperatura adecuada. Consulte la guía de cocción y de vapor en las páginas 15 y 16 para obtener más recomendaciones.
- Cuando vaya a cocinar alimentos más pesados, como mazorcas de maíz, colóquelos en la parte central de la rejilla y luego distribuya el resto de los alimentos hacia los bordes.
- Utilice menor cantidad de agua (aproximadamente 700 ml) cuando cocine al vapor pescado o marisco.
- Tenga siempre cuidado al retirar la tapa. Es mejor retirar la tapa tirando hacia usted, ya que el vapor que se escapa de la cazuela estará muy caliente.

8. GUÍA DE COCCIÓN

FUNCIÓN	TEMPERATURA
Parrilla	
Bistec, hamburguesa, chuletas, pollo, salchichas	ALTA
Bacon	ALTA
Verduras	MEDIA / ALTA
Cazuela	
Guisos	MEDIA
Carne, Pollo	ALTA
Verduras	MEDIA / ALTA
Huevos (fritos)	MEDIA / ALTA
Risotto	MEDIA
Tortitas	MEDIA / ALTA
Paella	MEDIA / ALTA
Vaporera	
Verduras, Pollo	ALTA
Pescado, Marisco	MEDIA
Dumplings	ALTA

9. GUÍA PARA LA VAPORERA

COMIDA	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN
Espárragos	Aprox. 450 g	Cortar	10 - 12 minutos
Brécol	1 trozo grande (aprox. 450 g)	Flores de unos 10 cm	10 - 12 minutos
Zanahorias baby	Aprox. 450 g	Enteras	18 - 20 minutos
Coliflor	1 trozo grande (aprox. 500g)	Flores de unos 10 cm	15 minutos
Maíz en mazorca	4 mazorcas	Retirar las hojas	15 - 18 minutos
Judías verdes	Aprox. 450 g	Cortar	15 - 17 minutos
Guisantes	Aprox. 450 g	Cortar / Desgranar	10 - 11 minutos
Patatas nuevas	Aprox. 450 g	Enteras	25 - 30 minutos
Patatas	Aprox. 450 g	Rodajas o trozos de 2 cm	20 minutos
Batatas	Aprox. 450 g	Rodajas o trozos de 2 cm	14 - 15 minutos
Calabaza cacahuete	Aprox. 450 g	Cortar en dados	20 minutos
Calabacín	Aprox. 450 g	Rodajas de 10 cm	12 - 14 minutos
Pollo	Aprox. 450 g (2 pechugas grandes)	Enteras	20 - 25 minutos
Langostinos*	Aprox. 450g (grandes)	Pelar y desvenar	8 - 10 minutos
(Salmón, pez espada, etc.)	Aprox. 450 g	Cortar en trozos de ración	Filete fino 8 - 10 minutos Filete grueso 15 - 20 minutos
Huevos duros	12 huevos	-	15 - 20 minutos

* Use solo 700 ml de agua

NOTA: Cuando cocine marisco al vapor, use el ajuste de calor MEDIO El resto de la comida al vapor se puede hacer con temperatura ALTA, tal y como se indica en la tabla.

NOTA: El tiempo de cocción incluye un tiempo de calentamiento de 6 minutos. Coloque todos los alimentos en la rejilla antes de encender el aparato.

10. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Una vez que haya terminado de cocinar, gire en control de la temperatura a la posición OFF y desenchufe el cable de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido. Para limpiarla, use un paño limpio y húmedo.
- Las placas y la rejilla se pueden lavar a mano o en la bandeja superior del lavavajillas. No use objetos metálicos o cortantes para limpiar. Podrían dañar la capa antiadherente.
- No sumerja el enchufe o el cable en agua o en cualquier otro líquido.
- Compruebe que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlas.

NOTA: No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría dañar la capa antiadherente.

NOTA: Si hay residuos de comida adheridos a la superficie de la cazuela, llénela con agua caliente jabonosa y déjela en remojo antes de limpiarla.

11. RECETAS

A. RECETAS PARA LA CAZUELA

POLLO AL ESTRAGÓN

Porciones: 4

Tiempo de prep.: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ingredientes:

8 muslos de pollo, tras retirar el exceso de grasa

Sal marina y pimienta negra recién molida

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de aceite de oliva

4 dientes de ajo sin pelar y ligeramente aplastados

1 limón cortado en cuatro

8 cebolletas sin tallo ni raíces

1 cucharada de estragón picado y algunas hojas enteras para adornar

50 ml de vino blanco seco, opcional (o 50 ml extra de líquido, sino usa vino)

150 ml de caldo de pollo

2 cucharadas de nata espesa

Preparación:

- Sazone generosamente el pollo con sal y pimienta
- Caliente la Cooking a temperatura MEDIA-ALTA, usando la cazuela. Cuando se encienda la luz verde, añada la mantequilla y el aceite de oliva.
- Añada los muslos de pollo, con la piel hacia abajo. Deje que se hagan unos minutos, hasta que la piel empiece a tomar color.

- Dé la vuelta al pollo y cocínelo durante unos minutos más añadiendo el ajo, el limón, el estragón picado y la cebolleta.
- Siga cocinando sin tapa durante 5-10 minutos, hasta que el pollo se dore de manera uniforme.
- Añada el vino y deje que hierva ligeramente hasta que se reduzca.
- Añada el caldo y remueva.
- Coloque la tapa sobre la Cooking y baje el calor a BAJO-MEDIO Cocine 20 minutos más o hasta que el pollo esté bien hecho.
- Añada la nata, revuelva, verifique la sal y caliente
- Sirva con unos guisantes y una ración de salsa generosa Adorne con las hojas de estragón

SHAKSHUKA

Porciones: 4

Tiempo de prep.: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla grande finamente picada
- 2 pimientos verdes, finamente picados
- 2 dientes de ajo pelados y picados
- 1 cucharadita de cilantro molido
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de comino molido
- Sal y pimienta
- 2 latas de tomate cherry en su jugo
- 4 huevos grandes

Emplatado

- 1 cucharadita de zumaque molido
- 5 g de cilantro fresco, sin tallos
- Gajos de lima

Preparación:

- Usando la cazuela, caliente 3 cucharaditas de aceite de oliva en la Cooking a temperatura MEDIA Cuando se encienda la luz verde añada la cebolla, el pimiento, el ajo, las especias, la sal y la pimienta y cocine sin tapa durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando.
- Añada los tomates en lata y revuelva. Tape y deje hervir a temperatura BAJA-MEDIA hasta que la mezcla empiece a reducir y espesar, unos 15 minutos.
- Rectifique de sal antes de romper suavemente los huevos sobre la mezcla, distribuyéndolos de manera uniforme. Espolvoree con zumaque y vuelva a colocar la tapa. Reduzca la temperatura a BAJA hasta que las claras de huevo estén cuajadas.
- Retire la tapa y espolvoree con cilantro recién molido antes de servir.

B. RECETAS PARA LA PARRILLA

HAMBURGUESAS DE CANGREJO CON ENSALADA DE HINOJO Y COL

Porciones: 2

Tiempo de prep.: 15 minutos
+ 2 horas para que se enfríe

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes:

Para las hamburguesas de cangrejo

- 100 g de carne fresca de cangrejo blanco
- 50 g de panko
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 huevo pequeño
- 1 cucharadita de semillas de hinojo
- 1 cáscara de limón
- ½ chile, finamente picado
- 1 puñado de perejil fresco, finamente picado

Para la ensalada de hinojo y col

- 60 g de hinojo finamente picado
- 60 g de col finamente picada
- 30 de cebolla morada en rodajas finas
- 1 cucharada de mayonesa
- El zumo de 1/2 limón

Emplatado

- 2 panecillos, de tipo chapata o de cualquier otro tipo de su elección
- Espinacas baby

Preparación:

- Coloque los ingredientes de la hamburguesa de cangrejo en un bol y mezcle bien. Sazone la mezcla y forme con ella dos hamburguesas del mismo tamaño. Coloque las hamburguesas sobre un plato, tape con film transparente y déjelas en la nevera durante un mínimo de dos horas.
- Para la ensalada de hinojo y col, coloque el hinojo, la col y la cebolla morada en una fuente. Añada mayonesa y zumo de limón y mezcle hasta que todas las verduras queden bien cubiertas. Sazone y deje enfriar.
- Utilice la parrilla con la temperatura ALTA. Cuando se encienda la luz verde, coloque sobre la parrilla las hamburguesas de cangrejo. Deje que se hagan durante 5 minutos por cada lado, hasta que queden crujientes y doradas.
- Para servir, ponga en cada panecillo una base de hojas de espinaca y ensalada de hinojo, luego la hamburguesa y la mitad superior del panecillo para terminar.

FILETES DE COLIFLOR CONDIMENTADOS AL ESTILO CAJUN

Porciones: 4

Tiempo de prep.: 12 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes:

Para la mezcla de especias:

- 1 cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharadita de cilantro picado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- ½ cucharadita de pimienta de cayena
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta para sazonar
- 4 filetes de coliflor medianos y algunas hojas pequeñas

Para la salsa de yogur:

- 100 ml de yogur natural
- 30 ml de leche
- El zumo de 1/2 limón
- Sal

Emplatado

- Tallos de brécol tiernos al vapor
- Judías verdes al vapor

Preparación:

- Utilice la parrilla con la temperatura ALTA
- En un tazón pequeño, mezcle las especias y el aceite de oliva. Sazone al gusto.
- Unte las rebanadas de coliflor con la mezcla de especias y aceite.
- Cuando se encienda la luz verde, coloque 2 filetes de coliflor sobre la parrilla y cocine cada lado durante 5 minutos, hasta que estén tiernos y tostados. Repita con la coliflor restante. Añada las hojas al final de la cocción.
- Mientras se hace la coliflor, prepare la salsa de yogur con el yogur, la leche y el zumo de limón. Sazone al gusto.
- Sirva rociado con la salsa de yogur, con brécol al vapor y judías verdes.

C. RECETAS AL VAPOR

ROLLITOS DE LENGUADO CON CALABACÍN

Porciones: 4 **Tiempo de prep.:** 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ingredientes:

4 filetes de lenguado (aproximadamente 900 g)

100 g de calabacín rallado grueso

2 filetes de anchoa finamente picados

1 cucharada de perejil, finamente picado

1 cucharada de vinagre de jerez

1 cucharadas de aceite de oliva

½ chile, finamente picado

½ cucharadita de azúcar molido

Sal y pimienta recién molida

Pimentón

4 rodajas de limón

4 ramitas de eneldo

Palillos

Preparación:

- Añada 700 ml de agua a la cazuela de la Cooking y coloque la rejilla de vapor.
- En un tazón pequeño, mezcle el calabacín, las anchoas, el perejil, el vinagre de jerez, el aceite de oliva, el chile, el azúcar, la sal y la pimienta.
- Esparza el calabacín rallado sobre los filetes de lenguado y forme rollitos sujetos con palillos.
- Espolvoree los rollitos con pimentón y coloque una rodaja de limón sobre cada rollito.
- Coloque los rollitos sobre la bandeja de vapor bien espaciados y tape la cazuela. Ajuste la temperatura a MEDIA y cocine al vapor durante 15 minutos o hasta que el pescado esté bien hecho.
- Una vez terminada la cocción deje reposar un minuto.
- Retire los palillos y adorne con una ramita de eneldo y sirva con las espinacas.

FLAN DE MERMELADA DE FRAMBUESA

Porciones: 6

Tiempo de prep.: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ingredientes:

150 g de mermelada de frambuesa

120 g de mantequilla sin sal en pomada, y algo más para engrasar.

120g de azúcar moreno superfino

120 g de harina de repostería

2 huevos de corral medianos

1/2 cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de esencia de vainilla

Una pizca de sal

Preparación:

- Añada 700 ml de agua a la cazuela de la Cooking y coloque la rejilla de vapor.
- Engrase seis flaneras individuales
- Coloque 2 cucharaditas de mermelada de frambuesa en el fondo de cada flanera.
- Bata los ingredientes restantes de los flanes en un tazón hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Deposite delicadamente la mezcla en las flaneras, alisando la parte superior.
- Para cubrir las flaneras, corte 6 cuadrados de papel de aluminio, lo bastante grandes como para cubrir los moldes, dejando un poco de espacio para que el flan suba.
- Engrase la parte inferior de los cuadrados de papel de aluminio. Haga un doblez en el centro y coloque los cuadrados sobre las flaneras, comprobando que encajan bien en la parte superior.
- Coloque las flaneras sobre la bandeja de vapor bien espaciadas y tape la cazuela. Fije la temperatura en MEDIA y cocine al vapor durante 30 minutos.
- Una vez termine el tiempo de cocción, retire el papel de aluminio.
- Para servir, desmolde los flanes directamente en los platos.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

• **AVISO:** RISCO DE QUEIMADURAS



• **ADVERTÊNCIA:** Superfícies muito quentes.

• **NÃO TOQUE** nas superfícies quentes porque pode sofrer um acidente. Utilize sempre a pega.

• **ESTE APARELHO EXIGE VIGILÂNCIA.** Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância, desligue-o da corrente eléctrica depois de cada utilização. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento ou ligado à corrente eléctrica.

• **IMPORTANTE:** Tenha o máximo cuidado quando trabalhar com líquidos quentes para evitar acidentes causados por extravasamento, libertação súbita de vapor e salpicos.

• **ADVERTÊNCIA:** Não abra a tampa durante o processo de fervura.

• **AVISO:** Posicione a tampa de modo que o vapor seja expelido para longe da pega.

• Quaisquer móveis próximos devem ser capazes de suportar um aumento mínimo da temperatura de 85 °C acima da temperatura ambiente da divisão em que o aparelho se encontra quando estiver em funcionamento. Este aparelho exige 100 mm de espaço livre à frente, atrás e aos lados e um mínimo de 700 mm entre a placa de cozimento e a parte inferior de qualquer superfície horizontal por cima desta. Alguns tipos de armários de cozinha de vinilo ou laminado são especialmente propensos a danos causados pelo calor ou a descoloração mesmo a temperaturas inferiores às indicadas. Quaisquer danos causados pelo aparelho quando as presentes instruções não sejam respeitadas serão da responsabilidade do seu proprietário. Não utilize este aparelho para guardar produtos ou como superfície de trabalho.

- Não utilize o aparelho na proximidade ou por baixo de materiais combustíveis, como cortinas ou peças de mobiliário.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos durante e após a utilização.
- A limpeza e a manutenção deste aparelho não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser sempre supervisionadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior de casa e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado deixe de o utilizar imediatamente. Este deve ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao serviço de assistência técnica (consulte a secção relativa ao serviço pós-venda para obter mais informações). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada.
- Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e fontes de calor.
- Porque o exterior do aparelho pode aquecer quando este está

a funcionar, não permita que as superfícies do aparelho entrem em contacto com outras superfícies termo-sensíveis.

- Não utilize utensílios metálicos porque estes danificam as placas de cozimento.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.

SEGURANÇA ELÉCTRICA

- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica quando não estiver a ser vigiado e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de tocar no cabo de alimentação ou de retirar a ficha da tomada de corrente.

SEGURANÇA GERAL

- Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem, bem como etiquetas e autocolantes promocionais do aparelho.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de dano ou de avaria, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção relativa ao serviço pós-venda para obter mais informações).
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que as placas estão bem instaladas e fixadas na posição correcta.
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins para que foi concebido.

- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre a pega enquanto o aparelho estiver ligado e durante o tempo de arrefecimento.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e termo-resistente que fique perto de uma tomada eléctrica.
- Não tente deslocar ou levantar o aparelho pela pega; quando o levantar certifique-se de que está bem apoiado por baixo.
- Não coloque nada em cima do aparelho enquanto estiver a funcionar ou quente.
- Não envolva os alimentos em película transparente ou papel de alumínio nem os coloque em sacos impermeáveis para os cozinhar. Isto pode danificar as placas de cozimento e criar um risco de incêndio.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam os recomendados pela Cuisinart para este aparelho.
- Não coloque o aparelho por cima ou na proximidade de um fogão a gás ou eléctrico nem dentro de um forno ligado.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar ou ligado à corrente eléctrica.
- Examine periodicamente todas as peças antes de utilizar. NÃO UTILIZE se qualquer peça estiver danificada.
- Para evitar acidentes ou possível incêndio, nunca tape o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- Para evitar o risco de incêndio, choque eléctrico ou acidente, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque na máquina de lavar loiça.
- Para desligar, rode o comando para a posição OFF e, a seguir, retire a ficha da tomada de corrente.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente após a utilização.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar. Deixe-o arrefecer completamente

antes de montar ou desmontar peças e antes de o limpar.

- Recomenda-se que lave cuidadosamente as placas à mão. Se as lavar na máquina de lavar loiça coloque-as apenas no tabuleiro superior.



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 bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.

O presente produto cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa com certificação ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do produto, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a “Garantia Internacional” na página 152).



ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

A aposição deste símbolo no produto ou na embalagem indica que o mesmo não pode ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser depositado no ponto de recolha de equipamento eléctrico e electrónico para a sua reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado correctamente está a contribuir para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana que a eliminação incorrecta deste produto poderia causar. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal ou os serviços locais de recolha de lixo.

Para obter mais informações sobre o modo de eliminação do aparelho, contacte o serviço local de recolha de lixo.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns pela sua compra do Cooking da Cuisinart!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart® é produzir aparelhos de cozinha de grande qualidade. 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 DO PRODUTO (ver a tampa da embalagem)

- 1. Tampa removível com pega**
- 2. Prato removível em aço inoxidável para cozedura ao vapor – cria mais um nível para cozinhar os ingredientes ao vapor**
- 3. Chapa removível não aderente – para grelhar**
- 4. Tabuleiro removível não aderente – para cozinhar, alourar/saltear, cozinhar ao vapor e na prancha**
- 5. Base**
- 6. Controlador da temperatura**
- 7. Indicadores luminosos**
- 8. Cabo de alimentação eléctrica (não ilustrado)**

4. UTILIZAÇÃO

O Cooking é um equipamento de cozinha extremamente versátil e multifuncional: pode ser utilizado de várias maneiras, consoante os alimentos a cozinhar.

Grelha

Utilize o Cooking para tostar carnes e para grelhar hambúrgueres, peixe e legumes. Quando se servir do Cooking como grelha, utilize a chapa de grelha removível não aderente. Pode colocar a tampa de vidro para minimizar o risco de salpicos.

Multifunções

Utilize o Cooking para estufar, guisar ou para cozinhar carnes, peixes, legumes ou pratos de arroz e massa com molho. Pode utilizar o Cooking para alourar/saltear ingredientes para a sua receita, antes de adicionar líquidos/molhos.

Neste caso, utilize o tabuleiro não aderente e a tampa de vidro.

Cozedura ao vapor

No Cooking, pode cozinhar ao vapor tudo o que quiser desde alcachofras a brócolos, passando por peitos de frango. Utilize o prato em aço inoxidável, dentro do tabuleiro – deite água no recipiente, prestando atenção à marca indicada. Coloque a tampa de vidro, que permite que o vapor seja expelido lentamente.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o Cooking da Cuisinart pela primeira vez, remova todo o material de embalagem e lave bem todas as peças (ver a secção relativa a limpeza e manutenção).

5. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Coloque o Cooking sobre uma superfície limpa e plana onde tenciona cozinhar.

O Cooking pode ser montado de três formas diferentes:

- **Posição da grelha: (Fig. 1)**

Coloque a chapa para grelhar por cima da chapa de aquecimento.

- **Posição do tabuleiro: (Fig. 2)**

Coloque o tabuleiro por cima da chapa de aquecimento. Utilize com a tampa de vidro.

- **Posição do prato de cozedura ao vapor: (Fig. 3)**

Coloque o tabuleiro por cima da chapa de aquecimento e instale o prato de cozedura ao vapor na assadeira. Utilize com a tampa de vidro.

6. PRÉ-AQUECIMENTO

Depois de ter montado o Cooking com o acessório correcto para a sua receita, está tudo a postos para utilizar o Cooking.

Para obter os melhores resultados, deverá pré-aquecer totalmente o aparelho antes da utilização.

- Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica adequada.
- Embora as placas e os tabuleiros tenham um revestimento não aderente, recomendamos que os unte com óleo em spray ou óleo em fio. Se utilizar óleo em fio, aplique com papel de cozinha ou pincel para culinária.
- Rode o controlador da temperatura para a posição desejada: baixa, média ou alta. **(Fig. 4)**

N.B. Ajuste a temperatura ao tipo de alimento. Por exemplo, quando utilizar a grelha do Cooking, utilize a posição alta para carne e a baixa para alimentos mais delicados como camarão ou legumes.

- Quando o controlador está na posição certa, acende-se uma luz vermelha na parte frontal do aparelho indicando que está ligado e a aquecer.
- Logo que aparelho atinge a temperatura seleccionada, acende-se uma luz verde indicando que o aparelho está pronto.

N.B. Podem ser necessários até 10 minutos para ser atingida a temperatura seleccionada, consoante o nível de temperatura que foi definido. Utilize a tampa de vidro durante o pré-aquecimento, porque ajudará a acelerar o tempo de aquecimento.

Consulte as recomendações do Guia de Temperaturas e do Quadro de Cozedura ao Vapor nas páginas 15 e 16.

7. DICAS E SUGESTÕES

- O tempo de aquecimento pode variar em função de vários elementos. A temperatura seleccionada, a temperatura actual da chapa para grelhar ou do tabuleiro, o seu conteúdo e outros factores podem afectar o tempo de aquecimento.
- Utilize sempre utensílios não aderentes. Os utensílios metálicos podem danificar o revestimento não aderente.

Sugestões para cozinhar

- Utilize o tabuleiro para alourar e saltear. Aloure/salteie como faria numa frigideira ou caçarola no fogão – este é o primeiro passo em muitos pratos refogados ou estufados.
- Para alourar uniformemente, é importante não encher demasiado o tabuleiro. Os alimentos devem ser cozinhados numa camada uniforme no fundo do recipiente, por isso, quando necessário, é melhor cozinhar uma porção de cada vez.
- Muitas receitas exigem alourar e saltear antes de cozinhar. Alguns alimentos produzem mais gordura do que é desejável no prato pronto. Para remover o excesso de gordura, utilize pegas ou luvas, retire o tabuleiro com muito cuidado da base e despeje o excesso de gordura a partir do canto do tabuleiro. Volte a colocar o tabuleiro na base e acabe de cozinhar o prato conforme pretendido.
- Pode utilizar o tabuleiro para ingredientes em molho, é perfeito para pratos de massa, estufados e muito mais. Quando estiver a cozinhar ingredientes em lume brando, utilize sempre a tampa de vidro.
- Quando cozinhar com molho ou líquido, não ultrapasse o nível de enchimento máximo, que está claramente marcado com 'MAX' no tabuleiro. Se o tabuleiro estiver demasiadamente cheio, há o risco de o líquido transbordar e de danificar a base.
- Quando alourar carne, quaisquer restos que fiquem agarrados ao fundo do tabuleiro podem dar sabor ao prato. Basta juntar um pouco de líquido (vinho ou caldo) e raspar os restos com uma colher de madeira.
- Pode escalfar ovos e peixe no tabuleiro.

Sugestões para grelhar

- Não encha demasiadamente a chapa para grelhar. Tudo o que grelhar deve ser colocado sobre uma superfície plana.
- Corte os alimentos em pedaços do mesmo tamanho antes de grelhar para garantir resultados uniformes.
- Pode reaquecer pães achatados utilizando a chapa para grelhar, mas primeiro devem ser pincelados com azeite.
- Embora, em princípio, não se recomende a utilização da tampa de vidro ao grelhar, porque pode causar excesso de condensação, a tampa pode ser utilizada para evitar salpicos de gordura ou para manter os alimentos quentes depois de cozinhados.
- Deixe a grelha atingir a temperatura desejável antes de juntar os alimentos.
- Utilize utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor para virar os alimentos, a fim de evitar riscar a superfície não aderente.

Sugestões para cozinhar ao vapor

- A cozedura ao vapor é um dos métodos mais saudáveis de cozinhar, já que no processo se perde apenas uma parte mínima de nutrientes.
- Para cozinhar ao vapor, encha o tabuleiro com água até ao nível marcado no mesmo . Junte

os ingredientes ao prato de cozedura ao vapor. Tape e, a seguir, seleccione a temperatura recomendada. Para o efeito, consulte o Guia de Temperaturas e o Quadro de Cozedura ao Vapor nas páginas 15 e 16.

- Quando juntar alimentos mais pesados ao prato de cozedura ao vapor, como, por exemplo, maçaroca de milho, coloque-os no meio e espalhe-os a partir do centro.
- Utilize a menor quantidade de água (cerca de 700 ml) quando se tratar de peixe ou marisco.
- Tenha sempre o máximo cuidado quando abrir a tampa. Afaste-a de si, porque o vapor expelido estará extremamente quente.

8. GUIA DE TEMPERATURAS

FUNÇÃO	TEMPERATURA SETTING
Grelhar	
Bife, hambúrguer, costeleta, frango, salsicha	ALTA
Bacon	ALTA
Legumes	MÉDIA/ALTA
Cozinhar	
Estufados	MÉDIA
Carne, frango	ALTA
Legumes	MÉDIA/ALTA
Ovos (fritar)	MÉDIA/ALTA
Risotto	MÉDIA
Panquecas	MÉDIA/ALTA
Paelha	MÉDIA/ALTA
Cozedura ao vapor	
Legumes, frango	ALTA
Peixe, marisco	MÉDIA
Dumplings	ALTA

9. QUADRO DE COZEDURA AO VAPOR

ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	COZEDURA/TIME
Espargos	Aprox. 450 g	Pelados e sem pé	10 – 12 minutos
Brócolos	1 cabeça grande (aprox. 450 g)	Floretes de 5 cm	10 – 12 minutos
Minicenouras	Aprox. 450 g	Inteiras	18 – 20 minutos
Couve-flor	1 cabeça média (aprox. 500 g)	Floretes de 5 cm	15 minutos
Maçaroca de milho	4 unidades	Desfolhada	15 – 18 minutos
Feijão-verde	Aprox. 450 g	Cortado	15 – 17 minutos
Ervilhas	Aprox. 450 g	Descascadas	10 – 11 minutos
Batatas novas	Aprox. 450 g	Inteiras	25 – 30 minutos
Batatas	Aprox. 450 g	Em rodela ou pedaços de 2 cm	20 minutos
Batata-doce	Aprox. 450 g	Em rodela ou pedaços de 2 cm	14 – 15 minutos
Abóbora-menina	Aprox. 450 g	Em cubos	20 minutos
Abóbora/Curgete	Aprox. 450 g	Rodela de 10 cm	12 – 14 minutos
Frango	Aprox. 450 g (cerca de 2 peitos grandes desossados)	Inteiros	20 – 25 minutos
Camarão*	Aprox. 450 g (grande)	Descascado e sem tripa	8 – 10 minutos
(Salmão, espadarte, etc.)	Aprox. 450 g	Cortado em porções	Filete fino: 8 – 10 minutos Filete grosso: 15 – 20 minutos
Ovos cozidos	12 ovos	-	15 - 20 minutos

* Utilizar 700 ml de água neste caso.

NOTA: Quando cozinhar marisco ao vapor, utilize a temperatura MÉDIA. Todos os outros alimentos podem ser cozinhados em temperatura ALTA, seguindo o Quadro de Temperaturas.

NOTA: O tempo de confecção inclui o tempo de aquecimento de 6 minutos. Todos os alimentos devem ser colocados no prato de cozedura ao vapor antes de ligar o aparelho.

10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e depois de cada utilização, limpe cuidadosamente cada componente.
 - Quando tiver acabado de cozinhar, rode o controlador da temperatura para a posição OFF e retire o cabo de alimentação da tomada eléctrica.
 - Aguarde que o aparelho arrefeça completamente antes de o limpar.
 - Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Para limpar o corpo do aparelho e o painel de comando, basta passar um pano limpo e húmido.
 - As placas e as grelhas podem ser lavadas à mão ou no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Não utilize objectos metálicos para limpar, como, por exemplo, facas, porque danificam o revestimento não aderente.
 - Nunca mergulhe a ficha ou o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
 - Confirme que todos os componentes estão limpos e secos antes de guardar o aparelho.
- N.B.** Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou utensílios metálicos, porque danificam o revestimento não aderente.
- NOTA:** Se a superfície do tabuleiro contiver restos de alimentos agarrados, encha-o de água quente com detergente e deixe actuar antes de limpar.

11. RECEITAS

A. RECEITAS DE COZINHA

FRANGO COM ESTRAGÃO

Para: 4 pessoas **Tempo de preparação:** 10 minutos **Tempo de confecção:** 30 minutos

Ingredientes:

- 8 coxas de frango, limpas de gordura
- Sal marinho e pimenta preta acabada de moer
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- 4 dentes de alho, pelados e ligeiramente esmagados
- 1 limão, em quartos
- 8 cebolinhas, cortar as raízes e a ponta da rama
- 1 colher de sopa de estragão fresco, picado, e reservar algumas folhas inteiras para guarnição
- 50 ml de vinho branco seco, opcional (ou mais 50 ml de caldo se não usar vinho)
- 150 ml de caldo de galinha
- 2 colheres de sopa de nata espessa

Método:

- Tempere o frango a gosto com sal e pimenta.
- Utilizando o tabuleiro, aqueça o Cooking até à temperatura MÉDIA – ALTA. Quando acender a luz verde, junte a manteiga e o azeite.
- Junte as coxas de frango, com o lado da pele para baixo. Deixe cozinhar alguns minutos até a pele alourar.

- Vire o frango e deixe cozinhar mais uns minutos, juntando o alho, os quartos de limão, o estragão picado e os cebolinhos.
- Continue a cozinhar, sem a tampa, durante 5 – 10 minutos, até o frango estar uniformemente alourado.
- Adicione o vinho e deixe ferver, até reduzir ligeiramente.
- Acrescente o caldo e mexa bem para misturar tudo.
- Coloque a tampa no Cooking e reduza a temperatura para BAIXA – MÉDIA. Deixe apurar mais 20 minutos ou até o frango estar completamente cozinhado.
- Misture as natas, rectifique o tempero e deixe aquecer bem.
- Sirva com ervilhas e uma generosa dose de molho. Guarneça com as folhas de estragão.

SHAKSHUKA

Para: 4 pessoas **Tempo de preparação:** 10 minutos **Tempo de confecção:** 30 minutos

Ingredientes:

3 colheres de sopa de azeite
 1 cebola grande, picada fino
 2 pimentos verdes, picados fino
 2 dentes de alho, pelados e picados
 1 colher de chá de sementes de coentros moídos
 1 colher de chá de pimentão-doce
 1 colher de chá de sementes de cominhos moídos
 Sal e pimenta
 2 latas de tomate-cereja pelado
 4 ovos grandes

Para servir

½ colher de chá de sumagre moído
 5 g de coentros frescos, sem talos
 Gomos de lima

Método:

- Utilizando o tabuleiro, aqueça 3 colheres de sopa azeite no Cooking em temperatura MÉDIA. Quando a luz verde acender, junte a cebola, os pimentos, o alho, as especiarias, sal e pimenta e cozinhe durante 10 minutos sem tampa, mexendo ocasionalmente.
- Junte o tomate em lata e mexa para misturar. Tape e deixe ferver em temperatura BAIXA – MÉDIA, até a mistura começar a reduzir e a engrossar, isto é, cerca de 15 minutos.
- Rectifique o tempero antes de deitar os ovos com cuidado, distribuindo-os uniformemente. Polvilhe um pouco de sumagre e volte a colocar a tampa. Reduza a temperatura para BAIXA e deixe cozinhar lentamente, até as claras dos ovos estarem firmes.
- Abra a tampa e salpique coentros picados antes de servir.

B. RECEITAS DE GRELHADOS

HAMBÚRGUERES DE CARANGUEJO COM SLAW DE FUNCHO

Para: 2 pessoas **Tempo de preparação:** 15 minutos **Tempo de confecção:** 10 minutos
+ 2 horas no frigorífico

Ingredientes:

Para os hambúrgueres de caranguejo:

100 g de carne branca de caranguejo fresco
50 g de pão ralado panko
1 colher de sopa de maionese
1 ovo pequeno
1 colher de chá de sementes de funcho
Casca de 1 limão
½ malagueta, picada fino
1 molho de salsa fresca, picada fino

Para o slaw de funcho:

60 g de funcho, ralado
60 g de repolho, ralado
30 g de cebola roxa, fatiada fino
1 colher de sopa de maionese
Sumo de ½ limão

Para servir:

2 chapatas, brioches ou pãezinhos à escolha
Folhas de espinafres novos

Método:

- Coloque todos os ingredientes necessários para os hambúrgueres de caranguejo numa tigela e mexa até estar tudo bem misturado. Tempere e molde a mistura em 2 hambúrgueres do mesmo tamanho. Coloque os hambúrgueres num prato, cubra com película transparente e leve ao frigorífico durante 2 horas, pelo menos.
- Para o slaw de funcho, coloque o funcho, o repolho e a cebola roxa numa tigela. Junte a maionese e o sumo de limão e, a seguir, mexa até os legumes estarem bem envolvidos. Tempere a gosto e leve ao frigorífico até ao momento de servir.
- Utilizando a chapa para grelhar, regule a temperatura para 'ALTA'. Quando acender a luz verde, coloque os hambúrgueres de caranguejo na grelha. Grelhe durante cerca de 5 minutos de cada lado até ficarem dourados e estaladiços.
- Para servir, coloque numa das metades do pão camadas de folhas de espinafre, slaw de funcho, terminando com o hambúrguer de caranguejo, e tape com a outra metade do pão.

COUVE-FLOR FATIADA À MODA CAJUN

Para: 4 pessoas

Tempo de preparação: 12 minutos

Tempo de confecção: 10 minutos

Ingredientes:

Para a mistura de especiarias:

- 1 colher de chá de sementes de cominhos
- 1 colher de chá de sementes de coentros moídos
- 1 colher de chá de orégãos secos
- 1 colher de chá de pimentão fumado
- ½ colher de chá de caiena
- 4 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta para temperar
- 4 fatias médias de couve-flor e as folhas tenras

Para o molho de iogurte:

- 100 ml de iogurte natural
- 30 ml de leite
- Sumo de ½ limão
- Sal

Para servir:

- Floretes de brócolos cozidos ao vapor
- Feijão-verde cozido ao vapor

Método:

- Utilizando a chapa para grelhar, regule a temperatura para ALTA.
- Numa tigela pequena, combine as especiarias com o azeite. Tempere a gosto.
- Pincele as fatias de couve-flor com a mistura de azeite e especiarias.
- Quando acender a luz verde, coloque 2 fatias de couve-flor temperadas com as especiarias na chapa e grelhe durante 5 minutos de cada lado, até estarem macias e tostadas. Repita com o resto da couve-flor. Junte as folhas da couve-flor quase no fim do tempo de confecção.
- Enquanto a couve-flor está a grelhar, faça o molho de iogurte, misturando o iogurte, o leite e o sumo de limão. Tempere a gosto.
- Regue um pouco do molho de iogurte sobre as fatias de couve-flor e acompanhe com os brócolos e o feijão-verde ao vapor.

C. RECEITAS AO VAPOR

ROLOS DE LINGUADO COM CURGETES

Para: 4 pessoas **Tempo de preparação:** 10 minutos **Tempo de confecção:** 15 minutos

Ingredientes:

4 filetes de linguado sem pele (aproximadamente 900 g)
100 g de curgetes, raladas grosso
2 filetes de anchovas, picados fino
1 colher de sopa de salsa, picada fino
1 colher de sopa de vinagre de xerez
1 colher de sopa de azeite
½ malagueta vermelha, picada fino
½ colher de chá de açúcar refinado
Sal e pimenta acabada de moer
Pimentão
4 rodela de limão
4 raminhos de endro
Palitos

Método:

- Deite 700 ml de água na assadeira do Cooking e coloque no prato de cozedura ao vapor.
- Numa tigela pequena, misture a curgete, as anchovas, a salsa, o vinagre de xerez, o azeite, a malagueta vermelha, o açúcar, o sal e a pimenta.
- Espalhe um pouco da mistura de curgete sobre cada um dos filetes de linguado e enrole-os bem, prendendo com palitos.
- Polvilhe os rolos de linguado de pimentão e coloque uma rodela de limão sobre cada rolo.
- Distribua devidamente os rolos de linguado no prato de cozedura ao vapor e coloque a tampa de vidro. Regule a temperatura para MÉDIA e cozinhe os rolos de linguado ao vapor durante 15 minutos, ou até o peixe estar completamente cozinhado.
- No fim da cozedura ao vapor deixe descansar 1 minuto.
- Remova os palitos e guarneça com um raminho de endro e sirva com os espinafres salteados levemente.

PUDIM DE DOCE DE FRAMBOESA

Para: 6 pessoas **Tempo de preparação:** 10 minutos **Tempo de confecção:** 30 minutos

Ingredientes:

- 150 g de doce de framboesa
- 120 g de manteiga sem sal, amolecida, mais o suficiente para untar
- 120 g de açúcar mascavado
- 120 g de farinha com fermento
- 2 ovos médios de galinhas criadas ao ar livre
- ½ colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal

Método:

- Deite água na assadeira do Cooking até à linha indicada e coloque no prato de cozedura ao vapor.
- Unte 6 formas individuais de pudim.
- Coloque 2 colheres de chá de doce de framboesa no fundo de cada forma.
- Bata os restantes ingredientes numa tigela até a mistura ficar leve e fofa. Com uma concha deite cuidadosamente a mistura nas formas individuais, alisando a superfície.
- Para tapar as formas precisa de cortar 6 quadrados de papel de alumínio, suficientemente grandes para cobrir as formas, deixando margem para o caso de o pudim subir.
- Unte a parte inferior dos quadrados de papel de alumínio. Faça uma prega ao meio das tampas e coloque-as sobre as formas, certificando-se de que o papel de alumínio cobre bem as bordas da forma.
- Distribua as formas no prato de cozedura ao vapor e coloque a tampa de vidro. Regule a temperatura para MÉDIA e cozinhe ao vapor durante 30 minutos.
- Passado este tempo, retire as formas do prato com cuidado, remova as tampas de papel de alumínio e deite-as fora.
- Para servir, desenforme os pudins em pratos individuais.

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

• **OSTROŻNIE:** RYZYKO OPARZEŃ



- **OSTRZEŻENIE:** Bardzo gorące powierzchnie.
- **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni, gdyż może dojść do powstania obrażeń. Zawsze używać uchwytu.

• **URZĄDZENIA NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ BEZ NADZORU.**

Nie pozostawiać bez nadzoru w trakcie użytkowania, po każdym użyciu odłączyć od sieci. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.

• **WAŻNE:** Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z gorącymi cieczami, aby uniknąć obrażeń spowodowanych przelewaniem się, parowaniem i rozpryskiwaniem.

• **OSTRZEŻENIE:** Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, gdy woda się gotuje.

• **OSTROŻNIE:** Umieścić pokrywkę tak, by para wydostawała się z dala od uchwytu.

• Wszelkie meble znajdujące się w pobliżu muszą być w stanie wytrzymać wzrost temperatury o 85°C powyżej temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie podczas jego użytkowania. Urządzenie wymaga zachowania odstępu 100 mm z przodu, z tyłu i z boku urządzenia oraz co najmniej 700 mm między płytą grzewczą a spodem każdej poziomej powierzchni znajdującej się powyżej. Niektóre rodzaje mebli kuchennych pokrytych winylem lub laminatem są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne lub odbarwienie nawet w temperaturach niższych od podanych w wytycznych powyżej. Za wszelkie szkody spowodowane przez zainstalowanie urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją odpowiada właściciel. Nie wolno używać tego urządzenia do przechowywania przedmiotów ani w charakterze powierzchni

roboczej.

- Nie wolno korzystać z grilla w pobliżu materiałów palnych, jak zasłony lub meble, ani pod nimi.
- Nieprzeznaczone dla dzieci poniżej 8. roku życia. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia podczas i po zakończeniu użytkowania.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych także nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli pozostają one pod nadzorem i przekazano im instrukcje stosowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz jeśli zrozumiały związane z tym ryzyka.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokoi gościnnych.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do Centrum Obsługi Klienta (więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad krawędzią stołu kuchennego czy blatu roboczego.
- Przewód zasilający nie może się stykać ze źródłem ciepła.
- Ponieważ powierzchnie zewnętrzne mogą się nagrzewać

się podczas użytkowania urządzenia, należy zachować ostrożność, by powierzchnie urządzenia nie stykały się z innymi powierzchniami wrażliwymi na działanie ciepła.

- Nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie płyt grzewczych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego i poczekać, aż ostygnie.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określonoemu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli ma ono pozostać bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazda sieciowego za przewód zasilający.
- Przed dotknięciem przewodu zasilania i wyjęciem wtyczki z gniazda sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

- Przed pierwszym użyciem usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety promocyjne.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”).

- Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że płyty są prawidłowo zamontowane i zablokowane w odpowiednim położeniu.
- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Nie dotykać gorących powierzchni; gdy urządzenie jest włączone i podczas stygnięcia używać uchwytu.
- Urządzenie wielofunkcyjne powinno zostać ustawione na stabilnej, płaskiej, odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno podejmować prób przesuwania ani podnoszenia urządzenia wielofunkcyjnego za uchwyt, podczas podnoszenia urządzenia należy stabilnie trzymać je od spodu.
- Nie umieszczać niczego na urządzeniu, gdy jest ono w użyciu lub gdy jest gorące.
- Podczas gotowania nie zawijać żywności w folię plastikową, woreczki polietylenowe ani folię metalową. Może to spowodować uszkodzenie płyt grzewczych i stworzyć zagrożenie pożarowe.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym ani elektrycznym ani w pobliżu i nie wkładać do nagrzanego piekarnika.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Regularnie sprawdzać wszystkie elementy przed użyciem. Jeśli jakiś element jest uszkodzony, **NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA.**
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie zakrywać urządzenia podczas użytkowania.
- Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach, ani myć w zmywarce, co pozwoli na zapewnienie ochrony przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami.

- Aby odłączyć urządzenie, przestawić regulator w położenie WYŁ. i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po użyciu urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Po użyciu urządzenia, a przed jego umyciem należy je odłączyć od sieci. Przed montażem lub demontażem elementów, a przed czyszczeniem urządzenia poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Zaleca się ostrożne mycie płyt ręcznie. W przypadku mycia płyt w zmywarce można je umieszczać wyłącznie na górnej półce.



UWAGA: Worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do tego urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 152).



UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH NA KONIEC OKRESU EKSPLOATACJI

 Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom

dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu urządzenia wielofunkcyjnego Cuisinart Cooking!

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałą wydajność dzień po dniu.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową www.cuisinart.eu

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Zdejmowana pokrywka z uchwytem
2. Zdejmowany stelaż do gotowania na parze ze stali nierdzewnej – do umieszczania składników na poziomie pary
3. Zdejmowana nieprzylepająca płyta grillowa – do grillowania
4. Zdejmowana nieprzylepająca misa do gotowania – do gotowania, rumienienia, podsmażania, gotowania na parze i rusztu i pieczenia na płycie
5. Podstawa urządzenia
6. Pokrętło regulacji temperatury
7. Kontrolki
8. Przewód zasilający (nie pokazano)

4. UŻYTKOWANIE

Urządzenie wielofunkcyjne Cooking to uniwersalny sprzęt kuchenny. Może być użytkowane na różne sposoby, w zależności od przygotowywanej potrawy.

Grill

Użyj urządzenia Cooking do obsmażania mięsa i do grillowania burgerów, ryb i warzyw. Gdy używasz urządzenia Cooking jako grilla, skorzystaj z przenośnej, nieprzylepającej płyty do grillowania. Możesz jej użyć ze szklaną pokrywką, żeby ograniczyć przyskanie.

Gotowanie

Urządzenia Cooking można używać do przygotowania zapiekaneek, gulaszu lub potraw z mięsa, ryb, warzyw lub ryżu i makaronów w sosach. Urządzenia Cooking można również użyć do przyrumieniania / podsmażania składników podstawowych w przepisie przed dodaniem płynów/sosów.

W przypadku używania urządzenia Cooking w ten sposób należy używać nieprzylepającej płyty i szklanej pokrywki.

Gotowanie na parze

Urządzenia Cooking można użyć do gotowania na parze niemal wszystkiego, od brokułów do piersi kurczaka. Użyć stalowego stelażu do gotowania na parze umieszczając go wewnątrz misy do gotowania – wystarczy wlać wodę do misy do poziomu oznaczonego na misie. Użyć szklanej pokrywki, która pozwala na delikatne uwalnianie pary wodnej.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia Cuisinart Cooking sprawdzić, czy usunięto wszystkie elementy opakowania i wszystkie części zostały dokładnie wyczyszczone (patrz sekcja „Czyszczenie i konserwacja”)

5. INSTRUKCJA MONTAŻU

Umieścić urządzenie Cooking na czystej, płaskiej powierzchni, przeznaczonej do gotowania. Urządzenie Cooking można ustawić na trzy sposoby:

• Ustawienie z płytą grillową: (Fig. 1)

Umieścić płytę grillową na płycie grzejnej.

• Ustawienie z misą do gotowania: (Fig. 2)

Umieścić misę do gotowania na płycie grzewczej. Używać ze szklaną pokrywką.

• Ustawienie do gotowania na parze: (Fig. 3)

Umieścić misę do gotowania na płycie grzewczej i ustawić stelaż do gotowania na parze w misie do gotowania. Używać ze szklaną pokrywką.

6. PODGRZEWANIE WSTĘPNE URZĄDZENIA

Po złożeniu urządzenia Cooking z tacą odpowiednią dla danego przepisu można rozpocząć użytkowanie go.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, przed użyciem należy nagrzać urządzenie.

- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego gniazda sieciowego.
- Choć płyty/misy mają powłokę nieprzylepającą, zalecamy przygotowanie ich przy użyciu sprayu do smażenia lub oleju. Olej należy nakładać papierowym ręcznikiem lub pędzlem do ciasta.
- Obrócić pokrętkę regulacji temperatury i ustawić żądany poziom podgrzewania: niski, średni lub wysoki. (Fig. 4)

UWAGA: Temperaturę należy dostosować do przygotowywanej potrawy. Na przykład w

przypadku stosowania urządzenia Cooking jako grilla należy użyć wysokiej temperatury do opiekania mięs, a niskiej do przygotowania bardziej delikatnych składników, jak krewetki lub warzywa.

- Po ustawieniu pokrętki z przodu urządzenia zapali się czerwona kontrolka informująca, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.
- Gdy urządzenie osiągnie optymalną temperaturę, zapali się zielona kontrolka informująca, że jest gotowe do przygotowania potraw.

UWAGA: Osiągnięcie wybranej temperatury może potrwać do 10 minut, w zależności od wybranego ustawienia temperatury. Podczas nagrzewania należy założyć szklaną pokrywkę, gdyż pomoże to skrócić czas nagrzewania.

Zalecenia można znaleźć w tabeli wskazówek dla funkcji gotowania i gotowania na parze na stronach 15 i 16.

7. PORADY I WSKAZÓWKI

- Czas podgrzewania może być różny, w zależności od wielu czynników. Wybrana temperatura, aktualna temperatura płyty grillowej lub misy do gotowania, zawartość misy do gotowania: te wszystkie czynniki mogą wpływać na czas podgrzewania.
- Zawsze używać nieprzysmarowanych przyborów kuchennych. Metalowe przybory kuchenne mogą uszkadzać powłokę nieprzysmarowaną.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Misy do gotowania można używać do zrumienienia i podsmażenia. Zrumienienie czy podsmażenie, jak w naczyniu do zapiekania lub na patelni na kuchenke, to często pierwszy etap przygotowania potraw duszonych lub wolno gotowanych.
- Równomierne przyrumienienie zapewnia nieumieszczanie zbyt dużej ilości składników w misie. Składniki powinny pokrywać dno misy do gotowania równomiernie rozłożoną warstwą, w razie potrzeby potrawę należy więc przygotowywać partiami.
- Wiele przepisów wymaga przyrumieniania i obsmażenia przed gotowaniem. Niektóre składniki wydzielają większe ilości tłuszczu niż jest to pożądane w przypadku gotowego dania. Aby usunąć nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjąć mięso do gotowania z podstawy używając rękawic kuchennych i odlać tłuszcz przez narożnik misy do gotowania. Włożyć z powrotem mięso do podstawy i dokończyć gotowanie potrawy.
- W misie do gotowania można przyrządzać składniki w sosach, co idealnie się sprawdzi w przypadku dań z makaronu, zapiekanek i wielu innych. Podczas gotowania należy zawsze używać szklanej pokrywy.
- Podczas gotowania z użyciem sosów/płynów nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia, oznaczonego wyraźnie z napisem „MAX” na misie do gotowania. Jeśli dojdzie do przepelnienia misy, istnieje ryzyko, że płyn może się wylać z misy do gotowania, co może skutkować uszkodzeniem podstawy urządzenia.
- Podczas przyrumieniania mięsa niewielkie kawałki, które pozostały na dnie misy do gotowania mogą zostać użyte do aromatyzowania potrawy. Wystarczy wlać niewielką ilość płynu (np. wina czy wywaru) do patelni i zdrapać przyrumienione resztki drewnianą łyżką.
- Przy użyciu misy do gotowania można przygotowywać jajko w koszulce lub gotowaną rybę.

Wskazówki dotyczące grillowania

- Nie umieszczać zbyt dużo składników w misie do gotowania. Wszystkie składniki poddawane grillowaniu powinny mieć płaską powierzchnię pochłaniającą ciepło.
- Przed grillowaniem pokroić składniki na równie kawałki, by zapewnić równomierną obróbkę termiczną.
- Płaskie chlebki można odgrzewać przy użyciu misy do gotowania, lecz należy ją najpierw nasmarować niewielką ilością oleju.
- Choć odradzamy stosowanie szklanej pokrywki podczas grillowania, gdyż może ona powodować nadmierne skraplanie się wody, można jej użyć do ochrony przed rozpryskiwaniem tłuszczu oraz zabezpieczenia potrawy przed stygnięciem po przygotowaniu.
- Przed umieszczeniem składników potrawy na powierzchni do grillowania należy sprawdzić, czy urządzenie się nagrzało.
- Do obracania składników potrawy używać drewnianych lub odpornych na działanie wysokiej temperatury przyborów z tworzywa sztucznego, co pozwoli uniknąć zarysowania powierzchni nieprzystawiającej.

Wskazówki dotyczące gotowania na parze

- Gotowanie na parze to jedna z najzdrowszych metod gotowania, ponieważ powoduje utratę najmniejszej ilości składników odżywczych w procesie gotowania.
- Aby rozpocząć gotowanie na parze, napełnić misę do gotowania wodą do poziomu wskaźnika gotowania na parze . Umieścić składniki w stelażu do gotowania na parze. Zakryć pokrywką i wybrać żądaną temperaturę. Zalecenia można znaleźć w tabeli wskazówek dla funkcji gotowania i gotowania na parze na stronach 15 i 16.
- Przy umieszczeniu w stelażu do gotowania na parze cięższych składników, jak kukurydza w kolbie, umieszczać je na najpierw na środku stelażu, a kolejne bliżej krawędzi.
- Podczas gotowania na parze ryb i owoców morza używać mniejszej ilości wody (ok. 700 ml).
- Przy zdejmowaniu pokrywki należy zawsze zachować ostrożność. Pokrywkę należy zdejmować odsuwając się od urządzenia, gdyż wydostająca się para jest bardzo gorąca.

8. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FUNKCJI GOTOWANIA

FUNKCJA	USTAWIENIATEMPERATURY
Grill	
Steki, hamburgery, kotlety, drób, kielbaski	WYSOKA
Bekon	WYSOKA
Warzywa	ŚREDNIA/WYSOKA
Gotowanie	
Zapiekanki	ŚREDNIA
Mięso, drób	WYSOKA
Warzywa	ŚREDNIA/WYSOKA
Jajka (smażenie)	ŚREDNIA/WYSOKA
Risotto	ŚREDNIA
Naleśniki	ŚREDNIA/WYSOKA
Paella	ŚREDNIA/WYSOKA
Gotowanie na parze	
Warzywa, drób	WYSOKA
Ryby, skorupiaki	ŚREDNIA
Pierogi	WYSOKA

9. TABELA GOTOWANIA NA PARZE

POTRAWA	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE	CZAS GOTOWANIA
Szparagi	Ok. 450 g	Przycięte	10–12 minut
Brokuły	1 duża główka (ok. 450 g)	Różyczki ok. 5 cm	10–12 minut
Małe marchewki	Ok. 450 g	Całe	18–20 minut
Kalafior	1 średnia główka (ok. 500 g)	Różyczki ok. 5 cm	15 minut
Kolby kukurydzy	4 sztuki	Łuskane	15–18 minut
Zielona fasolka	Ok. 450 g	Przycięte	15–17 minut
Groszek	Ok. 450 g	Przycięty/łuskany	10–11 minut
Młode ziemniaki	Ok. 450 g	Całe	25–30 minut
Ziemniaki	Ok. 450 g	Plastry lub kawałki 2 cm	20 minut
Słodkie ziemniaki	Ok. 450 g	Plastry lub kawałki 2 cm	14–15 minut
Dynia piżmowa	Ok. 450 g	W kostkach	20 minut
Kabaczek/cukinia	Ok. 450 g	Plastry 10 cm	12–14 minut
Drób	Ok. 450 g (ok. 2 duże piersi bez kości)	Całe	20–25 minut
Krewetki*	Ok. 450 g (duże)	Obrane i oczyszczone	8–10 minut
(łosoś, miecznik itp.)	Ok. 450 g	Pokrojone na porcje	Cienkie filety: 8–10 minut Grube filety: 15–20 minut
Jaja na twardo	12 jaj	-	15–20 minut

* należy tu użyć 700 ml wody

UWAGA: Podczas gotowania na parze owoców morza należy użyć ustawienia temperatury ŚREDNIA. Wszystkie pozostałe czynności związane z gotowaniem na parze można wykonywać na ustawieniu WYSOKA.

UWAGA: Czas gotowania obejmuje czas nagrzewania się, 6 minut. Wszystkie potrawy powinny być umieszczone na tacy do gotowania na parze przed włączeniem.

10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.
- Po zakończeniu gotowania należy ustawić regulator temperatury w położeniu WYŁ. i odłączyć przewód zasilający od sieci.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Podstawy urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Obudowę i panel sterowania wystarczy oczyścić czystą wilgotną ściereczką.
- Płyty/elementy do grillowania można myć ręcznie lub na górnej półce zmywarki. Podczas czyszczenia nie należy używać metalowych przedmiotów, jak noże. Spowoduje to uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.
- Nie wolno zanurzać wtyczki ani przewodu w wodzie lub w innych cieczach.
- Przed schowaniem sprawdzić, czy wszystkie elementy są czyste i suche.

UWAGA: Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

UWAGA: Jeśli do powierzchni misy do gotowania przywarły resztki jedzenia, napęlnić ją ciepłą wodą z detergentem i pozostawić ją do namoczenia przed czyszczeniem.

11. PRZEPISY

A. PRZEPISY KULINARNE

KURCZAK Z ESTRAGONEM

Liczba porcji: 4. **Czas:** 10 minut **Czas gotowania:** 30 minut

Składniki:

8 ud z kurczaka, po usunięciu nadmiaru tłuszczu
Sól morska i świeżo mielony pieprz czarny
1 łyżeczka masła
1 łyżeczka oliwy
4 ząbki czosnku, obrane i lekko zmiżdżone
1 cytryna, pokrojona na ćwiartki
8 cebulek (dymka), z odkrojoną górną i dolną częścią
1 łyżeczka estragonu, posiekanego, plus całe gałązki do dekoracji
50 ml białego wytrawnego wina, opcjonalnie (lub dodatkowe 50 ml wody w przypadku przygotowania potrawy bez wina)
150 ml bulionu drobiowego
2 łyżeczki śmietanki pełnotłustej

Sposób przygotowania:

- Obficie przyprawić mięso drobiowe solą i pieprzem.
- Użyć misy do gotowania i podgrzać Cooking do wartości temperatury ŚREDNIA – WYSOKA. Gdy zapali się zielona kontrolka, dodać masło i oliwę.
- Umieścić w środku udka z kurczaka, skórką do dołu. Gotować przez kilka minut, aż skórka

zacznie zabierać koloru.

- Odwrócić mięso i gotować przez kilka minut, dodając czosnek, pokrojoną cytrynę, posiekany estragon i dymkę.
- Gotować nadal bez pokrywki, przez 5–10 minut, aż drób równomiernie się zarumieni.
- Wlać wino i gotować, aż sos lekko się zredukuje.
- Wlać bulion i wymieszać wszystko, by składniki sosu się połączyły.
- Założyć pokrywkę na urządzenie Cooking i zmniejszyć temperaturę do wartości NISKA–ŚREDNIA. Gotować przez kolejne 20 minut lub do momentu, aż kurczak będzie ugotowany.
- Wlać śmietankę, sprawdzić, czy potrawa jest odpowiednio przyprawiona i podgrzać.
- Podawać z groszkiem, polawszy obficie sosem. Posypać liśćmi estragonu.

SZAKSZUKA

Liczba porcji: 4.

Czas: 10 minut

Czas gotowania: 30 minut

Składniki:

- 3 łyżeczka oliwy
- 1 duża cebula, drobno posiekana
- 2 zielone papryki, drobno posiekane
- 2 ząbki czosnku, obrane i posiekane
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- Sól i pieprz
- 2 puszki pomidorków koktajlowych w soku
- 4 duże jajka

Do podania

- ½ łyżeczki mielonego sumaku
- 5 g świeżej kolendry, z usuniętymi łodygami
- Limonka pokrojona na ćwiartki

Sposób przygotowania:

- Używając misy do gotowania podgrzać 3 łyżeczki oliwy w urządzeniu Cooking używając nastawienia temperatury ŚREDNIE. Gdy zapali się zielona kontrolka, dodać cebulę, paprykę, czosnek, przyprawę, sól i pieprz i gotować przez 10 minut bez pokrywki, regularnie mieszając.
- Dodać pomidory z puszki i wymieszać, aż składniki się połączą. Zakryć i gotować z ustawieniem temperatury NISKA–ŚREDNIA, aż mieszanina się zredukuje i zacznie gęstnieć, około 15 minut.
- Skosztować i przyprawić, a następnie ostrożnie wbić jaja do mieszaniny, równomiernie je rozmieszczając. Posypać niewielką ilością sumaku po wierzchu i założyć pokrywkę. Zmniejszyć ustawienie temperatury i gotować ostrożnie, aż jaja się zetną.
- Przed podaniem zdjąć pokrywkę i posypać świeżo posiekaną kolendrą.

B. PRZEPISY NA GRILLA

BURGERY Z MIĘSA KRABA I SAŁATKA Z KOPRU WŁOSKIEGO

Liczba porcji: 2

Czas: 15 minut
+ 2 h schładzania

Czas gotowania: 10 minut

Składniki:

Burgery z mięsa kraba:

100 g świeżego mięsa kraba białego
50 g panierki panko
1 łyżeczka majonezu
1 małe jajko
1 łyżeczka nasion kopru włoskiego
Otarta skórka z 1 cytryny
½ papryczki chilli, drobno posiekanej
Garść świeżej pietruszki, drobno posiekanej

Salatka z kopru włoskiego:

60 g kopru włoskiego, drobno posiekanego
60 g białej kapusty, drobno posiekanej
30 g czerwonej cebuli, drobno posiekanej
1 łyżeczka majonezu
Sok z ½ cytryny

Do podania

2 ciabatty, brioszki lub bułki do wyboru
Liście młodego szpinaku

Sposób przygotowania:

- Umieścić składniki burgera z kraba w misce i starannie wymieszać aż do połączenia. Przyprawić i uformować z mieszanki 2 burgery o takich samych rozmiarach. Umieścić burgery na talerzu, zakryć folią spożywczą i schładzać w lodówce przez co najmniej 2 godziny.
- Umieścić w misce koper włoski, białą kapustę i czerwoną cebulę. Dodać majonez i sok z cytryny i wymieszać tak, by równomiernie pokryć sosem wszystkie warzywa. Doprawić do smaku i schłodzić do chwili podania.
- Użyć płyty do grillowania i ustawić temperaturę na wartość WYSOKA. Gdy zapali się zielona kontrolka, umieścić burgery na grillu. Gotować przez ok. 5 minut, aż będą chrupiące i przyrumienione na złotobrazowo.
- Przed podaniem umieścić na każdej dolnej części bułki liście młodego szpinaku i sałatkę z kopru włoskiego, następnie ułożyć burgery i zakryć drugą połową bułki.

STEKI Z KALAFIORA Z PRZYPRAWĄ MEKSYKAŃSKĄ

Liczba porcji: 4

Czas: 12 minut

Czas gotowania: 10 minut

Składniki:

Mieszanka przypraw:

- 1 łyżeczka nasion kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- ½ łyżeczki pieprzu cayenne
- 4 łyżeczki oliwy
- Sól i pieprz do smaku
- 4 średnie plastry kalafiora i młode liście wewnętrzne

Sos jogurtowy:

- 100 ml zwykłego jogurtu
- 30 ml mleka
- Sok z ½ cytryny
- Sól

Do podania

- Miękkie łodygi brokułów na parze
- Świeża zielona fasolka na parze

Sposób przygotowania:

- Użyć płyty do grillowania i ustawić temperaturę na wartość WYSOKA.
- W małej miseczce połączyć przyprawy i oliwę. Przyprawić do smaku.
- Posmarować plastry kalafiora mieszanką przypraw za pomocą pędzelka.
- Gdy zapali się zielona kontrolka, umieścić 2 przyprawione plastry kalafiora na płycie do grillowania i gotować przez 5 minut z każdej strony, aż zmiękną i ściemnieją. Powtórzyć z resztą kalafiora. Pod koniec gotowania dodać młode liście.
- Gdy kalafior się piecze, przygotować sos jogurtowy, łącząc jogurt, mleko i sok z cytryny. Przyprawić do smaku.
- Podawać z sosem jogurtowym i brokułami oraz fasolką na parze.

C. PRZEPISY NA POTRAWY NA PARZE

ROLADKI Z SOLI Z CUKINIĄ

Liczba porcji: 4

Czas: 10 minut

Czas gotowania: 15 minut

Składniki:

4 pozbawione skóry filety z soli (ok. 900 g)
100 g cukinii, grubo startej
2 sardele, drobno posiekane
1 łyżeczka pietruszki, drobno posiekana
1 łyżeczka octu z sherry
1 łyżeczka oliwy
½ czerwonej papryczki chilli, drobno posiekanej
½ łyżeczki drobnego cukru
Sól i świeżo mielony pieprz
Papryka
4 plasterki cytryny
4 gałązki koperku
Patyczki

Sposób przygotowania:

- Wlać 700 ml wody do miski do gotowania urządzenia Cooking i założyć tacę do gotowania na parze.
- W małej miseczce połączyć cukinię, sardele, pietruszkę, ocet z sherry, oliwę, czerwone chilli, cukier, pieprz i sól.
- Rozłożyć tartą cukinię na filetach z soli i ciasno zwinąć, spinając patyczkami.
- Posypać solę papryką i umieścić na każdej roladce plasterki cytryny.
- Równomiernie rozłożyć roladki z soli na tacy do gotowania na parze i zabezpieczyć szklaną pokrywką. Ustawić temperaturę na wartość ŚREDNIA i gotować solę na parze przez 15 minut lub do momentu, gdy ryba będzie całkowicie ugotowana.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić na 1 minutę.
- Wyjąć patyczki, udekorować gałązkami koperku i podawać z blanszowanym szpinakiem.

PUDDINGI Z DŻEMEM MALINOWYM

Liczba porcji: 6

Czas: 10 minut

Czas gotowania: 30 minut

Składniki:

150 g dżemu malinowego
120 g niesolonego masła, miękkiego, plus trochę do wysmarowania foremek
120 g brązowego cukru pudru
120 g mąki z proszkiem do pieczenia
2 średnie jajka z wolnego wybiegu
½ łyżeczki proszku do pieczenia
½ łyżeczki esencji waniliowej
Szczypta soli

Sposób przygotowania:

- Wlać wodę do misy do gotowania urządzenia Cooking i założyć tacę do gotowania na parze.
- Nasmarować masłem 6 małych foremek do puddingu.
- Umieścić 2 łyżeczki dżemu malinowego na dnie każdej foremki.
- Pozostałe składniki puddingu ubić w misce do chwili uzyskania lekkiej i puszystej masy. Delikatnie przełożyć masę do poszczególnych foremek i wyrównać od góry tak, by powierzchnia była płaska.
- Do przykrycia foremek wyciąć 6 kwadratów z folii aluminiowej, na tyle dużych, by zakryły foremki, zostawiając nieco miejsca na rosnącą masę.
- Nasmarować spodnią część kwadratów z folii. Zrobić na środku zakładkę i umieścić folię na foremkach tak, aby przylegała ciasno do krawędzi foremek.
- Równomiernie rozłożyć foremki na tacy do gotowania na parze i zabezpieczyć szklaną pokrywką. Ustawić temperaturę na wartość ŚREDNIA i gotować na parze przez 30 minut.
- Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjąć foremki, zdjąć folię i wyrzucić ją.
- Przed podaniem wyłożyć puddingi na talerzyki.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- **ОСТОРОЖНО:** ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!



- **ВНИМАНИЕ:** очень горячие поверхности.
- **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ** к горячим поверхностям, это может привести к травмам. Пользуйтесь ручками прибора.

- **ДАННЫЙ ПРИБОР ТРЕБУЕТ ПОСТОЯННОГО НАБЛЮДЕНИЯ.** Не оставляйте его без присмотра в процессе эксплуатации; каждый раз, закончив пользоваться прибором, отключайте его от сети. Никогда не оставляйте прибор без присмотра, если он включен или подключен к сети.

- **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** проявляйте особую осторожность, обращаясь с горячими жидкостями, во избежание опасности травмирования при переливании через край, разбрызгивании или выбросе пара.

- **ВНИМАНИЕ:** будьте осторожны, снимая крышку прибора в тот момент, когда кипит вода.

- **ОСТОРОЖНО:** накрывайте прибор крышкой таким образом, чтобы пар был направлен в сторону от ручки.

- В процессе эксплуатации прибора мебель и иное оборудование, находящиеся в непосредственной близости к прибору, должны выдерживать подъем температуры как минимум на 85°C по отношению к окружающей температуре в помещении, где они расположены. Спереди, сзади и с боковых сторон прибора должно оставаться свободное пространство не менее 100 мм; между нагревательной панелью прибора и любой горизонтальной поверхностью

под ней должен оставаться зазор как минимум 700 мм.

- Некоторые виды кухонной мебели из винила или ламината особенно чувствительны к тепловому воздействию, либо могут подвергаться обесцвечиванию при температурах даже более низких, чем упомянутые ранее. Ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением данных инструкций, возлагается на владельца. Ни в коем случае не следует использовать данный прибор как подставку для хранения каких-либо предметов или в качестве рабочей поверхности.
- Не пользуйтесь прибором по близости с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы или навесная кухонная мебель.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Во время и по окончании использования электроприбор и его электрический шнур должны находиться в местах, недоступных для детей, не достигших 8-летнего возраста.
- Уход и обслуживание прибора могут осуществляться детьми в том случае, если они старше 8 лет и если они находятся под соответствующим наблюдением.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, могут пользоваться прибором только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором и осознают риски, связанные с использованием прибора.
- Проследите за тем, чтобы дети не играли с данным электроприбором.
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования внутри помещений.

Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов, а так же в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования в гостевых домах на фермах, клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.

- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем. Верните прибор в отдел послепродажного обслуживания (см. раздел «Послепродажное обслуживание» для более полной информации). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.
- Шнур питания не должен свешиваться с края стола или столешницы.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с источниками тепла.
- Поскольку во время использования прибора его внешние поверхности могут нагреваться, проследите за тем, чтобы они не контактировали с другими термочувствительными поверхностями.
- Не пользуйтесь металлическими кухонными принадлежностями: они могут повредить антипригарное покрытие съемных элементов прибора.
- Перед уходом за электроприбором обязательно отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Перед использованием прибора обязательно проверьте, соответствует ли напряжение в сети номинальной мощности прибора, указанной на дне корпуса.

- Электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Обязательно отключите прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или уходом за прибором.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур питания.
- Перед тем как прикоснуться к шнуру питания или вынуть вилку из розетки, непременно убедитесь в том, что ваши руки сухие.

ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Перед первым использованием прибора убедитесь в том, что с него удалены все упаковочные материалы и рекламные этикетки или наклейки.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие видимых признаков повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден, или если его уронили. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в отдел обслуживания клиентов Cuisinart (см. Раздел “Послепродажное обслуживание» для более подробной информации).
- Перед включением прибора убедитесь в том, что пластина/чаша для готовки установлены и закреплены соответствующим образом.
- Пользуйтесь прибором исключительно по его прямому назначению.
- Не прикасайтесь к нагретым поверхностям прибора; пока прибор включен в сеть и до тех пор, пока он не остынет, пользуйтесь ручками.
- Устанавливайте Cooking на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность, недалеко от розетки.

- Не пытайтесь передвигать или поднимать Cooking за ручку; поднимая прибор, убедитесь в том, что вы можете надежно поддерживать его снизу.
- Не кладите ничего сверху прибора в то время, когда он используется или остывает.
- Не заворачивайте приготавливаемые продукты в полиэтиленовую пленку или фольгу и не кладите продукты в пластиковые пакеты: это может повредить варочные поверхности и стать причиной пожара.
- Используйте электроприбор только с теми аксессуарами и насадками, которые рекомендованы фирмой Cuisinart.
- Не ставьте прибор на включенную газовую горелку или электроконфорку, либо рядом с ними. Не ставьте прибор в нагретую духовку.
- Никогда не оставляйте без присмотра включенный или подключенный к сети прибор.
- Периодически проверяйте состояние всех элементов прибора перед его использованием. Если какой-либо элемент поврежден, НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ.
- Во избежание травм или возможного возгорания ничем не накрывайте работающий прибор.
- Во избежание возгорания, поражения электрическим током или травм не погружайте корпус, шнур и вилку прибора в воду или иную жидкость и не помещайте их в посудомоечную машину.
- Чтобы выключить прибор, поверните регулятор в положение OFF (выкл.), а затем выньте вилку из розетки.
- Закончив пользоваться прибором, выключите его и отключите от сети.
- Отключайте прибор от сети, когда вы не пользуетесь им, а также перед уходом за прибором. Дайте прибору полностью остыть перед установкой или снятием элементов, а также перед уходом за прибором.

- Мы рекомендуем тщательно мыть пластину/чашу для готовки вручную. Если вы моете их в посудомоечной машине, то кладите только в верхнюю корзину.



- **ВНИМАНИЕ:** полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Храните эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!

- Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, а также стандартам, относящимся к этому типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции и ее соответствия требованиям, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 152).



УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

Данный символ на товаре или на его упаковке означает, что прибор не следует выбрасывать с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, вы способствуете предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны неправильным

обращением с отслужившим прибором. Для получения более подробной информации об утилизации данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с местными органами управления или службой по утилизации бытовых отходов.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с приобретением Cooking Cuisinart!

В течение вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство высококачественного кухонного оборудования. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и каждодневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

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

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Съемная крышка с ручкой
2. Съемная решетка из нержавеющей стали для приготовления на пару - приподнимает ингредиенты до уровня пара
3. Съемная антипригарная жарочная пластина – для приготовления на гриле
4. Съемная антипригарная варочная чаша – для варки, обжаривания/пассерования, приготовления на пару и жарки
5. Основной блок
6. Ручка настройки температуры
7. Световые индикаторы
8. Шнур питания (не показан)

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Мультиварка – это multifunctional кухонный электроприбор. Им можно пользоваться по-разному, в зависимости от приготавливаемых продуктов.

Гриль

Воспользуйтесь Cooking для обжаривания мяса и гамбургеров, рыбы и овощей. Когда мультиварка используется в качестве гриля, установите съемную антипригарную пластину для гриля. Чтобы минимизировать разбрызгивание, можно воспользоваться стеклянной крышкой,

Варочная чаша

Используйте Cooking для запекания, тушения или приготовления мяса, рыбы, овощей или блюда из риса или макаронных изделий с соусом. В Cooking вы можете обжаривать/ пассеровать основные ингредиенты вашего блюда, а затем добавлять к ним жидкость или соус.

Если вы используете Cooking для готовки одним из вышеперечисленных способов, установите антипригарную варочную чашу и воспользуйтесь стеклянной крышкой.

Приготовление на пару

В Cooking можно готовить на пару разные продукты – от артишоков или капусты брокколи до куриной грудки. Для этого используйте съемную решетку из нержавеющей стали, установив ее внутри варочной чаши; налейте в чашу воду в соответствии с метками на стенках. Воспользуйтесь стеклянной крышкой: она позволяет выпускать пар постепенно.

Перед первым использованием

Прежде чем начать пользоваться Cooking, освободите ее ото всех упаковочных материалов и тщательно вымойте все съемные элементы прибора (см. Раздел «Уход и обслуживание»).

5. ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

Поставьте Cooking на чистую ровную поверхность, на которой вы будете использовать прибор для готовки.

Существует три варианта сборки Cooking:

• Компоновка «гриль» (Fig. 1)

Установите на нагревательную пластину жарочную пластину гриля.

• Компоновка «варочная чаша» (Fig. 2)

Установите на нагревательную пластину варочную чашу. Используйте со стеклянной крышкой.

• Компоновка «приготовление на пару» (Fig. 3)

Установите на нагревательную пластину варочную чашу и поставьте внутрь решетку для приготовления на пару. Используйте со стеклянной крышкой.

6. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ ПРИБОРА

После того, как вы собрали Cooking, выбрав чашу или пластину в соответствии с рецептом, прибор готов к работе.

Для достижения оптимальных результатов прибор следует предварительно разогреть.

• Включите прибор в соответствующую розетку.

• Несмотря на то, что жарочная панель/варочная чаша защищены антипригарным покрытием, мы рекомендуем обработать их кулинарным спреем или смазать маслом.

Если вы используете масло, наносите его с помощью бумажного полотенца или кондитерской кисти.

• Установите регулятор температуры на желаемый уровень: низкий (Low), средний (Medium)

или высокий (High). (Fig. 4)

N.B. Выбирайте уровень нагрева в зависимости от приготавливаемых продуктов. Например, когда вы используете Cooking как гриль, выбирайте высокий уровень нагрева, если вы обжариваете мясо; если вы готовите на гриле более деликатные продукты, такие как креветки или овощи, выбирайте низкий уровень нагрева.

- Как только вы настроите температуру, на передней панели прибора загорится красный световой индикатор, показывающий, что прибор подключен к сети и нагревается.
- Когда прибор нагреется до заданной температуры, загорится зеленый световой индикатор, показывающий, что прибор готов к приготовлению продуктов.

N.B. В зависимости от настроенной температуры для нагрева прибора может понадобиться до 10 минут. При предварительном разогреве прибора накройте его стеклянной крышкой, это сокращает время нагрева.

7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Время нагрева может варьироваться в зависимости от ряда факторов. Заданная температура, фактическая температура гриля или варочной чаши, содержимое варочной чаши и другие факторы могут влиять на время разогрева.
- Используйте только кухонные принадлежности с антипригарным покрытием. Металлические принадлежности могут повредить антипригарное покрытие элементов Cooking.

Советы по приготовлению продуктов в варочной чаше

- Используйте варочную чашу для обжаривания и пассерования. Обжаривайте или пассеруйте так, как вы обычно это делаете на сковороде или в сотейнике на плите: это первый шаг в приготовлении тушеных или томленых на медленном огне блюд.
- Для равномерного обжаривания исключительно важно не перегружать варочную чашу. Продукты должны располагаться равномерным слоем на дне чаши, поэтому при необходимости лучше готовить их порциями.
- Во многих рецептах требуется обжаривание или пассерование продуктов перед приготовлением. Некоторые продукты выпускают больше жира, чем желательно для готового блюда. Чтобы удалить излишки жира, используя кухонные прихватки, очень осторожно снимите варочную чашу с основания и слейте лишний жир через угол. Верните варочную чашу на основание и закончите приготовление блюда по желанию.
- Варочную чашу можно использовать для приготовления блюд с соусами или подливами: она идеально подходит для приготовления блюд из макаронных изделий, для запекания, тушения и т.д. Для тушения продуктов всегда пользуйтесь стеклянной крышкой.
- Когда вы готовите блюда с соусом или с содержанием жидкости, не превышайте максимальный уровень заполнения варочной чаши, который четко обозначен меткой «MAX». Из переполненной варочной чаши жидкость может перелиться через край, что приведет к повреждению основного блока.
- Кусочки, оставшиеся на дне варочной чаши после обжаривания мяса, можно использовать для заправки блюд. Добавьте в варочную чашу немного жидкости (вина или бульона) и деревянной лопаткой соскребите со дна обжаренные кусочки мяса.
- В варочной чаше можно готовить яйца-пашот и припускать рыбу.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

- Не перегружайте жарочную пластину гриля. У всех предназначенных для жарения продуктов должна быть плоская сторона, на которую их следует класть для готовки.
- Перед приготовлением на гриле нарежьте продукты на равные куски, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.
- Лепешки можно разогревать на пластине гриля, но сначала их следует смазать небольшим количеством масла.
- В принципе мы бы не советовали использовать стеклянную крышку при приготовлении продуктов на гриле, так как это может вызвать избыточную конденсацию пара, но крышку можно использовать, чтобы избежать разбрызгивания жира или сохранить блюдо теплым после приготовления.
- Дайте грилю нагреться до заданной температуры, прежде чем готовить на нем продукты.
- Чтобы не поцарапать антипригарную поверхность, для переворачивания продуктов используйте кухонные принадлежности из дерева или термостойкого пластика.

Советы по приготовлению на пару

- Приготовление на пару – один из самых полезных для здоровья способов тепловой обработки продуктов, так как в процессе готовки теряется наименьшее количество питательных веществ.
- Для приготовления продуктов на пару наполните варочную чашу водой до указанного уровня, помеченного на ее стенке . Положите продукты на решетку для приготовления на пару. Накройте крышкой и затем выберите желаемый уровень нагрева. Обратитесь к справочной таблице рекомендаций по приготовлению продуктов и к таблице приготовления на пару, стр. 15 и 16 настоящего руководства.
- Если вы готовите на пару продукты больших размеров (кукурузные початки, например), сначала положите продукты посередине решетки, а затем добавляйте по краям.
- Когда вы готовите на пару рыбу или морепродукты, наливайте в чашу меньше воды (приблизительно 700 мл).
- Будьте осторожны: снимая крышку, держитесь как можно дальше от прибора; выбрасываемый из варочной чаши пар – очень горячий.

8. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

ФУНКЦИЯ	ТЕМПЕРАТУРА
Гриль	
Стейки, бургеры, котлеты, курятина, колбаса	ВЫСОКАЯ (HIGH)
Бекон/грудинка	ВЫСОКАЯ (HIGH)
Овощи	СРЕДНЯЯ (MEDIUM) / ВЫСОКАЯ (HIGH)
Приготовление в варочной чаше	
Запеканки	СРЕДНЯЯ (MEDIUM)
Мясо, курятина	ВЫСОКАЯ (HIGH)
Овощи	СРЕДНЯЯ (MEDIUM) / ВЫСОКАЯ (HIGH)

Яйца (жареные)	СРЕДНЯЯ (MEDIUM) / ВЫСОКАЯ (HIGH)
Ризотто	СРЕДНЯЯ (MEDIUM)
Оладьи/Блинчики	СРЕДНЯЯ (MEDIUM) / ВЫСОКАЯ (HIGH)
Паэлья	СРЕДНЯЯ (MEDIUM) / ВЫСОКАЯ (HIGH)
Приготовление на пару	
Овощи, курятина	ВЫСОКАЯ (HIGH)
Рыба, морепродукты	СРЕДНЯЯ (MEDIUM)
Кнедлики/вареники/клецки/пельмени	ВЫСОКАЯ (HIGH)

9. ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	РАЗДЕЛКА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Спаржа	Приблизительно 450 г	Очищенная	10 – 12 минут
Брокколи	1 большой кочан (Приблизительно 450 г)	Соцветия 5 см	10 – 12 минут
Мини-морковь	Приблизительно 450 г	Целиком	18 – 20 минут
Цветная капуста	1 средний кочан (Приблизительно 500 г)	Соцветия 5 см	15 минут
Кукуруза в початках	4 початка	Очищенные от листьев	15 – 18 минут
Спаржевая фасоль	Приблизительно 450 г	Очищенная	15 – 17 минут
Горох	Приблизительно 450 г	Очищенный/ Луущеный	10 – 11 минут
Молодой картофель	Приблизительно 450 г	Целиком	25 – 30 минут
Картофель	Приблизительно 450 г	Нарезанный ломтиками или кусочками 2 см	20 минут
Батат	Приблизительно 450 г	Нарезанный ломтиками или кусочками 2 см	14 – 15 минут
Тыква мускатная	Приблизительно 450 г	Нарезанная кубиками	20 минут
Тыква/Кабачок	Приблизительно 450 г	Нарезанные ломтиками 10 см	12 – 14 минут

Курытина	Приблизительно 450 г (примерно 2 грудки без костей)	Целиком	20 – 25 минут
Креветки*	Приблизительно 450 г (Крупные)	Очищенные, с удаленной кишечной венкой	8 – 10 минут
(Семга/Лосось, морепродукты и т.п.)	Приблизительно 450 г	Нарезанные порционно	Тонкое филе: 8 – 10 минут Толстое филе: 15 – 20 минут
Яйца вкрутую	12 яиц	-	15 - 20 минут

* Для приготовления на пару этих продуктов требуется 700 мл воды

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении морепродуктов используйте СРЕДНИЙ (MEDIUM) уровень нагрева. Для всех остальных продуктов можно использовать ВЫСОКИЙ (HIGH) уровень нагрева, в соответствии с приведенной выше таблицей рекомендаций

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления включает время разогрева, равное 6 минутам. Все продукты следует поместить на решетку для приготовления на пару до включения прибора.

10. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Тщательно вымойте все съемные элементы прибора перед первым и после каждого использования.
- Закончив приготовление, сразу же поверните регулятор температуры в положение OFF (выкл.) и отключите шнур питания от электросети.
- Перед уходом за прибором дайте ему полностью остыть.
- Никогда не погружайте основной блок прибора в воду или иную жидкость. Для очистки корпуса и панели управления протрите их чистой влажной тканью.
- Жарочную пластину гриля и варочную чашу можно мыть вручную или в верхней корзине посудомоечной машины. Не пользуйтесь для их очистки металлическими предметами, например, ножом: это повредит антипригарное покрытие.
- Никогда не погружайте шнур питания и вилку в воду или иную жидкость.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь в том, что все его элементы чистые и сухие.

Н.В. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, жесткими приспособлениями или металлическими мочалками, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если остатки продуктов прилипли к поверхности варочной чаши, наполните ее теплой мыльной водой и дайте настояться перед очисткой чаши.

11. РЕЦЕПТЫ

А. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВАРОЧНОЙ ЧАШЕ

ЦЫПЛЕНОК С ЭСТРАГОНОМ

Выход: 4 порции **Время на подготовку:** 10 минут **Время приготовления:** 30 минут

Ингредиенты:

8 куриных бедрышек, очищенных от лишнего жира

Морская соль и свежемолотый черный перец

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. оливкового масла

4 зубчика чеснока, очищенных и слегка раздавленных

1 лимон, разрезанный на четвертинки

8 стеблей молодого салатного (зеленого) лука с обрезанными верхушками и хвостиками

1 ст. л. мелко нарезанного эстрагона, плюс листья для украшения

50 мл сухого белого вина, по желанию (или дополнительные 50 мл бульона, если вы не используете вино)

150 мл куриного бульона

2 ст. л. густых жирных сливок/сметаны

Порядок приготовления:

- Обильно приправьте курицу солью и перцем.
- Используя варочную чашу, нагрейте Cooking до СРЕДНЕГО (MEDIUM) – ВЫСОКОГО (HIGH) уровня. Когда загорится зеленый свет, поместите в чашу сливочное и оливковое масло.
- Положите куриные бедрышки кожей вниз. Готовьте несколько минут, пока кожа не зарумянится.
- Переверните курицу и готовьте несколько минут, добавив чеснок, дольки лимона, нарезанный эстрагон и зеленый лук.
- Продолжайте готовить без крышки в течение 5-10 минут, пока курица равномерно не подрумянится со всех сторон.
- Добавьте вино и дайте ему покипеть, пока оно немного не выкипит.
- Добавьте бульон и перемешайте до однородности.
- Накройте Cooking крышкой и уменьшите уровень нагрева до НИЗКОГО (LOW) – СРЕДНЕГО (MEDIUM). Готовьте еще 20 минут, или до тех пор, пока курица полностью не приготовится.
- Добавьте сливки/сметану; попробуйте на вкус и при необходимости добавьте приправы; дайте прогреться.
- Подавайте с горошком и большим количеством соуса. Украсьте листьями эстрагона.

ШАКШУКА

Выход: 4 порции **Время на подготовку:** 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 большая луковица, мелко нарезанная кубиками
- 2 зеленых перца, мелко нарезанных кубиками
- 2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. сладкой паприки
- 1 ч. л. молотого тмина
- Соль и перец
- 2 банки помидоров черри, консервированных в соке
- 4 крупных яйца

При подаче:

- ½ ч. л. молотого сумаха
- 5 г свежего кориандра, без стеблей
- Дольки лайма

Порядок приготовления:

- В варочной чаше Cooking нагрейте 3 столовых ложки оливкового масла на СРЕДНЕМ (MEDIUM) уровне. Когда загорится зеленый индикатор, добавьте лук, зеленый перец, чеснок, специи, соль и перец и готовьте 10 минут без крышки, периодически помешивая.
- Добавьте консервированные помидоры и перемешайте. Накройте крышкой и дайте потушиться, настроив температуру на НИЗКИЙ (LOW) – СРЕДНИЙ (MEDIUM) уровень, пока смесь не начнет испаряться и загустевать, примерно 15 минут.
- Прежде чем аккуратно разбить яйца в приготовленную смесь, попробуйте ее на вкус и откорректируйте при необходимости; затем перемешайте яйца до равномерного распределения по всей смеси. Сверху посыпьте небольшим количеством сумаха и накройте крышкой. Уменьшите нагрев до НИЖНЕГО (LOW) уровня и оставьте медленно подогреться, пока яичные белки не схватятся.
- Снимите крышку; перед подачей на стол посыпьте свежемолотым кориандром.

В. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

БУРГЕРЫ ИЗ КРАБА С САЛАТОМ ИЗ ФЕНХЕЛЯ И КАПУСТЫ

Выход: 2 порции **Время на подготовку:** 15 минут **Время приготовления:** 10 минут
+ 2 часа на охлаждение

Ингредиенты:

Для крабовых бургеров:

100 г свежего белого крабового мяса
50 г панировочных сухарей панко
1 ст. л. майонеза
1 мелкое яйцо
1 ч. л. семян фенхеля
Цедра 1 лимона
½ перца чили, мелко нарезанного
Горсть свежей петрушки, мелко нарезанной

Для салата из фенхеля и капусты:

60 г фенхеля, мелко нарезанного ломтиками
60 г белокочанной капусты, мелко нашинкованной
30 г красного лука, нарезанного мелкими ломтиками
1 ст. л. майонеза
Сок ½ лимона

При подаче:

2 чабатты или булочки для бургеров, на ваш вкус
Молодые листья шпината

Порядок приготовления:

- Тщательно перемешайте в миске все ингредиенты для крабового бургера. Приправьте и сформируйте 2 бургера одинакового размера. Выложите бургеры на тарелку, накройте пищевой пленкой и охладите в холодильнике не менее 2 часов.
- Положите в миску нарезанные фенхель, белокочанную капусту и красный лук. Добавьте майонез и лимонный сок и тщательно перемешайте. Приправьте по вкусу и поставьте охлаждаться до подачи.
- Установите на прибор жарочную пластину гриля, настройте температуру на ВЫСОКИЙ (HIGH) уровень. Когда загорится зеленый индикатор, выложите крабовые бургеры на гриль. Готовьте приблизительно 5 минут с каждой стороны, до хрустящей золотистой корочки.
- Перед подачей на стол разрежьте булочки пополам, выложите половинку булочки изнутри листиками молодого шпината, положите на них слой салата из фенхеля и капусты, затем положите сверху крабовый бургер и накройте второй половинкой булочки.

СТЕЙКИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ С КАДЖУНСКОЙ ПРИПRAВОЙ

Выход: 4 порции **Время на подготовку:** 12 минут **Время приготовления:** 10 минут

Ингредиенты:

Для смеси специй:

1 ч. л. семян тмина

1 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. сушеного орегано

1 ч. л. копченой паприки

½ ч. л. кайенского перца

4 ст. л. оливкового масла

Соль и перец

4 средних стейка (нарезанный крупными ломтями кочан) из цветной капусты и молодые внутренние листья

Для йогуртовой заправки

100 мл необезжиренного йогурта

30 мл молока

Сок ½ лимона

Соль

Гарнир

Отваренные на пару нежные соцветия брокколи

Отваренная на пару свежая стручковая фасоль

Порядок приготовления:

- Установите на прибор жарочную пластину гриля, настройте температуру на ВЫСОКИЙ (HIGH) уровень.
- В маленькой миске смешайте специи с оливковым маслом. Приправьте по вкусу.
- С помощью кулинарной кисточки смажьте стейки из цветной капусты смесью масла со специями.
- Когда загорится зеленый свет, положите 2 стейка из цветной капусты с пряностями на пластину гриля и готовьте по 5 минут с каждой стороны, пока стейки не станут мягкими и не покроются поджаристой корочкой. Повторите то же самое с оставшейся цветной капустой. Добавьте молодые листья к концу приготовления.
- Пока цветная капуста готовится, приготовьте йогуртовую заправку, смешав йогурт, молоко и лимонный сок. Приправьте по вкусу.
- Перед подачей сбрызните стейки йогуртовой заправкой; подавайте вместе с приготовленными на пару соцветиями брокколи и стручковой фасолью.

С. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

РУЛЕТЫ ИЗ ЕВРОПЕЙСКОЙ КАМБАЛЫ С КАБАЧКОМ

Выход: 4 порции **Время на подготовку:** 10 минут **Время приготовления:** 15 минут

Ингредиенты:

4 филе европейской камбалы без кожи (примерно 900 г)

100 г кабачков, натертых на крупной терке

2 филе анчоусов, мелко нарезанных

1 ст. л. мелко нарезанной петрушки

1 ст. л. хересного уксуса

1 ст. л. оливкового масла

½ красного перца чили, мелко нарезанного

½ ч. л. сахарной пудры

Соль и свежемолотый перец

Паприка

4 ломтика лимона

4 веточки укропа

Шпажки

Порядок приготовления:

- Налейте 700 мл воды в варочную чашу Cooking и поставьте внутрь решетку для приготовления на пару.
- В небольшой миске смешайте кабачки, анчоусы, петрушку, хересный уксус, оливковое масло, красный перец чили, сахар, соль и перец.
- Выложите кабачковую смесь на филе камбалы и плотно сверните рулетиками, закрепив шпажками.
- Посыпьте камбалу паприкой и положите сверху на каждый рулетик ломтик лимона.
- Равномерно разложите рулетики из камбалы на решетке и накройте прибор стеклянной крышкой. Установите температуру на СРЕДНИЙ (MEDIUM) уровень и готовьте камбалу на пару в течение 15 минут или до тех пор, пока рыба не будет проварена.
- Закончив приготовление, оставьте в Cooking на 1 минуту.
- Снимите шпажки, украсьте рулетики веточкой укропа и подавайте с пассерованным шпинатом.

ПУДИНГ С МАЛИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Выход: 6 порций. **Время на подготовку:** 10 минут **Время приготовления:** 30 минут

Ингредиенты:

150 г малинового варенья

120 г несоленого сливочного масла, размягченного, плюс немного масла для смазывания форм

120 г золотой сахарной пудры

120 г самоподнимающейся муки

2 яйца среднего размера от кур свободного выгула

½ ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. ванильной эссенции

Щепотка соли

Порядок приготовления:

- Налейте воду в варочную чашу Cooking до уровня «приготовление на пару» и поставьте внутрь чаши решетку для приготовления на пару.
- Смажьте маслом 6 формочек для пудинга.
- Положите по 2 чайные ложки малинового варенья на дно каждой формочки.
- Взбейте в миске все остальные ингредиенты для пудинга, пока смесь не станет легкой и пышной. Аккуратно разлейте пудинговую смесь по формочкам, разглаживая поверхность.
- Вырежьте из фольги 6 квадратиков. Они должны быть таких размеров, чтобы полностью покрыть формочку и оставить пространство для подъема пудинговой смеси в процессе выпекания.
- Смажьте маслом нижнюю сторону квадратиков фольги. Заложите складку посередине и накройте формочки фольгой: она должна плотно прилегать к краям.
- Равномерно расставьте формочки на решетке для приготовления на пару и накройте прибор стеклянной крышкой. Установите температуру на СРЕДНИЙ (MEDIUM) уровень нагрева и готовьте на пару в течение 30 минут.
- Как только время истекло, осторожно достаньте пудинги из Cooking, снимите фольгу и выньте из формочек.
- Для подачи на стол выложите пудинги на отдельные тарелочки.

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
+7 495 018 59 47**

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

Hot Line: 00 800 5000 6000
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 5 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 Standardumtausch 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) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном 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 предмет изделия целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 3 года

Срок службы – 3 года

Version No: GRMC3E IB-20/387

Open Size: 210x280MM Fold Size: 210x140MM

Number of Page: 164PP (8pcs gate-fold cover+156pcs inside pages) Thread sewing binding

Material: Cover:157gsm gloss art paper Inside:105gsm gloss art paper

Coating: gloss waterbase varnishing in whole book

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

(Back): 1C(black)+1C(black)

Date: 06-May-2021 Co-ordinators: Astor You/Scias Liu

Hugo Description

PDF version: GRMC3E IB-20/387(1.0)

Hugo Code: XBD 0304 IB-1-1 Operator: mei

Hugo Diecut: IRP:AAJ

Hot Stamping: Spot UV: Embossing:

Remark:



Black