

Cuisinart
A TASTE OF PERFECTION

Garantie Internationale / Internationaal Garantie
Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs
Garanzia Internazionale / Garantía Internacional



www.cuisinart.eu

CUISINART
99 avenue Ariside Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

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. Standard repairs or exchanges during the warranty period will not affect the expiry date of this warranty. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardaustausch 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 Zeitignoss oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Eine Standardreparatur oder ein Austausch während der Garantiezeit beeinflusst nicht das Enddatum dieser Garantie. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NETERLANDS: 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. Een vervinging uitgevoerd tijdens de garantie heet geen invloed op de vervaldatum van deze garantie. 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. Una riparazione o una sostituzione del prodotto nel periodo di validità della garanzia non influisce sulla data di scadenza della presente garanzia. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTIA

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 (ticket 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. La reparación o cambio estándar realizado durante el periodo de vigencia de la garantía no afecta a la fecha de expiración de la misma. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

France

▶ N°VERT 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien

▶ GREEN 00 800 5000 6000

Nederland

▶ +31 (79) 363 4242

Deutschland

▶ GREEN 00 800 5000 6000

Italia

▶ GREEN 00 800 5000 6000

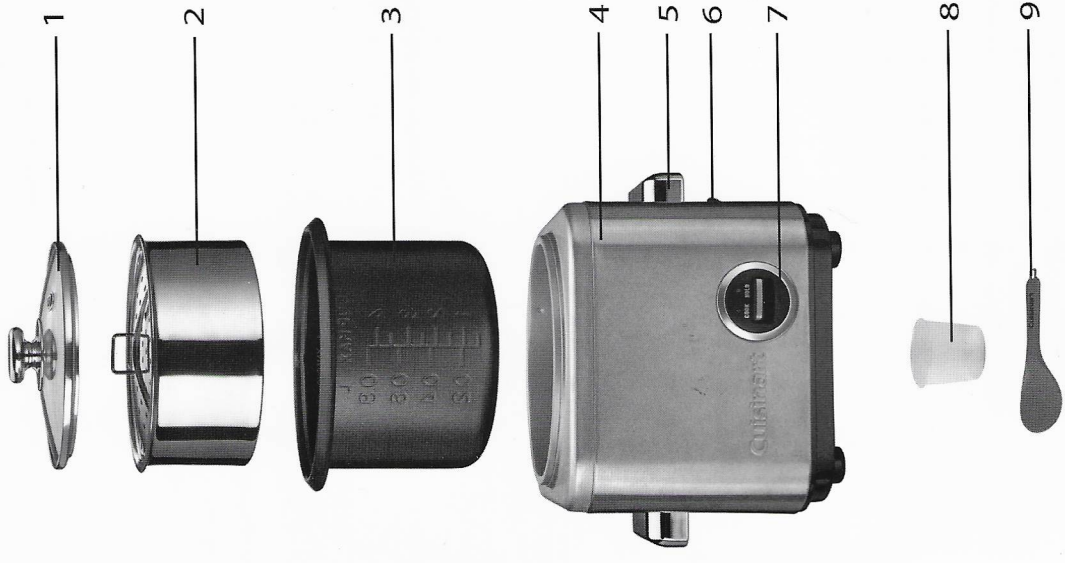
España

▶ GREEN 00 800 5000 6000



COOK & STEAM
CUISEUR-VAPEUR

Cuisinart®



1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

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

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



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

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

- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.



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



Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten

- Im allgemeinen Interesse und als aktive Beteiligung an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:
- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht über den Hausmüll.
 - Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.
- Bestimmte Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

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

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

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

3. EIGENSCHAFTEN (siehe Verpackung)

1. Glasdeckel mit Rand aus rostfreiem Edelstahl und Dampfventil
 2. Dämpfkorb aus Edelstahl
 3. Antihafbeschichtetes Gargefäß
 4. Rumpf aus gebürstetem Edelstahl
 5. Isolierte Griffe
 6. Ein-/ Ausschalter
 7. Leuchtanzeigen für Modus "Cook" (kochen) und "Warm" (warmhalten)
 8. Messbecher aus Kunststoff (MB)
 9. Reisiöfel
 10. Einziehbares Stromkabel (nicht abgebildet)
- Das Antihaf-Gargefäß, der Korb, der Deckel und das Zubehör sind spülmaschinenfest.

4. GEBRAUCH

A. ZUSAMENSETZEN DES GERÄTS

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

B. VERWENDEN DES GERÄTS

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

GAREN VON REIS, GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTEN

Mit dem Messbecher die gewünschte Menge Reis abmessen und in das Gargefäß geben. 1 voller Messbecher entspricht 1 großen Portion oder zwei kleinen bzw. Beilageportionen Reis. Dann die entsprechende Wassermenge einfüllen, um den Reis zu garen. Richten Sie sich dabei nach den unten stehenden Tabellen.

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

Wärmautomatik

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

Gartabelle für weißen Langkornreis

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

Gartabelle für verschiedene Reisararten

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

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

Gartabellen für verschiedene Getreidesorten

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

Gartabellen für verschiedene Hülsenfrüchte

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

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

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

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

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

DAMPFGAREN

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

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

Das Gemüse muss vorher gewaschen und geschält werden.

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

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

Tabelle zum Dampfaren

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

Nahrungsmittel	Menge	Anmerkung	Wasser	Garzeit
Spargel	250 g	In Stücken von 10 cm Länge	50 ml	12 min
Brokkoli	250 g	in Röschen	40 ml	10 min
Möhren	500 g	In Stücke geschnitten	80 ml	15 min
Blumenkohl	500 g	in Röschen	80 ml	15 min
Zucchini	400 g	In Stücke geschnitten	50 ml	12 min
Grüne Bohnen	300 g	ganz, fein	80 ml	15 min
Kartoffeln	600 g	in Hälften geschnitten	100 ml	20 min
Erbsen	500 g	frisch oder gefroren	80 ml	15 min
Lauch	300 g	in Stücken von 10 cm Länge	100 ml	20 min
Artischocken	500 g	Mittelgroße Herzen	100 ml	20 min
Fisch	500 g	Mittelgroße Filets	80 ml	15 min
Muscheln	500 g	Miesmuscheln, Venusmuscheln, ...	100 ml	20 min
Jakobsmuschel	500 g	frisch	60 ml	10 min
Shrimps, Gambas	400 g	gepellt	80 ml	15 min
Hartgekochte Eier	9	frisch, mittelgroß	80 ml	15 min
Weich gekochte Eier	9	frisch, mittelgroß	40 ml	7 min
Hähnchen	500 g	Schnitzel, Filets	100 ml	20 min
Wurst, Blutwurst	700 g	frisch, ganz	160 ml	30 min
Chinesische Ravioli	300 g	frisch	80 ml	15 min

Gartabellen für verschiedene Hülsenfrüchte

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

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

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

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

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

DAMPFGAREN

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

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

Das Gemüse muss vorher gewaschen und geschält werden.

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

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

Tabelle zum Dampfwaren

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

Nahrungsmittel	Menge	Anmerkung	Wasser	Garzeit
Spargel	250 g	In Stücken von 10 cm Länge	50 ml	12 min
Brokkoli	250 g	in Röschen	40 ml	10 min
Möhren	500 g	In Stücke geschnitten	80 ml	15 min
Blumenkohl	500 g	in Röschen	80 ml	15 min
Zucchini	400 g	In Stücke geschnitten	50 ml	12 min
Grüne Bohnen	300 g	ganz, fein	80 ml	15 min
Kartoffeln	600 g	in Hälften geschnitten	100 ml	20 min
Erbsen	500 g	frisch oder gefroren	80 ml	15 min
Lauch	300 g	in Stücken von 10 cm Länge	100 ml	20 min
Artischocken	500 g	Mittelgroße Herzen	100 ml	20 min
Fisch	500 g	Mittelgroße Filets	80 ml	15 min
Muscheln	500 g	Miesmuscheln, Venusmuscheln, ...	100 ml	20 min
Jakobsmuschel	500 g	frisch	60 ml	10 min
Shrimps, Gambas	400 g	gepellt	80 ml	15 min
Hartgekochte Eier	9	frisch, mittelgroß	80 ml	15 min
Weich gekochte Eier	9	frisch, mittelgroß	40 ml	7 min
Hähnchen	500 g	Schnitzel, Filets	100 ml	20 min
Wurst, Blutwurst	700 g	frisch, ganz	160 ml	30 min
Chinesische Ravioli	300 g	frisch	80 ml	15 min

5. RATSCHLÄGE DER CHEFS

- Die Garzeit kann sich je nach Größe der Nahrungsmittel leicht ändern. Die Wassermenge muss dementsprechend angepasst werden.
- Wenn der Dampfvorgang beendet ist, bevor die Zutaten gar sind, noch ein wenig kaltes Wasser in das Gargefäß geben, die Zutaten wieder hinzufügen und abdecken.
- Kleine Nahrungsmittelstücke werden schneller gar als große. Wir raten Ihnen, Nahrungsmittel von gleicher Größe zusammen zu garen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Den Reis mehrere Male sorgfältig mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Er wird dann perfekt gar.
- Am Ende des Garvorgangs, wenn der Reis gar ist und die Wärmefunktion aktiviert ist, den Reis umrühren und noch einige Minuten im Automatikkocher belassen, damit er perfekt gar wird.
- Zum Aromatisieren und zur geschmacklichen Abrundung Ihrer Gerichte fügen Sie beim Garen von weißen Bohnen, Linsen usw. Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken, etc. hinzu.

6. FRAGEN / ANTWORTEN

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

7. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Nach Abschluss des Garvorgangs, den Ein-/ Ausschalter auf "O" stellen, den Netzstecker ziehen und das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.
- Gefäß, Deckel, Dämpfkorb, Messbecher und Reislöffel können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Wenn Nahrungsmittel an den Wänden des Gefäßes kleben, mit warmer Seifenlauge füllen und vor dem Reinigen einweichen lassen. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsprodukte benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.
 - Zum Reinigen des Geräterumpfs ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden.

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

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket /
Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket /
Fattura - scontrino / Fattura - Tique de caja

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper /
Acqurente / Comprador

.....
.....
.....
.....

- 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 garantietaal 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.

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:

Cuisinart
A TASTE OF PERFECTION

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@conair.com

W-15/017A