

BABYLIS

99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
Franța

www.cuisinart.fr

Cuisinart®



APARAT DE GĂTIT CU
ABURI DIGITAL
COOKFRESH™

Instrucțiuni

STM1000E

Cuisinart®

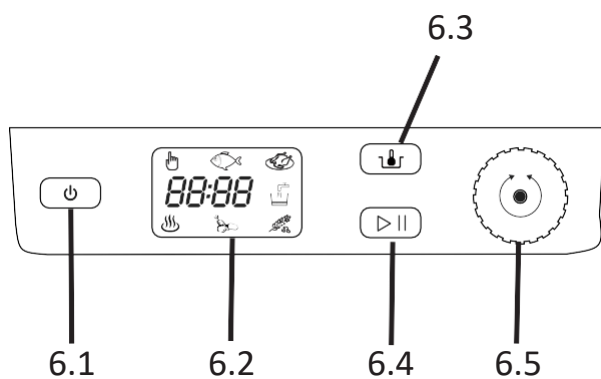
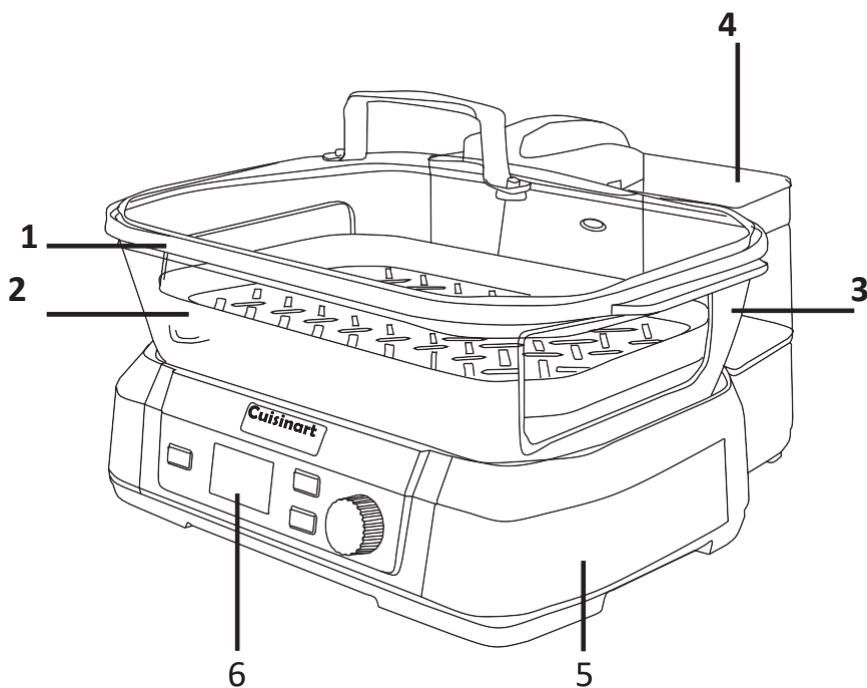


Fig. 1



Fig. 2

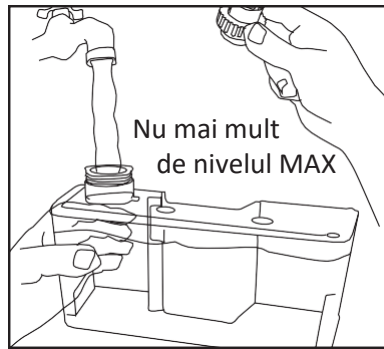


Fig. 3

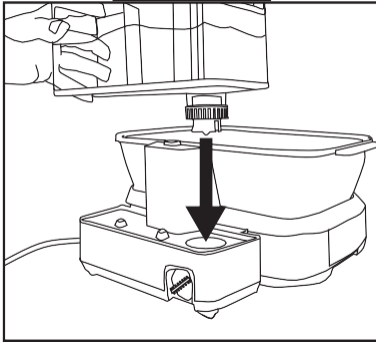


Fig. 4

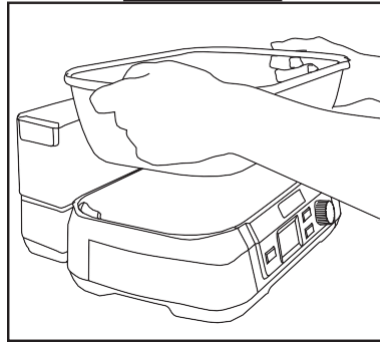


Fig. 5

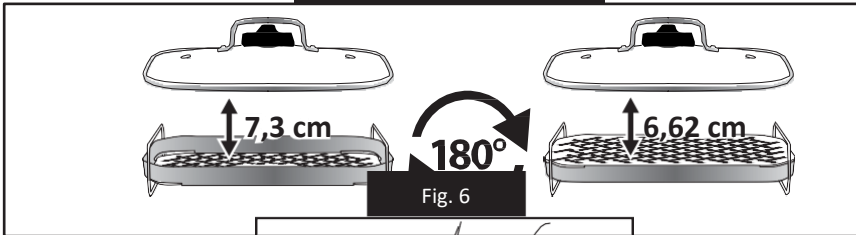
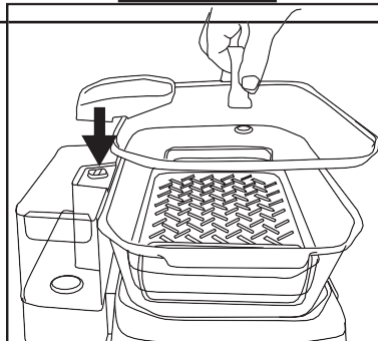


Fig. 6



CUPRINS

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	1
2. INTRODUCERE.....	3
3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI	3
4. ASAMBLAREA ȘI UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT CU ABURI	3
a. Asamblare	3
b. Utilizare în modul „Gătire preprogramată”	4
c. Utilizare în modul „Manual”	4
d. Utilizare în modul „Menținere la cald”	4
e. Utilizare în modul „Reîncălzire”	5
f. semnalul „Lipsă apă”	5
5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	5
a. După fiecare utilizare	5
b. Tratament anticalcar.....	5
6. REȚETE.....	6
a. Salată de cartofi ratte, filé de barbu cu măsline și roșii.....	6
b. Rulou de somon cu bacon și fenicul cu anason.....	6
7. GHID DE GĂTIT	7

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT!



- **ATENȚIE:** Pungile de polietilenă, care învelesc aparatul sau ambalajul pot fi periculoase. Pentru a evita orice pericol de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna bebelușilor și copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.
- **ATENȚIE:** Suprafață fierbinte.
- Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l depozita.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată când aparatul este în funcțiune.
- Nu așezați aparatul pe sau în apropiere de un aparat de încălzit. Nu-l utilizați pe suprafețe sensibile la căldură sau în apropiere de materiale inflamabile.
- Lăsați suficient spațiu între aparat și pereți sau elemente de mobilier. Nu puneți aparatul sub elementele montate pe perete din bucătărie.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea planului de lucru și nu-l puneți în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare și înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este băgat în priză. Pentru a-l scoate din priză, trageți de ștecher, nu trageți niciodată de cablu.
- Goliți întotdeauna rezervorul în cazul în care aparatul nu este utilizat.
- Aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator exterior sau printr-un sistem de comandă de la distanță separat.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care a căzut pe jos sau prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Încetați imediat să utilizați aparatul, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul post-vânzare al acestuia sau de persoane cu calificări similare, pentru a se evita orice pericol.
- Nicio reparație nu poate fi efectuată de utilizator.
- Orice utilizare de accesorii nerecomandate sau necomercializate de Cuisinart® poate provoca incendiu, electrocutare și risc de rănire.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii având cel puțin 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau persoane care sunt lipsite de experiență și nu posedă cunoștințele necesare, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi fost instruite privind utilizarea aparatului în deplină siguranță și să fi înțeles riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Utilizați acest aparat doar pentru gătit, urmând instrucțiunile din acest manual.
- A nu se utiliza în exterior.
- Acest aparat este destinat să fie utilizat pentru aplicații casnice.

Deșeurile de echipamente electrice și electronice ajunse la sfârșitul duratei de viață

În interesul tuturor și pentru a participa activ la efortul colectiv de protejare a mediului:



- Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere.
- Utilizați sistemele de preluare și de colectare. Astfel, anumite materiale vor putea fi reciclate și valorificate.



2. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziția dumneavoastră!

De mai bine de 40 de ani, Cuisinart® dezvoltă o gamă completă de aparate de bucătărie, care permite pasionaților de gătit și marilor maestri bucătari să-și exprime pe deplin creativitatea. Toate aparatele Cuisinart® sunt fructul unei strânse colaborări între ingineri și mari nume din gastronomie, precum Paul Bocuse, ambasadorul carismatic al mărcii. Fiecare produs îmbină rezistența cu inovația, performanța și ergonomia. Fabricate din materiale originale profesionale, cum ar fi oțelul inoxidabil șlefuit, produsele noastre se integrează cu ușurință în orice bucătărie, datorită designului lor simplu și elegant.

3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. Capac de sticlă cu margine din oțel inoxidabil
2. Tavă de gătit reversibilă din oțel inoxidabil
3. Tavă de sticlă (capacitate: 5 litri)
4. Rezervor detașabil transparent (capacitate: 1,4 litri)
5. Baza aparatului
6. Panou de control

1. Buton de pornire/oprire 


2. Ecran de afișare cu Led:

- 5 programe de gătit:  (manual),  (pește),  (pasăre),  (cereale),  (legume)

- 1 program de menținere la cald 

- Timp de gătit

- Semnal de lipsă apă 

3. Buton  pentru reîncălzirea alimentelor

4. Buton de start/pauză 

5. Buton zimțat de selectare a modurilor de gătit și de reglare a timpilor de gătit.

4. ASAMBLAREA ȘI UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT CU ABURI

Atenție: Înainte de prima utilizare cu alimente, puneți aparatul în funcțiune timp de 30 de minute, cu apă în rezervor, goliți apoi curățați cu grijă fiecare piesă.

a. Asamblare

- Așezați baza aparatului pe o suprafață plană, stabilă, curată și uscată.
- Umpleți cu apă (între 10 și 20 cl) baza fixă a rezervorului, verificând în prealabil ca orificiul de golire din spatele aparatului să fie bine închis (**Fig.1**).

N.B. Nu umpleți peste nivelul maxim indicat pe aparat.

- Deșurubați bușonul rezervorului transparent și umpleți-l cu apă (**Fig.2**).

N.B. Nu umpleți peste nivelul indicat pe rezervor.

- Reînșurubați bușonul, apoi fixați rezervorul pe baza sa (**Fig.3**).



- Așezați tava de sticlă pe baza aparatului. (**Fig.4**).

N.B. : Asigurați-vă că tava este bine centrată și blocată prin cele patru urechi de fixare (situate la capetele bazei).

- Așezați tava metalică reversibilă în sensul cel mai adecvat pentru alimentele de gătit (**Fig.5**).
- Așezați alimentele pe tavă.
- Apoi reînchideți capacul, îmbucând bine mecanismul de fixare pe conducta de aburi din spatele aparatului (**Fig.6**).




N.B. : asigurați-vă că fixați corect capacul pe conductă, pentru a evita orice pierdere de aburi.

b. Utilizare în modul „Gătire preprogramată”

- Băgați ștecherul în priză.
- Apăsați pe butonul  . Ecranul se aprinde.
- Rotiți butonul zimțat de reglare pentru a derula categoriile de alimente pe ecran.
- Când categoria dorită se aprinde cu intermitență, apăsați o dată pe butonul zimțat, pentru a valida alegerea. *Categoria aleasă se afișează singură și indicatorul de timp se aprinde cu intermitență.*
- Modificați eventual timpul preprogramat, rotind butonul zimțat, apoi apăsați pe butonul  pentru a porni gătirea.

Atenție: În timpul gătirii, nu atingeți niciodată elementele posibil fierbinți precum capacul, tava sau baza aparatului.


N.B.

- Pentru a opri aparatul înainte de terminarea programului, apăsați pe butonul .
- Pentru a schimba durata de gătit în cursul gătirii, apăsați pe butonul , utilizați butonul de reglare pentru a modifica durata, apoi apăsați din nou pe .


c. Utilizare în modul „Manual”

Modul manual permite reglarea directă a timpului de gătit sau pornirea gătirii fără temporizare.

Pentru a selecta direct timpul de gătit:

- Selectați modul manual pe ecran, cu ajutorul butonului zimțat.
- Selectați timpul de gătit dorit, rotind butonul zimțat, apoi apăsați pe  pentru a porni gătirea.





Pentru a începe gătirea fără temporizare:

- Selectați modul manual cu ajutorul butonului zimțat.
- Apăsați pe butonul  pentru a porni gătirea.

N.B. : în modul Manual, timpul maxim de gătit este de 59 de minute/59 de secunde.

d. Utilizare în modul „Menținere la cald”

Pentru a menține alimentele la cald:

- Apăsați pe butonul  . Ecranul se aprinde.
- Selectați pictograma  cu ajutorul butonului zimțat de reglare. *Se afișează timpul 0:00.*
- Apăsați pe  pentru a lansa programul fără temporizare sau selectați mai întâi o durată, înainte de a apăsa pe .



N.B. :

- Fără temporizare, timpul maxim de gătit este de 3 h și 59 de minute (timpul de evaporare a unui rezervor plin).



- Cu temporizare, timpul maxim de gătit este de 59 de minute/59 de secunde.

e. Utilizare în modul „Reîncălzire”

Pentru a reîncălzi alimentele:

- Apăsăți pe butonul  . Ecranul se aprinde
- Apăsăți pe butonul .
- Apăsăți pe \triangleright II pentru a lansa programul fără temporizare sau selectați mai întâi o durată, înainte de a apăsa pe \triangleright II .

f. Semnal „Lipsă apă”

Când cantitatea de apă din rezervor este mică, pictograma  apare și un semnal sonor se aude la fiecare 30 de secunde. Când rezervorul este gol, aparatul se oprește din funcționare, pictograma  începe să se aprindă cu intermitență și un semnal sonor se aude în continuu, până când rezervorul este umplut.

- Umpleți rezervorul (conform explicațiilor de mai sus) și apăsați pe \triangleright II pentru a reporni gătitul.


5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

a. După fiecare utilizare

- Scoateți din priză și lăsați să se răcească complet aparatul, întotdeauna, înainte de a-l curăța.
- După fiecare utilizare, goliți rezervorul de apă și scurgeți-l, apoi curățați cu grijă fiecare piesă a aparatului.
- De asemenea, aveți grijă să goliți și să scurgeți partea din spate a aparatului: îndepărtați elementele detașabile (capacul, tava de sticlă, rezervorul), deșurubați butonul și goliți apa, înclinând baza aparatului.
- Pentru a curăța interiorul bazei, utilizați un burete umed cu o linguriță de bicarbonat de sodiu; ștergeți cu grijă, apoi clătiți cu apă curată.
- Nu utilizați niciodată hipoclorit de sodiu pentru a curăța aparatul.
- Nu puneți niciodată baza aparatului în mașina de spălat vase.
- Depozitați aparatul în loc uscat și nu la îndemâna copiilor.

b. Tratament anticalcar

După câteva luni de utilizare, este posibil să se acumuleze depuneri de calcar. Se recomandă să detartrați aparatul în mod regulat, pentru a-i menține o producție de aburi optimă și a-i crește durata de viață.

Pentru detartrare: umpleți jumătate de rezervor cu apă și cealaltă jumătate cu oțet. Puneți pe poziție tava de sticlă și capacul. Selectați 60 de minute de utilizare în modul , apoi apăsați pe butonul \triangleright II .

Când se aude semnalul sonor, scoateți din priză, așteptați ca aparatul să se răcească complet, apoi goliți rezervorul.

Apoi clătiți rezervorul, tava și capacul de mai multe ori, cu apă curată.

La sfârșit, umpleți rezervorul cu apă rece și puneți în funcțiune aparatul de gătit cu aburi timp de 30 de minute, pentru a elimina orice reziduu eventual.

Vă recomandăm această metodă și după ce gătiți pește.



6. REȚETE

a. Salată de cartofi ratte, filé de barbun cu măsline și roșii

Pentru: 6 persoane

Pregătire: 25 de minute

Timp de gătit: 25 de minute


- 6 filéuri de barbun de aproximativ 150 g fiecare
 - 600 g de cartofi din soiul ratte
 - 100 g de măsline negre
 - 3 roșii
 - 10 cl ulei de măsline
 - 1 hașmă curățată
 - 1 linguriță de floare de sare
 - 1 lingură de oțet balsamic
 - 100 g de rucola
 - 2 linguri de pătrunjel tocat
 - Sare și piper
-
- Pregătiți aparatul Cook Fresh, urmând instrucțiunile din manual.
 - Gătiți cartofii cu coajă, timp de 20 de minute, pe poziția  , puneți-i deoparte.
 - Preparați sosul, amestecând roșiile tăiate cubulețe, hașma tocată mărunț, măslinele negre și pătrunjelul tocat.
 - Adăugați uleiul de măsline și floarea de sare.
 - Asezonați și gătiți filéurile de barbun pe partea fără piele, timp de 5 minute, pe poziția  pe grătarul de gătit.
 - Între timp, curățați cartofii de coajă, tăiați-i rondele și așezați-i într-un castron de salată.
 - Adăugați rucola și turnați sos cu generozitate.
 - Amestecați și aranjați pe o farfurie.
 - Așezați filéurile de barbun pe amestec.


b. Rulouri de somon cu bacon și fenicul cu anason

Pentru: 4 persoane

Pregătire: 25 de minute

Timp de gătit: 30 de minute

- 500 g de filé de somon din partea de mijloc
 - 4 felii subțiri de piept de porc afumat
 - 2 bulbi de fenicul
 - 1 linguriță de anason verde
 - 10 g de floare de sare
 - Piper proaspăt măcinat
-
- Pregătiți aparatul Cook Fresh, urmând instrucțiunile din manual.
 - Spălați și tăiați în patru bulbii de fenicul.
 - Așezați-i pe grătarul de gătit.
 - Asezonați cu anason verde, floare de sare și piper proaspăt măcinat.
 - Gătiți feniculul în prealabil, timp de 20 de minute, pe poziția  .
 - Între timp, tăiați somonul fâșii, pe lungime.

- Rulați fâșiile de somon în rulouri și înveliți-le într-o felie de bacon.
- Așezați rulourile de somon pe grătar, lângă bucățile de fenicul.
- Presărați-le cu floare de sare și cu anason verde.
- Gătiți 10 minute, pe poziția .
- Serviiți-le împreună, pe o farfurie, stropite cu puțin ulei de măsline.

7. GHID DE GĂTIT

a. Câteva sfaturi

Tempii de gătit menționați în acest ghid nu sunt decât indicativi. Timpul de gătit variază în funcție de mărimea și de cantitatea alimentelor de gătit, precum și de preferințele fiecăruia. Tempii de gătit indicați sunt calculați pentru alimente proaspete.

Pentru legume, primul timp indicat permite obținerea unor legume crocante, iar al doilea legume mai pătrunse. Pentru a găti mai uniform, utilizați alimente de mărimi aproape egale.

Carnea, puiul și fructele de mare trebuie să fie complet decongelate înainte de a fi puse în aparatul de gătit cu aburi. Aveți grijă ca alimentele să nu atingă marginile tăvii. Pentru a obține cele mai bune rezultate, aburul trebuie să poată circula liber în jurul alimentelor.

Utilizați întotdeauna apă rece în rezervor. Nu adăugați ierburi sau condimente în apa din rezervor.

PROTEINE			
Aliment	Cantitate	Funcția	Timp de gătit
piept de pui	4 piepturi de pui, ± 750 g	Pasăre	15 până la 20 de minute
Scoici	1 kg	Fructe de mare	6 până la 8 minute
Picioare de crab proaspete	500 g	Fructe de mare	8 minute
Picioare de crab congelate	500 g	Fructe de mare	10 minute
Filé de pește, gros, de ex.: somon, cod...	350 g	Fructe de mare	15 minute
Filé de pește, subțire, de ex.: filé de calcan, turbot	250 g	Fructe de mare	6 până la 8 minute
Pește întreg	1 kg	Fructe de mare	20 de minute
Pește întreg	500 până la 750 g	Fructe de mare	15 minute
Coadă de homar	4 bucăți	Fructe de mare	10 minute
Midii	1 kg	Fructe de mare	6 până la 8 minute
Creveți	500 g	Fructe de mare	6 minute
Creveți congelați	500 g	Fructe de mare	10 minute
LEGUME			
Aliment	Cantitate	Funcția	Timp de gătit
Anghinare	300 până la 350 g fiecare	Legume	35 până la 45 minute
Sparanghel	500 g	Legume	7 până la 8 minute
Fasole verde proaspătă	500 g	Legume	7 până la 8 minute
Fasole verde congelată	500 g	Legume	6 minute
Fasole galbenă proaspătă	500 g	Legume	10 până la 12 minute
Sfeclă	350 până la 400 g	Legume	25 până la 30 de minute
Broccoli buchețele de 2,5 până la 5 cm	500 g	Legume	7 minute
Broccoli congelat	350 g	Legume	6 minute

Varză de Bruxelles	500 g	Legume	14 minute
Morcovi tăiați în bucăți de 8 cm	500 g	Legume	8 până la 9 minute
Frunze de morcovi	500 g	Legume	9 până la 10 minute
Conopidă buchetele	750 g	Legume	10 minute
Știuleți de porumb	4 știuleți	Legume	8 minute
Fenicul tăiat în patru	1 bulb mediu, ± 350 g	Legume	10 minute
Legume tăiate diferite	500 g	Legume	7 minute
Păstârnac tăiat în bucăți de 4 până la 6 cm lungime	1 legătură, ± 500 g	Legume	8 până la 10 minute
Cartofi mici tăiați în cubulețe de 2,5 până la 5 cm	750 g	Legume	20 de minute
Cartofi mari	1,5 kg	Legume	40 de minute
Mazăre proaspătă curățată	250 g	Legume	5 minute
Spanac	150 g	Legume	3 până la 4 minute
Spanac congelat	300 g	Legume	14 minute
Dovleac hokkaido, bostan tăiat cubulețe	750 g	Legume	15 până la 20 de minute
Mazăre mange-tout	350 g	Legume	6 până la 8 minute
Mazăre gourmand	350 g	Legume	6 minute
Napi rotunzi tăiați în sferturi	450 g	Legume	20 de minute
Dovlecel tăiat rondele	350 g	Legume	5 minute
OUĂ ȘI CREMĂ ENGLEZEASCĂ			
Aliment	Cantitate	Funcția	Timp de gătit
Ouă fierte medii sau moi	12 maximum	Manuală	8 minute
Ouă fierte tari	12 maximum	Manuală	14 minute

