

BABYLISS
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.fr

B IB-16/346A

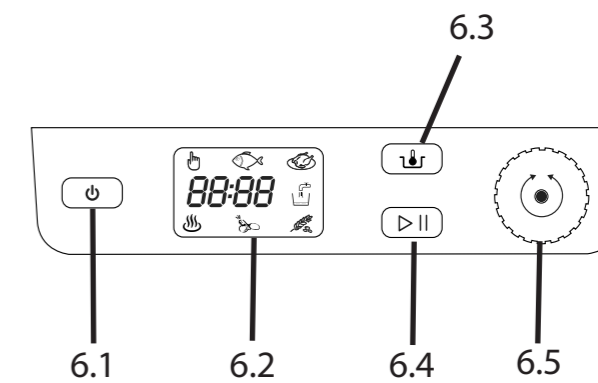
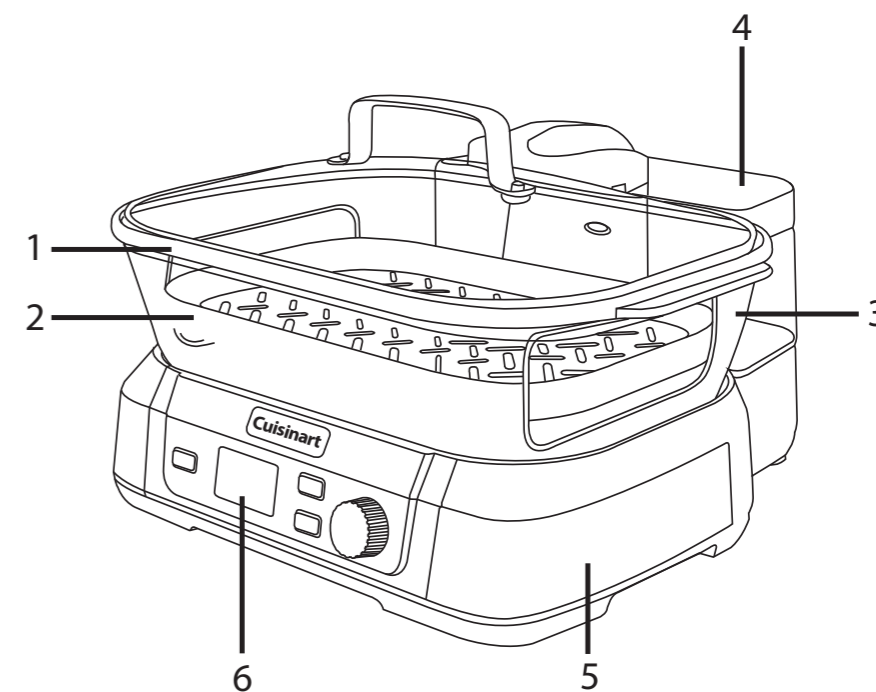


Cuisinart®



CUISEUR VAPEUR DIGITAL
COOKFRESH™
ЦИФРОВА ПАРОВАРКА

Cuisinart®

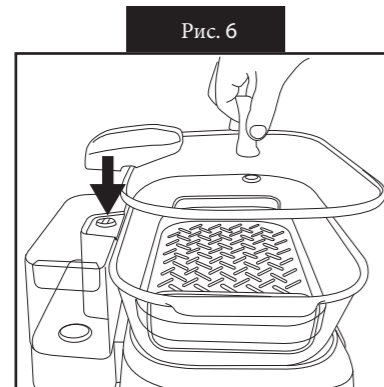
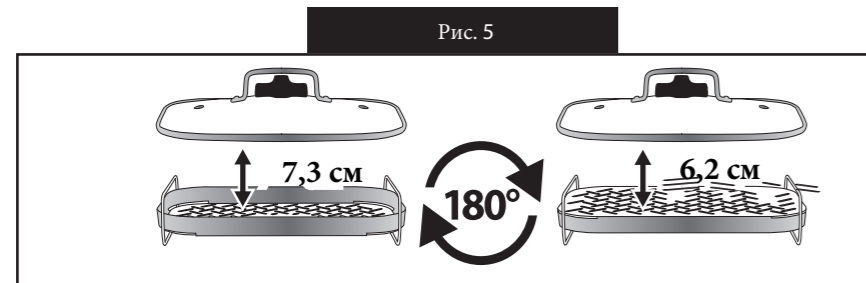
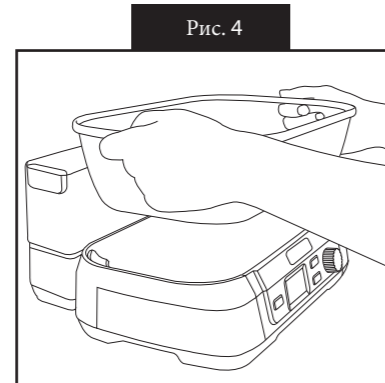
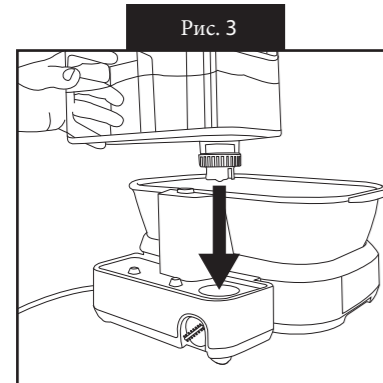


ІНСТРУКЦІЯ

STM1000E

ІНСТРУКЦІЯ

STM1000E



ЗМІСТ

1. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	1
2. ВСТУП	3
3. ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
2. ЗБИРАННЯ Й ЕКСПЛУАТАЦІ Я ПРИЛАДУ	3
а. Збирання	3
б. Режим «Передумовлене приготування»	4
в. Ручний режим	4
г. Режим «Підігрів»	4
д. Режим «Розігрів»	5
е. Сигнал «Залийте воду»	5
5. ЧИСТКА І ДОГЛЯД.....	5
а. Після використання	5
б. Очистка від накипу	5
6. РЕЦЕПТИ	5

1. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ОБОВ'ЯЗКОВО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ



УВАГА: Пластикові пакети, в які упакований прилад або його упаковка, небезпечні. Щоб уникнути ризику задухи зберігайте їх поза досяжністю дітей. Ці пакети - не іграшка!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Поверхня під нагріванням. Не торкайтеся до поверхонь приладу. Перед зберіганням дайте приладу охолонути.

- В процесі роботи приладу його доступні поверхні можуть розігрітися до високої температури.

- Не встановлюйте прилад на або поруч з нагрітими приладами.

- Не використовуйте прилад на поверхнях, чутливих до нагрівання, або поруч з вогнебезпечними матеріалами.

- Залиште достатню відстань між приладом і стінами або меблями. Не ставте прилад під вбудованими елементами кухні.

- Не дозволяйте кабелю живлення звисати з робочої поверхні та/або торкатися гарячих поверхонь. Не занурюйте прилад у воду або інші рідини.

- Завжди відключайте прилад від мережі живлення після використання або перед очищенням. Не залишайте прилад, підключений до мережі живлення, без нагляду.

- Витягуйте шнур живлення з розетки за вилку, а не за кабель.

- Якщо прилад не використовується, злийте з резервуара воду.

- Прилад не призначений для використання з зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

- Заборонено використання приладу після падіння або якщо прилад має видимі ознаки ушкоджень. Негайно припиніть використовувати приладу, якщо шнур живлення пошкоджений.

- У разі якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути небезпеки його заміну повинен проводити уповноважений виробником сервісний центр або інші особи, які мають відповідну кваліфікацію.

- Не намагайтеся здійснювати ремонт приладу власними силами.
- У разі будь-якого застосування аксесуарів або запасних частин не рекомендованих виробником CUISINART, існує ризик виникнення пожежі, ураження електричним струмом чи отримання травм.
- Прилад може бути використаний дітьми віком 8 років і старше, або особами з обмеженими фізичними, сенсорними або ментальними можливостями, або особами без спеціального досвіду або знань тільки в присутності і під контролем відповідальних осіб і з дотриманням заходів безпечного поводження з приладом і усвідомленням всіх пов'язаних з цим ризиків.
- Зберігайте прилад поза досяжністю дітей молодше 8 років.
- Прилад призначений виключно для приготування їжі згідно з наведеними в цьому посібнику користувача інструкцій.
- Прилад не призначений для використання поза приміщеннями і просто неба.
- Прилад призначений виключно для побутового використання. Використання приладу в комерційних та/або виробничих цілях не передбачено.

Утилізація електропобутового та електронного обладнання



В інтересах захисту навколишнього середовища:

- Не викидайте пристрій зі звичайним побутовим сміттям.

- Зверніться в організації, що займаються збором і переробкою електрообладнання та його компонентів.

2. ВСТУП

Дякуємо за ваш вибір!

Більше 40 років Cuisinart® займається розробкою повного асортименту кухонних побутових приладів для широкого кола споживачів - від палких аматорів до досвічених шеф-кухарів - змаючи на меті найповніше задовольнити їх творчі запити. Усі прилади виробництва Cuisinart® розроблені за тісного взаємодії інженерів та відомих кухарів, наприклад Поля Бокюза, харизматичного експерта і посла нашої торгової марки. Кожний наш продукт - комбінація технологій, інновацій, якості й ергономіки. Наші продукти, виготовлені з професійних матеріалів, таких як нержавіюча сталь, без сумніву стануться в нагоді на будь-якій кухні завдяки простому й елегантному дизайну.


3. ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Скляна кришка з бортом із нержавіючої сталі
2. Двостороннє деко із нержавіючої сталі
3. Скляний контейнер (Об'єм: 5 л)
4. З'ємний резервуар для води (Об'єм: 1,4 л)
5. Корпус приладу
6. Панель управління

1. Кнопка Вкл/Викл 

2. LED-дисплей:

- 5 програм приготування: (ручне) , (Риба) , (Птиця) , (Крупа) 

(Овочі) 

- 1 програма підігріву

- Тривалість приготування

- Сигнал "Залийте воду" 

3. Кнопка розігріву 

4. Кнопка Старт/Пауза 

5. Перемикач програм і тривалості приготування.

4. ЗБИРАННЯ Й ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Попередження: Перед першим використанням приладу увімкніть його на 30 хвилин, спочатку наповнивши резервуар водою, потім очистивши його від залишків води й ретельно почистивши кожну частину приладу.

а. Збирання

- Розташуйте прилад на чистій, пласкій й сухій поверхні.
- Залийте воду в резервуар (100-200 мл), пересвітившись, що дренаж на лицевій частині приладу повністю закрито (Рис.1).

Н.В. : Контролюйте рівень води в резервуарі; її об'єм не повинен перевищувати максимального рівня, вказаного на приладі.

- Відкрутіть кришку з'ємного резервуару для води й залийте воду (Рис.2).

Н.В. : Не наливайте воду вище рівня, вказаного на резервуарі .

- Загвинтіть кришку й встановіть резервуар на корпус приладу (Рис. 3).

- Розістіть скляний контейнер на приладі (Рис. 4).

Н.В. : Проконтролюйте, що контейнер правильно розміщено на приладі й він сидить на 4 опорах (розташовані на корпусі приладу).


В залежності від особливостей харчової сировини, яке буде приготуватися, встановіть досторонне металічне деко відповідною стороною догори.




- Викладіть продукти на деці.
- Тепер закрийте кришку, обережно закріпіть її на паровій трубці в задній частині приладу (Рис. 6)

Н.В. : Пересвідчитесь, що кришка щільно приєднана до парової трубки для запобігання витікання пари.

6. Режим "Передумовлене приготування"





- Підключіть прилад до мережі живлення.

Загориться кнопка  . У разі невикористання приладу більше 30 секунд кнопка гасне.

- Натисніть кнопку  . Загориться дисплей.
- Повертаючи регулятор, виберіть потрібну категорію на дисплеї.
- Для вибору натисніть регулятор 1 раз, коли символ необхідного продукту блимає на дисплеї . На дисплеї залишається тільки символ обраного продукту, починає блимати таймер.
- За бажанням ви можете встановити час приготування повертаючи набірний регулятор. Для початку програми приготування натисніть кнопку "старт"   .

Попередження: Під час приготування не торкайтесь будь-яких частин приладу, які нагріваються, наприклад кришки, дека або корпусу приладу.

Н.В. Вимкнути прилад до закінчення прогарми приготування можна кнопкою  .

- Для зміни тривалості під час роботи програми приготування натисніть кнопку   , потім наборним регулятором змініть тривалість приготування й вдруге натисніть кнопку   .



в. Ручний режим

Ручний режим дозволяє налаштувати тривалість приготування або почати приготування без установки таймера.

Для налаштування тривалості приготування:

- Виберіть за допомогою поворотного регулятора ручний режим на дисплеї.
- Встановіть необхідну тривалість приготування, повертаючи регулятор, потім натисніть кнопку для початку приготування.







Для початку приготування без установки таймера:

- Виберіть за допомогою поворотного регулятора ручний режим на дисплеї. Натисніть кнопку   для початку приготування.

Н.В. : Максимальна тривалість приготування в ручному режимі **59** хвилин **59** секунд.

г. Режим "підігрів"







Для підтримки страви підігрітою:

- Натисніть кнопку  . Увімкнеться підсвічування дисплея.
- Поворотним регулятором виберіть символ  на дисплеї. Показник таймера автоматично встановлюється на **0:00**.
- Натисніть   для запуску програми приготування без таймера або спочатку налаштуйте тривалість приготування й потім натисніть кнопку   .
- Максимальна тривалість приготування з таймером - **59** хвилин **59** секунд.
- Максимальна тривалість приготування в даному режимі без установки таймера - **3** години **59** хвилин.

д. Режим "Розігрів"







Для розігріву їжі:

- Натисніть кнопку . Увімкнеться підсвічування дисплея.
- Натисніть кнопку .
- Натисніть кнопку   для запуску програми приготування без таймера або спочатку налаштуйте тривалість приготування й потім натисніть кнопку  .

е. Сигнал "Залийте воду"



Коли рівень води в резервуарі знижується, на дисплеї з'являється символ  і з інтервалом 30 секунд лунає сигнал. Коли вода в резервуарі закінчиться, прилад автоматично припиняє роботу, символ  на дисплеї починає блимати, тривалий звуковий сигнал лунатиме, поки резервуар не буде наповнений водою.



- Залийте воду в резервуар, дотримуючись наведених вище інструкцій, і натисніть кнопку   для відновлення процесу приготування.

5. ЧИСТКА І ДОГЛЯД

а. після використання

- Завжди від'єднуйте прилад від мережі живлення і дайте йому час для повного охолодження перед початком чистки.
- Після використання приладу повністю очистіть резервуар і дренаж від води; потім ретельно очистіть кожну частину приладу.
- Подбайте про задню частину приладу, злийте воду з резервуара: зніміть всі знімні частини (кришку, скляний контейнер, резервуар), відкрутіть кришку і злийте воду, нахилиючи корпус приладу.
- Внутрішню частину приладу очистіть за допомогою губки і 1 чайної ложки харчової соди; обережно витріть і промийте чистою водою.
- Для очищення приладу не застосовуйте відбілювач. Прилад не призначений для миття в посудомийній машині. Зберігати прилад слід сухим, поза досяжністю дітей.

б. Очищення від накипу

Після початку регулярного використання приладу може початися утворення накипу. Рекомендується проводити регулярне очищення від накипу для забезпечення оптимального пароутворення і продовження терміну експлуатації приладу. Для видалення накипу: заповнити резервуар наполовину водою, наполовину столовим оцтом. Встановити скляний контейнер і накрити кришкою. Встановити таймер на 60 хвилин в ручному режимі  і натиснути кнопку .

Після звукового сигналу від'єднати прилад від мережі і дочекатися його повного остигання, потім злити вміст резервуара. Промити чистою водою резервуар, контейнер і кришку. Потім залити резервуар водою і запустити пароварку на 30 хвилин для видалення залишків промивної суміші.

Дана процедура також рекомендована до застосування після приготування риби.


6. РЕЦЕПТИ


а. Картопляний салат, філе кефалі з маслинами і томатами

Вихід: на 6 персон || Підготовчий час: 25хвилин || Час приготування: 25 хвилин

- 3 філе кефалі вагою 150 г кожна
- 600 г картоплі
- 100 г маслин 3 томата
- 100 мл оливкової олії
- 1 очищена цибуля-шалот

- 1 ч.л. морської солі
- 1 ст.л. бальзамічного оцту
- 100 г рукколи
- 2 ст.л. рубаною петрушки
- Сіль і перець

- Підготуйте пароварку до готування, дотримуючись наведених інструкцій. Очищену картоплю готуйте 20 хвилин на програмі , потім вийміть з приладу. Приготуйте соус, змішавши нарізані томати з рубаною цибулею-шалот, маслинами і петрушкою.



- Додайте оливкову олію і морську сіль.
- Приправте і приготуйте філе кефалі (5 хвилин) на програмі  на ґратах-грилі.
- Очистіть і наріжте шматочками картоплю, викладіть їх в салатницю.
- Додайте рукколу і залийте соусом.
- Перемішайте і викладіть на тарілку.
- Викладіть зверху філе кефалі.

6. Лососеві спіралі в беконі з фенхелем і анісом

Вихід: на 4 персони || Підготовчий час: 25 хвилин || Час готування: 30 хвилин

- 500 г нарізаного філе лосося
- 4 тонкі смужки копченого бекону
- 2 цибулини фенхеля
- 1 ч.л. зерен анісу
- 10 г морської солі
- Мелений перець

- Підготуйте пароварку до приготування, дотримуючись наведених інструкцій.

- Промийте і розріжте на 4 частини цибулини фенхеля. Покладіть їх на гриль.
- Приправте анісовими зернами, морською сіллю і меленим перцем.
- Протягом 20 хвилин готуйте фенхель на програмі .
- Наріжте філе лосося тонкими смужками.
- Скрутіть смужки лосося в спіралі і потім заверніть їх в скибочки бекону.
- Помістіть лососеві спіралі на гриль поруч з фенхелем.
- Посипте морською сіллю і зернами анісу.
- Готуйте 10 хвилин на програмі .
- Викладіть на тарілку, полийте оливковою олією.

7. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Наведена нижче інформація про тривалість приготування носить рекомендаційний характер. Реальний час приготування може відрізнятись від наведеного в залежності від розміру і якості харчової сировини, а також від індивідуальних переваг. Наведені тривалості приготування вказані для свіжої сировини. Для овочів перший показник тривалості відповідає слабкому проваренню, другий - більш сильному ступеню готовності.

Для більш однорідного приготування подрібніть сировину на шматочки приблизно однакового розміру. М'ясо, птицю і рибу перед приготуванням в пароварці слід розморозити. Простежте, щоб ці продукти не торкалися кромки двостороннього дека. Кращі результати будуть досягнуті за умови вільної циркуляції пари навколо сировини. Використовуйте тільки холодну воду для заливки в резервуар. Не додавайте в резервуар для води спеції та / або приправи.

М' ЯСО/РИБА			
Сировина	Кількість	Режим	Час приготування
Курчата/грудинка	4 грудинки, \pm 750 г	Птиця	15 - 20 хвилин
Молюски	1 кг	Риба	6 - 8 хвилин
Краб свіжий	500 г	Риба	8 хвилин
Краб заморож.	500 г	Риба	10 хвилин
Риба-філе, різана смужками (лосось, тріска тощо)	350 г	Риба	15 хвилин
Риба-філе шматочком (палтус, камбала тощо)	250 г	Риба	6 - 8 хвилин
Риба тушка	1 кг	Риба	20 хвилин
Риба тушка	500 - 750 г	Риба	15 хвилин
Лобстер/Хвіст	4 шт	Риба	10 хвилин
Мідія	1 кг	Риба	6 - 8 хвилин
Креветки	500 г	Риба	6 хвилин
Креветки заморож.	500 г	Риба	10 хвилин
ОВОЧІ			
Сировина	Кількість	Режим	Час приготування
Артишоки	300 - 350 г кожний	Овочі	35 - 45 хвилин
Спаржа	500 г	Овочі	7 - 8 хвилин
Свіжа зелена квасоля	500 г	Овочі	7 - 8 хвилин
Заморож. зелена квасоля	500 г	Овочі	6 хвилин
Боби/Квасоля	500 г	Овочі	10 - 12 хвилин
Буряк	350 - 400 г	Овочі	25 - 30 хвилин
Броколі свіжа	500 г	Овочі	7 хвилин
Броколі заморож.	350 г	Овочі	6 хвилин
Брюссельська капуста	500 г	Овочі	14 хвилин
Морква різана	500 г	Овочі	8 - 9 хвилин
Морква ціла	500 г	Овочі	9 - 10 хвилин
Цвітна капуста	750 г	Овочі	10 хвилин
Кукурудза ціла	4 качани	Овочі	8 хвилин

Фенхель різаний на чверті	1 цибулина, ± 350 г	Овочі	10 хвилин
Овочі рубані (суміш)	500 г	Овочі	7 хвилин
Пастернак рубаний	1 пучок, ± 500 г	Овочі	8 - 10 хвилин
Картопля різана	750 г	Овочі	20 хвилин
Картопля ціла	1,5 кг	Овочі	40 хвилин
Горошок в стручкові	250 г	Овочі	5 хвилин
Шпинат	150 г	Овочі	3 - 4 хвилин
Шпинат заморож.	300 г	Овочі	14 хвилин
Кабак	750 г	Овочі	15 - 20 хвилин
Квасоля спаржева	350 г	Овочі	6 - 8 хвилин
Горошок зелений	350 г	Овочі	6 хвилин
Ріпа	450 г	Овочі	20 хвилин
Кабачок/Цуккіні	350 г	Овочі	5 хвилин
ЯЙЦЯ			
Сировина	Кількість	Режим	Час приготування
Яйце в мішочок	максимум 12	Ручний	8 хвилин
Яйце круте	максимум 12	Ручний	14 хвилин