

# Indholdsfortegnelse - Sisältö

## - Innholdsfortegnelse - Innehållsförteckning

### INDHOLD

<b>1. Sikkerhedsanvisninger</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>2. Indledning</b> . . . . .	<b>4</b>
<b>3. Produktegenskaber</b> . . . . .	<b>4</b>
<b>4. Samling og brugsanvisning</b> . . . . .	<b>5</b>
A. Sådan samles apparatet . . . . .	5
B. Forhåndsindstillet tilberedning . . . . .	5
C. Manuel funktion . . . . .	5
D. Varmholdningsfunktion . . . . .	6
E. Genopvarmningsfunktion . . . . .	6
F. Vandpåfyldningssignal . . . . .	6
<b>5. Rengøring og vedligeholdelse</b> . . . . .	<b>6</b>
A. Efter hver brug . . . . .	6
B. Afkalkning . . . . .	6
<b>6. Tilberedningsguide</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>7. Opskrifter</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>International garanti</b> . . . . .	<b>46</b>

### INDHOLD

<b>1. Sikkerhetsinstruksjoner</b> . . . . .	<b>24</b>
<b>2. Innføring</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>3. Produktets egenskaper og funksjoner</b> . . . . .	<b>26</b>
<b>4. Montering og bruk</b> . . . . .	<b>27</b>
A. Montering . . . . .	27
B. Bruke modusen «pre-set cook» (forhåndsinnstilt tilberedning) . . . . .	27
C. Bruke modusen «manual» (manuell) . . . . .	27
D. Bruke modusen «keep hot» (holder maten varm) . . . . .	28
E. Bruke modusen «reheat» (varme opp) . . . . .	28
F. Signalet «Water needed» (Behov for påfylling av vann) . . . . .	28
<b>5. Rengjøring og vedlikehold</b> . . . . .	<b>28</b>
A. Etter hver bruk . . . . .	28
B. Avkalkning . . . . .	29
<b>6. Tilberedningsveileder</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>7. Oppskrifter</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Internasjonal garanti</b> . . . . .	<b>46</b>

### SISÄLTÖ

<b>1. Turvallisuusohjeet</b> . . . . .	<b>13</b>
<b>2. Johdanto</b> . . . . .	<b>15</b>
<b>3. Tuoteominaisuudet</b> . . . . .	<b>15</b>
<b>4. Kokoaminen ja käyttö</b> . . . . .	<b>15</b>
A. Kokoaminen . . . . .	16
B. Käyttö "esiohjelmoitu kypsennys"-tilassa . . . . .	16
C. Käyttö "manuaalisessa" tilassa . . . . .	16
D. Käyttö "pidä kuumana"-tilassa . . . . .	17
E. Käyttö "uudelleenlämmitys"-tilassa . . . . .	17
F. "Lisää vettä"-signaali . . . . .	17
<b>5. Puhdistus ja huolto</b> . . . . .	<b>17</b>
A. Aina käytön jälkeen . . . . .	17
B. Kalkinpoisto . . . . .	17
<b>6. Keitto-opas</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>7. Reseptit</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>Kansainvälinen takuu</b> . . . . .	<b>46</b>

### INNEHÅLL

<b>1. Säkerhetsanvisningar</b> . . . . .	<b>35</b>
<b>2. Introduktion</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>3. Produktegenskaper</b> . . . . .	<b>37</b>
<b>4. Montering och användning</b> . . . . .	<b>37</b>
A. Montering . . . . .	38
B. Användning med förinställt tillagningsläge . . . . .	38
C. Användning med manuell läge . . . . .	38
D. Användning med varmhållningsläge . . . . .	39
E. Användning med återuppvärmningsläge . . . . .	39
F. Vattensignal . . . . .	39
<b>5. Rengöring och underhåll</b> . . . . .	<b>39</b>
A. Efter varje användning . . . . .	39
B. Avkalkning . . . . .	39
<b>6. Tillredningsguide</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>7. Recept</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Internationell garanti</b> . . . . .	<b>46</b>

IB041027

3030050176995

FAC 2021 / 06

IB-21/180

# 1. SIKKERHEDSANVISNINGER

(OVERSÆTTELSE AF ORIGINAL BRUGSANVISNING)

LÆS DISSE SIKKERHEDSANVISNINGER NØJE, INDEN DU TAGER APPARATET I BRUG!

- **ADVARSEL:** Varm overflade.
- Rør ikke ved de varme overflader.
- Lad apparatet køle af, inden du sætter det på plads.
- De tilgængelige overflader kan være meget varme, når apparatet er i brug.
- Undlad at placere apparatet på eller i nærheden af et meget varmt apparat. Brug ikke apparatet på varmfølsomme overflader eller i nærheden af antændelige materialer.
- Sørg for, at der er rigeligt med plads mellem apparatet og vægge eller møbler. Undlad at placere apparatet under væghængte køkkenmøbler.
- Lad ikke ledningen hænge ud over køkkenbordets kant, og lad den ikke komme i berøring med varme overflader.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug og inden rengøring. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når stikket er sat i stikkontakten. Træk i stikket (ikke i ledningen) for at tage det ud.
- Tøm altid vandbeholderen, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Brug ikke apparatet, hvis det har været faldet på gulvet, eller hvis der er tegn på skader.
- Stop omgående med at bruge apparatet, hvis elledningen er beskadiget.
- Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes eftersalgsservice eller en person med tilsvarende kvalifikationer for at undgå farlige situationer.
- Forsøg ikke at reparere apparatet selv.
- Hvis der bruges andet tilbehør end det, der anbefales eller

sælges af Cuisinart®, kan det medføre brand, elektrisk stød eller fare for personskade.

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået anvisninger i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og elledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dette apparat må kun bruges til madlavning i henhold til anvisningerne i denne brugsanvisning.
- Apparatet må ikke bruges udendørs.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet.



**ADVARSEL:** Polyethylenposerne omkring produktet og emballagen kan være farlige. Opbevar disse poser utilgængeligt for spædbørn og børn.

Brug dem aldrig i vugger, barnesenge, barnevogne eller kravlegårde. Den tynde film kan klæbe sig fast til næse og mund og forårsage kvælning. En pose er ikke legetøj.



### **BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR**

I alles interesse og for at bidrage aktivt til beskyttelse af miljøet og folkesundheden:

- Smid ikke dine produkter ud sammen med usorteret husholdningsaffald.
- Affald fra elektrisk og elektronisk udstyr skal indsamles separat.
- Brug de retur- og indsamlingsordninger for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr, der findes i dit lokalområde. På den

måde kan visse materialer genanvendes, genbruges eller genvindes.

- Når du sikrer, at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at forhindre potentielle negative følger for miljøet og folkesundheden som følge af produkternes eventuelle indhold af farlige stoffer.

Hvis du ønsker nærmere oplysninger om, hvordan du skal bortskaffe dette produkt, kan du kontakte en genbrugsstation i din kommune.

## 2. INDLEDNING

### Tillykke med din nye Cuisinart Cookfresh dampkoger!

Cuisinart har i mere end 30 år haft som mål at producere det allerbedste køkkenudstyr. Alle Cuisinarts produkter er udviklet til at holde usædvanligt længe og er designet til at være brugervenlige og fungere fortrinligt dag efter dag.

Hvis du vil vide mere om vores produkter og finde ideer til opskrifter, kan du besøge vores hjemmeside, [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

## 3. PRODUKTEGENSKABER (se forsiden)

### 1. Glaslåg med rustfri stålkant


### 2. Vendbar tilberedningsbakke af rustfrit stål

### 3. Glasfad (kapacitet: 5 liter)




### 4. Aftagelig, transparent vandbeholder (kapacitet: 1 liter)



### 5. Base

### 6. Kontrolpanel

6,1. Tænd/sluk-knap 


6. 2. LCD-display:

- 5 tilberedningsprogrammer:  (manuel),  (fisk),  (fjerkræ),


 (kornprodukter),  (grøntsager)

- 1 varmholdningsprogram 

- Tilberedningstid

- Vandpåfyldningssignal 

6. 3. Genopvarmingsknap 

6. 4. Start/pause-knap 

6. 5. Drejeknap til valg af tilberedningsfunktion og indstilling af tilberedningstid

## 4. SAMLING OG BRUGSANVISNING




**Advarsel:** Inden apparatet bruges med fødevarer første gang, skal apparatet køre i 30 minutter med vand i vandbeholderen. Tøm derefter vandbeholderen, og rengør alle dele omhyggeligt.

### A. SÅDAN SAMLES APPARATET




- Anbring apparatets base på en ren, plan og tør overflade.
  - Kontroller, at udløbet bag på apparatet er lukket korrekt.
- NB:** Fyld kun op til MAX-mærket på apparatet.
- Skru låget af den transparente vandbeholder, og fyld vand i beholderen (**Fig. 1**).
- NB:** Fyld kun op til MAX-mærket på vandbeholderen.
- Skru låget på igen, og monter vandbeholderen på basen (**Fig. 2**).
  - Anbring glasfadet på apparatets base (**Fig. 3**).
- NB:** Sørg for, at fadet er korrekt centreret og sidder låst fast mellem de fire tapper (langs basens kant).
- Placer den vendbare metalbakke på den måde, der passer til de råvarer, du vil tilberede (**Fig. 4**).
  - Arranger råvarerne på bakken.
  - Læg låget på igen, idet dækslet omhyggeligt fastgøres på damprøret bag ved apparatet (**Fig. 5**).
- NB:** Kontroller, at låget monteres korrekt på røret, så dampen ikke kan slippe ud.

### B. FORHÅNDSINDSTILLET TILBEREDNING



- Sæt stikket i stikkontakten. Knappen  lyser op. Den slukker automatisk efter 30 sekunder, hvis apparatet ikke tages i brug.
  - Tryk på knappen . Displayet lyser op.
  - Drej på drejknappen for at gennemgå kategorierne af fødevarer i displayet.
  - Når den ønskede kategori blinker, så tryk på drejknappen 1 gang for at bekræfte dit valg. Den valgte kategori vises nu alene, og tidsindikatoren blinker.
  - Ændr eventuelt den forhåndsindstillede tid ved at dreje på drejknappen, og tryk derefter på knappen  for at starte tilberedningen.
- Advarsel:** Rør aldrig ved de dele, der kan være varme under tilberedningen, f.eks. låget, fadet og apparatets base.


#### **NB:**

- Hvis du vil slukke for apparatet, inden programmet er færdigt, skal du trykke på knappen .
- Hvis du vil ændre tilberedningens varighed, mens apparatet er i gang, skal du trykke på knappen , indstille varigheden med drejknappen og derefter trykke på  igen.

### C. MANUEL FUNKTION

Med den manuelle funktion kan du indstille tilberedningstiden direkte eller starte tilberedning uden tidsindstilling.

Sådan angiver du tilberedningstiden direkte:

- Vælg manuel funktion i displayet ved hjælp af drejknappen.
- Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje på drejknappen, og tryk derefter på  for at starte tilberedningen.



Sådan startes tilberedning uden tidsindstilling:

- Vælg manuel funktion ved hjælp af drejeknappen.
- Tryk på knappen ▷|| med det samme for at starte tilberedningen.

**NB:** Med den manuelle funktion er den maksimale tilberedningstid 59 minutter og 59 sekunder.

## D. VARMHOLDNINGSFUNKTION

Sådan holdes maden varm:



- Tryk på knappen  . *Displayet tændes.*
- Vælg ikonet  ved hjælp af drejeknappen. Tiden vises som 0:00.
- Tryk på ▷|| for at starte programmet uden tidsindstilling, eller vælg en tid først, og tryk derefter på ▷|| .

**NB:**



- **Uden tidsindstilling** er den maksimale tilberedningstid 3 timer og 59 minutter (det er den tid, det tager for al vandet i en fuld vandbeholder at fordampe).
- **Med tidsindstilling** er den maksimale tilberedningstid 59 minutter og 59 sekunder.

## E. GENOPVARMNINGSFUNKTION

Sådan genopvarmes mad:

- Tryk på knappen  . *Displayet tændes.*
- Tryk på knappen  .
- Tryk på ▷|| for at starte programmet uden tidsindstilling, eller vælg en tid først, og tryk derefter på ▷|| .

## F. VANDPÅFYLDNINGSSIGNAL

Når vandbeholderen er tæt på at være tom, vises ikonet  , og der lyder en alarm hvert 30. sekund. Når beholderen er tom, stopper apparatet, ikonet  blinker, og der lyder en kontinuerlig alarm, indtil vandbeholderen fyldes.

- Fyld vand i beholderen (som beskrevet ovenfor), og tryk på ▷|| for at fortsætte tilberedningen.


# 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## A. EFTER HVER BRUG

- Tag altid stikket ud, og lad apparatet køle helt af, inden det rengøres.
- Tøm vandbeholderen og udløbet efter hver brug, og rengør alle apparatets dele omhyggeligt.
- Husk også at tømme og dræne apparatets bagside: Fjern alle aftagelige dele (låg, glasfad, vandbeholder), skru knappen af, og tøm vandet ud ved at tippe apparatets base.
- Basen kan rengøres indvendigt med en fugtig svamp og en teskefuld natron. Tør indersiden grundigt af, og skyl efter med rent vand.
- Brug aldrig blegemiddel til rengøring af apparatet.
- Kom aldrig apparatets base i opvaskemaskinen.
- Opbevar apparatet på et tørt sted, som er utilgængeligt for børn.

## B. AFKALKNING

Efter nogle måneders brug kan der være opbygget kalk. For at sikre optimal dampproduktion og øge produktets levetid anbefales det at afkalke apparatet regelmæssigt.

Afkalkning: Fyld vandbeholderen op med halvt vand, halvt eddike. Sæt glasfadet og låget på plads. Vælg 60 minutters tilberedningstid med funktionen , og tryk på knappen ▷||.

Træk stikket ud, når alarmen lyder, og lad apparatet køle helt af, inden du tømmer vandbeholderen.

Skyl herefter vandbeholderen, fadet og låget flere gange i rent vand.

Fyld til sidst vandbeholderen med koldt vand, og lad dampkogerens køre i 30 minutter for at fjerne eventuelle rester.

Denne metode anbefales også efter tilberedning af fisk.

## 6. TILBEREDNINGSGUIDE

### A. NYTTIGE RÅD

Tilberedningstiderne, som er anført i denne guide, er kun vejledende. Tilberedningstiden varierer, alt efter hvor mange råvarer du tilbereder, og afhængigt af dine personlige præferencer. De anførte tilberedningstider er for friske råvarer.

For grøntsager gælder den første tidsangivelse, hvis grøntsagerne skal være sprøde, og den anden tidsangivelse, hvis de skal være møre. Du opnår en mere ensartet tilberedning, hvis du bruger råvarer, som er skåret i stykker på ca. samme størrelse.

Kød, fjerkræ og seafood skal være tøet helt op, inden det lægges i dampkogerens. Sørg for, at råvarerne ikke rører ved bakkens kanter, da der opnås det bedste resultat, når dampen kan cirkulere frit omkring råvarerne.

Hæld altid koldt vand i vandbeholderen. Undlad at tilsætte urter eller krydderier til vandet i beholderen.

PROTEIN			
Råvare	Mængde	Type	Tilberedningstid
Kyllingebryst	4 kyllingebrystfileter, ca. 750 g	Fjerkræ	15-20 minutter
Hjertemuslinger	1 kg	Fisk	6-8 minutter
Ferske krabbekløer	500 g	Fisk	8 minutter
Frosne krabbekløer	500 g	Fisk	10 minutter
Fiskefilet (tykkere), f.eks. laks, torsk	350 g	Fisk	15 minutter
Fiskefilet (tyndere), f.eks. tunge, pighvar	250 g	Fisk	6-8 minutter
Hel fisk	1 kg	Fisk	20 minutter
Hel fisk	500-750 g	Fisk	15 minutter
Hummerhaler	4 stk.	Fisk	10 minutter
Blåmuslinger	1 kg	Fisk	6-8 minutter

Ferske rejer	500 g	Fisk	6 minutter
Frosne rejer	500 g	Fisk	10 minutter
<b>GRØNTSAGER</b>			
<b>Råvare</b>	<b>Mængde</b>	<b>Type</b>	<b>Tilberedningstid</b>
Artiskokker	300-350 g pr. stk.	Grøntsag	35-45 minutter
Asparges	500 g	Grøntsag	7-8 minutter
Friske grønne bønner	500 g	Grøntsag	7-8 minutter
Frosne grønne bønner	500 g	Grøntsag	6 minutter
Friske limabønner	500 g	Grøntsag	10-12 minutter
Rødbede	350-400 g	Grøntsag	25-30 minutter
Broccolibuketter, 2½-5 cm	500 g	Grøntsag	7 minutter
Frossen broccoli	350 g	Grøntsag	6 minutter
Rosenkål	500 g	Grøntsag	14 minutter
Gulerødder, skåret i stykker på 8 cm	500 g	Grøntsag	8-9 minutter
Nye gulerødder	500 g	Grøntsag	9-10 minutter
Blomkålsbuketter	750 g	Grøntsag	10 minutter
Majskolber	4 stk.	Grøntsag	8 minutter
Fennikel, skåret i kvarte	1 stk. i alm. størrelse, ca. 350 g	Grøntsag	10 minutter
Blandede udskårne grøntsager	500 g	Grøntsag	7 minutter
Pastinak, skåret i stykker på 4-6 cm	1 bundt, ca. 500 g	Grøntsag	8-10 minutter
Små kartofler i skiver	750 g	Grøntsag	20 minutter
Store kartofler	1,5 kg	Grøntsag	40 minutter
Friske, bælgede ærter	250 g	Grøntsag	5 minutter
Frisk spinat	150 g	Grøntsag	3-4 minutter
Frossen spinat	300 g	Grøntsag	14 minutter
Græskar, udskåret	750 g	Grøntsag	15-20 minutter
Sukkerærter	350 g	Grøntsag	6-8 minutter
Slikærter	350 g	Grøntsag	6 minutter
Majroer, skåret i kvarte	450 g	Grøntsag	20 minutter
Squash, skåret i skiver	350 g	Grøntsag	5 minutter
<b>ÆG</b>			
<b>Råvare</b>	<b>Mængde</b>	<b>Type</b>	<b>Tilberedningstid</b>
Blødkogte æg	Maks. 12	Manuel	8 minutter
Hårdkogte æg	Maks. 12	Manuel	14 minutter



## 7. OPSKRIFTER

### MIDDELHAVSBLÅMUSLINGER MED SORTE OLIVEN

#### INGREDIENSER (til 4 personer)

##### SYLTET CITRON

- 1 citron
- 100 g sukker
- 100 g fint salt

##### BLÅMUSLINGER

- 1 kg friske blåmuslinger, skyllet grundigt og "afskægget"
- 1 rød peber, skåret i strimler
- 1 rødløg, pillet og skåret i smalle både
- 100 g kalamataoliven, skåret i skiver
- ½ bundt bredbladet persille, plukket
- 8 fed hvidløg, upillede

#### FREM GANGSMÅDE

##### SYLTET CITRON

1. Skær citronen i meget tynde skiver.
2. Bland citronskiverne sammen med sukker og salt, og lad dem stå i en lufttæt beholder natten over.

##### BLÅMUSLINGER

3. Læg de skyllede blåmuslinger på dampbakken i glasfadet (kasser eventuelle knuste eller åbne muslinger).
4. Fordel peberfrugt, rødløg, oliven og de hele hvidløgsfed oven på muslingerne.
5. Indstil tiden på 8 minutter, og tryk på start.
6. Skyl de syltede citronskiver.
7. Når alle blåmuslingerne har åbnet sig, er de færdige. Drys med persille og syltet citron, og server.
8. Kasser eventuelle muslinger, der ikke har åbnet sig.

### KRYDRET HAVBARS MED FRISK GRØNT & KOKOSEMULSION

#### INGREDIENSER (til 2 personer)

- 2 havbarsfileter
- 1 stængel citrongræs, skåret i 3 stykker og knust

##### KRYDDERIBLANDING

- 2 tsk. rosa peberkorn, kværnet
- 1 tsk. sichuanpeber, kværnet
- ½ tsk. koriander, stødt
- 1 stykke ingefær på ca. 2 cm, finthakket
- ½ chili, finthakket
- 1 tsk. flagesalt, knust

## GRØNTSAGER

- 2 små pak Choi, hvor bladene er adskilt enkeltvist
- 8 små asparges, befriet for den træagtige ende
- 50 g sukkerærter, rensset
- 50 g slikærter, rensset
- 2 røde forårsløg, rensset og skåret i kvarte på langs

## KOKOSEMULSION

- 160 ml kokosmælk
- Saft af 2 limefrugter
- 1 spsk. Malibu (kan udelades)
- ½ tsk. palmesukker
- Havsalt

## SERVERING

- 2 spsk. frisk koriander, hakket

## **FREM GANGSMÅDE**

1. Bland alle ingredienserne til krydderiblandingen i en lille skål. Gnid havbarsfileterne med rigelig krydderiblanding, og sæt dem til side.
2. Læg de knuste citrongræsstængler på dampbakkens ene side. Læg de krydrede havbarsfileter oven på citrongræsstænglerne.
3. Læg grøntsagerne lagvist på dampbakkens anden side, ved siden af havbarsfileterne.
4. Indstil tiden på 5 minutter, og tryk på start.

## KOKOSEMULSION

5. Bland alle ingredienserne til kokosemulsionen i en skål, og smag til.

## SERVERING

6. Arranger de dampede grøntsager i 2 dybe tallerkener.
7. Hæld rigeligt med kokosemulsion over.
8. Læg havbarsfileterne oven på hver portionsanretning (kasser citrongræsset).
9. Drys med hakket koriander.

## **KYLLING MED CITRON & TIMIAN**

### **INGREDIENSER** (til 2 personer)

- 1 citron, skåret i 8 skiver
- 4 kviste timian
- 2 kyllingeb brystfileter, halveret diagonalt
- 2 fed hvidløg
- Salt og friskkværnet peber
- 100 g aspargesbroccoli, rensset
- 1 lille squash (120 g), skåret i tykke skiver

## YOGHURTDRESSING

- 125 ml yoghurt
- ½ tsk. honning
- 1 tsk. dijonsennep
- Salt og friskkværnet peber

## **FREM GANGSMÅDE**

1. Læg halvdelen af citronskiverne på dampbakkens ene side, og fordel halvdelen af timianbladene ovenpå. Dæk citronskiverne til med kyllingebrystfileterne, og krydr med salt og peber. Læg hvidløgsfeddene og resten af timianen og citronskiverne oven på kyllingen. Sørg for, at der stadig er plads til dampindsatsen.
2. Indstil tiden på 20 minutter, monter glaslåget, og tryk på start.
3. Læg de forberedte aspargesbroccoli og squash i dampindsatsen, som anbringes i dampkogerens ved siden af kyllingefileterne, når der er 6 minutter tilbage af tiden.
4. Lav yoghurt dressing ved at røre alle ingredienserne til dressing sammen. Pres de dampede hvidløgsfed ned i dressing.
5. Server kylling og grøntsager med rigelig yoghurt dressing.

## **DUMPLINGS MED SPINAT & INGEFÆR**

### **INGREDIENSER (24 dumplings)**

- 240 g spinat
- 227 g vandkastanjer fra dåse, drænet og finthakket (140 g drænet vægt)
- 4 forårsløg, finsnittet
- 1 stykke frisk ingefær på 4 cm, fintrevet
- 1 spsk. tamari eller sojasauce
- 1 æg, let sammenpisket
- 24 stykker færdiglavet dumplingdej
- Jordnøddolie til smøring af bakken

## **FREM GANGSMÅDE**

1. Kom spinaten i et dørslag, og hæld kogende vand over. Skyl den derefter under den kolde hane, og lad den dryppe af. Knug overskydende vand ud af spinaten, når den er kølig nok til at håndtere, og hak den fint.
2. Rør spinat, vandkastanjer, forårsløg, ingefær, tamari og sammenpisket æg sammen i en skål.
3. Læg dumplingdejstykkerne ud på bordet, og læg 2 tsk. fyld midt på hvert dejstykke. Pensl dejstykkernes kanter med vand. Fold dejen op omkring fyldet, og saml den på toppen. Fold kanten, så den ikke åbner sig.
4. Del dine dumplings op i to hold. Pensl dampbakken med lidt jordnøddolie, og damp det første hold dumplings i 10 minutter.
5. Indstil igen tiden på 10 minutter, og damp det næste hold dumplings. Server dem sammen med din favoritdip.

## **SMÅ CHOKOLADEDESSERTER**

### **INGREDIENSER (4-6 portioner)**

- 100 g usaltet smør, blødgjort, plus lidt ekstra til smøring
- 100 g lys puddersukker
- 2 mellemstore æg fra fritgående høns
- 100 g selvhævende mel
- 1 spsk. kakaopulver
- 100 g mørk kagechokolade
- 1 spsk. mælk

## CHOKOLADESAUCE

- 100 g mørk koge-chokolade, brækket i stykker
- 25 g usaltet smør
- 30 ml lys sirup

## SERVERING

- Flødeskum
- Et par mynteblade

## **FREM GANGSMÅDE**

1. Smør 4-6 små dessertforme.
2. Bræk chokoladen til dejen i små stykker i en skål, og smelt den langsomt over vandbad og under regelmæssig omrøring. Tag skålen af varmen, og sæt den til side.
3. Pisk smør og sukker sammen til en lys og cremet masse.
4. Tilsæt æggene ét ad gangen.
5. Sigt melet og kakaopulveret, og fold det i dejen sammen med den smeltede chokolade og mælken.
6. Kom dejen forsigtigt i formene med en ske. Der skal stadig være plads til, at dejen kan hæve.
7. Klip 4-6 kvadrater ud i både bagepapir og aluminiumfolie i en størrelse, der passer oven på formene. Husk også her, at der skal være plads til, at desserterne kan hæve. Smør bagepapiret på undersiden, og læg alufolien ovenpå. Lav en fold på midten, og læg dem oven på desserterne. Bind et stykke snor omkring hver form, så "låget" holdes fast, og desserten forsegles.
8. Anbring formene på dampbakken i glasfadet, og monter glaslåget. Indstil tiden på 30 minutter, og tryk på start.
9. Kom alle ingredienserne til chokoladesaucen i en skål, der kan tåle varme, og anbring den over et vandbad. Omrør regelmæssigt, til ingredienserne er smeltet. Tag skålen af varmen, og rør massen glat.
10. Tag forsigtigt desserterne ud af dampkogerens, når tiden er gået. Tag "lågene" af, og kasser dem.
11. Vend desserterne ud på hver sin tallerken, og server dem med chokoladesauce, toppet med en klat letpisket flødeskum og et mynteblad.

# 1. TURVALLISUUSOHJEET

(ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS)

LUE NÄMÄ TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ!

- **VAROITUS:** Kuuma pinta.
- Älä koske kuumiin pintoihin.
- Anna laitteen jäähtyä ennen säilytystä.
- Kosketeltavien pintojen lämpötila voi olla erittäin kuuma laitteen käytön aikana.
- Älä aseta laitetta kuuman laitteen päälle tai läheisyyteen. Älä käytä laitetta lämpöherkillä pinnoilla tai tulenarkojen materiaalien lähellä.
- Jätä tarpeeksi tilaa laitteen ja seinien tai kalusteiden väliin. Älä aseta grilliä seinään kiinnitettyjen keittiöelementtien alle.
- Älä anna johdon roikkua työtason reunan yli tai koskea kuumia pintoja.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Kytke laite aina irti sähkövirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta. Älä koskaan jätä sähkövirtaan kytkettyä laitetta ilman valvontaa. Kytke laite irti pistorasiasta vetämällä pistokkeesta, ei koskaan johdosta.

Tyhjennä säiliö aina, kun laitetta ei käytetä.

- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjainjärjestelmän kanssa.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos se on tippunut tai siinä näkyy vioittumisen merkkejä.
- Lopeta laitteen käyttö välittömästi, jos virtajohto on vioittunut.
- Jos virtajohto on vioittunut, valmistajan, valmistajan huoltopalvelun tai samanlaiset pätevyydet omaavan henkilön tulee vaihtaa se kaikenlaisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Älä yritä korjata laitetta itse.
- Muiden kuin Cuisinart®:in suosittelemien tai myymien tarvikkeiden käytöstä voi olla seurauksena tulipalo, sähköisku

tai loukkaantuminen.

- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos heitä voidaan valvoa tai heille on voitu antaa ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- Säilytä laite ja sen virtajohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta vain keittämiseen tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
- Älä käytä sitä ulkona.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotona.



**VAROITUS:** Tuotteen ympärillä tai pakkauksessa olevat polyetyleenipussit voivat olla vaarallisia. Pidä pussit kaukana vauvojen ja lasten ulottuvilta.

Älä koskaan käytä niitä vauvansängyissä, lasten vuoteissa, rattaissa tai leikkikehissä. Pussin ohut kalvo voi takertua nenään ja suuhun ja estää hengittämisen. Pussi ei ole lelu.



## **WEEE - SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN**

Ympäristön ja ihmisten terveyden aktiiviseksi suojelemiseksi:

- älä hävitä tuotteitasi lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana
- WEEE-jäte (sähkö- ja elektroniikkalajite) on hävitettävä erikseen
- käytä alueellasi olevia WEEE-jätteelle tarkoitettuja palautus- ja keräysjärjestelmiä. Näin tietyt materiaalit voidaan kerätä, kierrättää tai käyttää uudelleen

- varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen autat estämään joidenkin vaarallisten aineiden aiheuttamia potentiaalisia negatiivisia seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

Pyydä lisätietoa tuotteen hävittämisestä paikallisesta yhdyskuntajätepalvelusta.

## 2. JOHDANTO

### Onnittelut lasisen Cuisinart Cookfresh-höyrystimen hankinnasta!

Cuisinartin tavoitteena on jo yli 30 vuoden ajan ollut valmistaa korkealaatuisia keittölaitteita. Kaikki Cuisinart-tuotteet on valmistettu kestäväksi pitkään, ja ne on suunniteltu helppokäyttöisiksi ja tarjoamaan erinomainen suorituskyky joka päivä.






Lue lisää tuotteistamme ja resepti-ideoistamme sivustollamme [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).


## 3. TUOTEOMINAISUUDET (katso kansi)

1. Lasikansi ruostumattomalla teräsreunalla
2. Käännettävä ruostumaton teräskeittotas
3. Lasiastia (tilavuus: 5 litraa)
4. Irrotettava läpinäkyvä vesisäiliö (tilavuus: 1 litra)
5. Laitteen runko
6. Ohjauspaneeli


6.1. Virtakatkaisin 

6.2. LCD-näyttö:

- 5 keitto-ohjelmaa:  (manuaalinen),  (kala),  (siipikarja),  (viljat),  
 (kasvikset)

- 1 pidä kuumana -ohjelma 

- keittoaika

- Lisää vettä -signaali 

6.3. Ruoan uudelleenlämmityspainike 

6.4. Käynnistä/keskeytä-painike ▷||

6.5. Valintapyörä keittotilojen valitsemiseen ja keittoaajan säätämiseen.

## 4. KOKOAMINEN JA KÄYTTÖ



**Varoitus:** Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran ruoan kanssa, käynnistä laite 30 minuutiksi säiliö täytettynä vedellä. Tyhjennä laite ja puhdista jokainen osa huolellisesti.

## A. KOKOAMINEN

- Aseta laitteen runko puhtaalle, tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Varmista, että laitteen takana oleva tyhjennysletku on kunnolla kiinni.
- HUOM:** Älä täytä laitetta siihen merkityn maksimitason yli.
- Avaa läpinäkyvä säiliön korkki ja täytä säiliö vedellä (**kuva 1**).
- HUOM:** Älä täytä vesisäiliötä siihen merkityn tason yli.
- Kierrä korkki takaisin kiinni ja kiinnitä säiliö runkoon (**kuva 2**).
- Aseta lasiastia laitteen runkoon (**kuva 3**).
- HUOM:** Varmista, että astia on asetettu kunnolla keskelle ja kiinnittynyt paikoilleen neljään kohtaan (rungon sivuilla).
- Sijoita käännettävä metallitaso sopivan suuntaisesti riippuen valmistettavasta ruoasta (**kuva 4**).
- Aseta ruoka tasolle.
- Sulje kansi uudelleen ja kiinnitä kansi varovasti laitteen takana olevaan höyryputkeen (**kuva 5**).
- HUOM:** Varmista, että kansi on kunnolla kiinni putkessa estääksesi höyryn karkaamisen.

## B. KÄYTTÖ "ESIOHJELMOITU KYPSENNYS" -TILASSA



- Kytke laite pistorasiaan. **Painike**  *syttyy. Se kytkeytyy automaattisesti pois päältä 30 sekunnin jälkeen, jos sitä ei käytetä.*
- Paina painiketta  . *Näyttö* *syttyy.*
- Käännä valintapyörää nähdäksesi näytöllä eri ruokakategoriat.
- Kun haluamasi kategoria vilkkuu, vahvasta valintasi painamalla valintapyörää kerran. *Valittu kategoria näkyy näytöllä yksin ja aikailmaisina vilkkuu.*
- Voit muuttaa halutessasi ennalta säädettyä aikaa kääntämällä valintapyörää ja painamalla sitten painiketta ▷|| keittämisen aloittamiseksi.
- Varoitus:** Älä koskaan koske laitteen osia, jotka voivat olla kuumia käytön aikana, kuten kantta, tasoa tai laitteen runkoa.

### **HUOM:**

- **Jos haluat kytkeä laitteen pois päältä ennen ohjelman päättymistä,** paina painiketta  .
- **Jos haluat muuttaa keittoaikaa käytön aikana,** paina painiketta ▷||, muuta aikaa säätöpainikkeella ja paina ▷|| uudelleen.

## C. KÄYTTÖ "MANUAALISESSA" TILASSA



Manuaalisella tilalla voit säätää keittoaikaa suoraan tai aloittaa keittämisen ilman ajastinta.

Keittoajan valinta suoraan:

- Valitse näytössä manuaalinen tila valintapyörällä.
- Valitse haluamasi keittoaika kääntämällä valintapyörää ja paina sitten ▷|| aloittaaksesi keittämisen.

Keittämisen aloittaminen ilman ajastinta:



- Valitse manuaalinen tila valintapyörällä.
- Aloita keittäminen painamalla ▷|| suoraan painiketta.

**HUOM:** Manuaalisessa tilassa keittoaika voi olla enintään 59 minuuttia/59 sekuntia.



## D. KÄYTTÖ "PIDÄ KUUMANA"-TILASSA

Ruoan pitäminen kuumana:



- Paina painiketta  . Näyttö ilmestyy.
- Valitse kuvake  säätöpyörällä. Näyttöön ilmestyy aika 0:00.
- Paina ▷|| käynnistääksesi ohjelman ilman ajastinta tai valitse ensin aikana ja paina sitten painiketta ▷|| .

### HUOM:



- **Ilman ajastinta** keittoaika voi olla enintään 3 tuntia ja 59 minuuttia (täyden vesisäiliön haihtumisaika).
- **Ajastimen kanssa** keittoaika voi olla enintään 59 minuuttia/59 sekuntia.

## E. KÄYTTÖ «UDELLEENLÄMMITYS»-TILASSA

Ruoan uudelleenlämmittäminen:

- Paina painiketta  . Näyttö käynnistyy.
- Paina painiketta  .
- Paina ▷|| käynnistääksesi ohjelma ilman ajastinta tai valitse ensin aika ja paina sitten painiketta ▷||

## F. "LISÄÄ VETTÄ" -SIGNAALI

Kun säiliössä on enää vähän vettä, kuvake  ilmestyy ja kuulet äänimerkin 30 sekunnin välein. Kun säiliö on tyhjä, laite lakkaa toimimasta, kuvake  alkaa vilkkua ja kuulet jatkuvan äänimerkin, kunnes säiliö on täytetty.

- Täytä säiliö (yllä kuvatulla tavalla) ja paina ▷|| käynnistääksesi keittämisen uudelleen.


# 5. PUHDISTUS JA HUOLTO

## A. AINA KÄYTÖN JÄLKEEN

- Kytke laite aina irti sähkövirrasta ja anna sen jäähtyä kunnolla ennen puhdistamista.
- Jokaisen käytön jälkeen tyhjennä vesisäiliö ja tyhjennysletku; puhdista sitten laitteen jokainen osa huolellisesti.
- Muista myös tyhjentää laitteen takaosa: poista kaikki irrotettavat osat (kansi, lasiastia, säiliö), kierrä korkki auki ja tyhjennä vesi kallistamalla laitteen runkoa.
- Puhdista rungon sisäpuoli kostealla pesusienellä ja teelusikallisella natriumbikarbonaattia; pyyhi huolellisesti ja huuhtelee sitten puhtaalla vedellä.
- Älä koskaan puhdista laitetta valkaisuaineilla.
- Älä koskaan pese laitteen runkoa astianpesukoneessa.
- Säilytä laite kuivana ja kaukana lasten ulottuvilta.

## B. KALKINPOISTO

Muutaman käyttökuukauden jälkeen laitteeseen voi muodostua kalkkia. On suositeltavaa suorittaa laitteelle säännöllinen kalkinpoisto varmistaaksesi optimaalisen höyryn tuotannon ja pidentääksesi laitteen käyttöikää.

Kalkinpoisto: täytä puolet vesisäiliöstä vedellä ja toinen puoli viinietikalla. Aseta lasiastia ja kansi paikoilleen. Valitse 60 minuutin käyttö tilassa  ja paina sitten painiketta ▷ II .  
Kun kuulet äänimerkkejä, kytke laite irti ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen säiliön tyhjentämistä.

Huuhtelee sitten säiliö, astia ja kansi useamman kerran puhtaalla vedellä.

Lopuksi täytä säiliö kylmällä vedellä ja käynnistä höyrykeitin 30 minuutiksi poistaaksesi kaikki mahdolliset jäämät.

Suosittellemme tämän menetelmän käyttöä myös kalan keittämisen jälkeen.

## 6. KEITTO-OPAS

### A. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

Tässä oppaassa annetut keittoajat ovat vain viitteellisiä. Keittoaika riippuu valmistettavan ruoan koosta ja määrästä sekä omista mieltymyksistäsi. Tässä annetut keittoajat on laskettu tuoreelle ruualle.

Kasviksille annettu ensimmäinen keittoaika jättää kasvikset rapeiksi; toinen keittoaika keittää niitä kauemmin. Tasaisen keittotuloksen saavuttamiseksi pilko ruoka suunnilleen samankokoisiksi paloiksi.

Liha, siipikarja ja merenelävät on sulatettava kokonaan ennen höyrykeittimellä valmistamista. Varmista, että nämä ruoat eivät koske tason reunoja. Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi höyryn on voitava kiertää vapaasti ruoan ympärillä.

Käytä vesisäiliössä aina kylmää vettä. Älä lisää säiliössä olevaan veteen yrtejä tai mausteita.

PROTEIINIT			
Ruoka	Määrä	Ominaisuus	Keittoaika
Kanan rintapala	4 kanan rintapalaa, ±750 g	Siipikarja	15–20 minuuttia
Simpukat	1 kg	Kala	6–8 minuuttia
Tuoreet ravunjalat	500 g	Kala	8 minuuttia
Pakastetut ravunjalat	500 g	Kala	10 minuuttia
Paksu kalafilee, esim. lohi, turska jne.	350 g	Kala	15 minuuttia
Ohut kalafilee, esim. meriantura, piikkikampela	250 g	Kala	6–8 minuuttia
Kokonainen kala	1 kg	Kala	20 minuuttia
Kokonainen kala	500–750 g	Kala	15 minuuttia
Hummerin pyrstö	4 palaa	Kala	10 minuuttia
Sinisimpukat	1 kg	Kala	6–8 minuuttia
Katkaravut	500 g	Kala	6 minuuttia
Pakastetut katkaravut	500 g	Kala	10 minuuttia

**KASVIKSET**

<b>Ruoka</b>	<b>Määrä</b>	<b>Ominaisuus</b>	<b>Keittoaika</b>
Artisokka	300–350 g kappale	Kasvikset	35–45 minuuttia
Parsa	500 g	Kasvikset	7–8 minuuttia
Tuoreet vihreät pavut	500 g	Kasvikset	7–8 minuuttia
Pakastetut vihreät pavut	500 g	Kasvikset	6 minuuttia
Tuoreet voipavut	500 g	Kasvikset	10–12 minuuttia
Punajuuri	350–400 g	Kasvikset	25–30 minuuttia
Parsakaalin nuput 2,5–5 cm	500 g	Kasvikset	7 minuuttia
Pakastettu parsakaali	350 g	Kasvikset	6 minuuttia
Ruusukaali	500 g	Kasvikset	14 minuuttia
Porkkana, pilkottu noin 8 cm tikuiksi	500 g	Kasvikset	8–9 minuuttia
Uudet porkkanat	500 g	Kasvikset	9–10 minuuttia
Kukkakaalin nuput	750 g	Kasvikset	10 minuuttia
Maissintähkä	4 tähkää	Kasvikset	8 minuuttia
Fenkoli, pilkottu neljään osaan	1 keskikokoinen fenkoli, ± 350 g	Kasvikset	10 minuuttia
Sekoitus pilkottuja kasviksia 4–6 cm	500 g	Kasvikset	7 minuuttia
Palsternakka, pilkottu	1 kimppu, ± 500 g	Kasvikset	8–10 minuuttia
Pieneksi kuutioidut perunat	750 g	Kasvikset	20 minuuttia
Suuret perunat	1,5 kg	Kasvikset	40 minuuttia
Kuoritut herneet	250 g	Kasvikset	5 minuuttia
Pinaatti	150 g	Kasvikset	3–4 minuuttia
Pakastettu pinaatti	300 g	Kasvikset	14 minuuttia
Kurpitsa, paloitetu	750 g	Kasvikset	15–20 minuuttia
Sokeriherneet	350 g	Kasvikset	6–8 minuuttia
Lumiherneet	350 g	Kasvikset	6 minuuttia
Nauris, pilkottu neljään osaan	450 g	Kasvikset	20 minuuttia
Kesäkurpitsa, viipaloitu	350 g	Kasvikset	5 minuuttia

**KANANMUNAT**

<b>Ruoka</b>	<b>Määrä</b>	<b>Ominaisuus</b>	<b>Keittoaika</b>
pehmeäksi keitetyt kananmunat	Enintään 12	Manuaalinen	8 minuuttia
kovaksi keitetyt kananmunat	Enintään 12	Manuaalinen	14 minuuttia

## 7. RESEPTIT

### VÄLIMEREN TAPAAN VALMISTETUT SINISIMPUKAT MUSTILLA OLIIVEILLA

#### AINEKSET (4 hengelle)

##### SÄILÖTTY SITRUUNA

- 1 sitruuna
- 100 g sokeria
- 100 g pöytäsuolaa

##### SINISIMPUKAT

- 1 kg tuoreita sinisimpukoita, huuhtelee hyvin ja poista kuorien välissä oleva parta
- 1 punainen paprika, viipaloitu suikaleiksi
- 1 punasipuli, kuorittu ja viipaloitu suikaleiksi
- 100 g kalamata-oliiveja, viipaloitu
- ½ nippu lehtipersiljaa, karkeasti revitty
- 8 kuorimatonta valkosipulin kynttä

#### VALMISTELU

##### SÄILÖTTY SITRUUNA

1. Viipaloi sitruuna ohuiksi paloiksi.
2. Sekoita sokerin ja suolan kanssa ja jätä ilmatiiviiseen astiaan yön yli.

##### SINISIMPUKAT

3. Aseta pestyt sinisimpukat lasiastian höyrytasolle, poista ensin rikkinäiset tai avonaiset simpukat.
4. Sirottele viipaloitu paprika, punasipuli, viipaloidut oliivit ja valkosipulin kynnet sinisimpukoiden päälle.
5. Aseta ajastin 8 minuuttiin ja paina Käynnistä.
6. Huuhtelee säilötty sitruuna.
7. Kun kaikki sinisimpukat ovat auenneet, sirottele persilja ja säilötty sitruuna niiden päälle ja tarjoile.
8. Poista kaikki sinisimpukat, jotka eivät ole auenneet.

### MAUSTEISSA HIEROTTU MERIBASSI TUOREILLA VIHREILLÄ KASVIKILLA JA KOOKOSKASTIKKEELLA

#### AINEKSET (2 hengelle)

- 2 meribassifileettä
- 1 sitruunaruohon varsi, pilkottu 3 osaan ja hienonnettu

##### MAUSTESEOS

- 2 tl jauhettua roseepippuria
- 1 tl jauhettua Sichuaninpippuria
- ½ tl jauhettua korianteria
- 2 cm:n pala hienoksi pilkottua inkivääriä
- ½ hienoksi pilkottu chili
- 1 tl murskattua suolankukkaa (hyvälaatuista merisuolakidettä)

## KASVIKSET

- 2 pientä pak choi -pinaattikiinankaalia, erotellut varret
- 8 pientä parsan versoa, poista puumainen pää
- 50 g siistittyjä sokeriherneitä
- 50 g siistittyjä taittoherneitä
- 2 punasipulia, kuorittu ja viipaloitu neljään osaan pitkittäissuunnassa

## KOOKOSKASTIKE

- 160 ml kookosmaitoa
- 2 limetin mehu
- 1 rkl Malibua (valinnainen)
- ½ tl palmusokeria
- Merisuolaa mausteeksi

## TARJOILUUN

- 2 rkl pilkottua korianteria

## **VALMISTELU**

1. Sekoita pienessä kulhossa kaikki mausteseoksen mausteet yhteen. Hiero seos kunnolla meribassifileisiin ja siirrä sivuun.
2. Aseta murskattu sitruunaruoho höyrytason yhteen päähän. Aseta mausteisiin hierottu meribassi sitruunaruohon päälle.
3. Aseta kasvikset kerroksittain höyrytason toiseen päähän meribassifileiden viereen.
4. Aseta ajastin 5 minuuttiin ja paina Käynnistä.

## KOOKOSKASTIKE

5. Sekoita kaikki kookoskastikkeen ainekset sopivassa kulhossa ja mausta.

## TARJOILUUN

6. Aseta höyrytetyt kasvikset 2 syvään astiaan.
7. Kaada niiden päälle runsaasti kookoskastiketta.
8. Aseta meribassifileet kasvien päälle (heitä sitruunaruoho pois).
9. Sirottele päälle pilkottu korianteri.

## **SITRUUNA-TIMJAMIKANA**

### **AINEKSET (2 hengelle)**

- 1 sitruuna, viipaloitu 8 osaan
- 4 timjaminoksa
- 2 kanan rintapalaa, viipaloitu vinottain puoliksi
- 2 valkosipulin kynttä
- Suolaa ja vastajauhattua pippuria
- 100 g pehmeäksi höyrytettyä parsakaalia, paloiteltuna
- 1 pieni kesäkurpitsa (120 g), paksuina viipaleina

## JUGURTTIKASTIKE

- 125 ml jugurttia
- ½ tl hunajaa
- 1 tl Dijonin sinappia
- Suolaa ja vastajauhattua pippuria

## **VALMISTELU**

1. Aseta höyrytason yhdelle puolelle puolet sitruunaviipaleista ja sirottele puolet timjamista sitruunan päälle. Peitä viipaloitdut sitruunat kanan rintapaloilla ja mausta suolalla ja pippurilla. Laita kananpalojen päälle valkosipulin kynnet sekä jäljellä oleva sitruuna ja timjami. Varmista, että höyrysiivilälle jää tarpeeksi tilaa.
2. Aseta ajastin 20 minuuttiin, lukitse lasikansi paikoilleen ja paina Käynnistä.
3. Aseta valmistellut parsakaali- ja kesäkurpitsapalat höyrysiivilään ja kun keittoaika on jäljellä 6 minuuttia, aseta ne höyrykeittimeen kananpalojen viereen.
4. Valmista jugurttikastike sekoittamalla ainekset yhteen. Murskaa höyrytetty valkosipulin kynnet kastikkeeseen.
5. Tarjoile kana ja kasvikset valelemalla niitä runsaalla kastikkeella.

## **PINAATTI- JA INKIVÄÄRIMYKYT**

### **AINEKSET (24 mykyn valmistamiseen)**

- 240 g pinaattia
- 227 g purkillinen vesikastanjaa, valutettu ja hienoksi pilkottu (140 g valutettuna)
- 4 vihersipulia, hienoksi pilkottu
- 4 cm:n pala hienoksi raastettua tuoretta inkivääriä
- 1 rkl tamari- tai soijakastiketta
- 1 kananmuna, kevyesti rikottu
- 24 mykynyttä
- maapähkinäöljyä tason rasvaamiseen

## **VALMISTELU**

1. Aseta pinaatti siivilään ja kaada päälle kiehua vettä. Huuhtelee ne kylmän juoksevan veden alla ja valuta. Kun pinaatit ovat tarpeeksi kylmiä käsiteltäväksi, purista liika vesi pois ja pilko ne hienoksi.
2. Sekoita pinaatti, vesikastanjat, vihersipulit, inkivääri, tamarikastike ja rikottu kananmuna kulhossa.
3. Levitä mykynyttä ja laita 2 teelusikallista seosta kunkin nyytin keskelle. Kostuta mykynyttä reunat vedellä harjan avulla. Yhdistä nyyttien reunat keskelle yhteen. Kiinnitä ne toisiinsa painamalla niitä yhteen.
4. Jaa nyytit kahteen erään. Rasvaa kevyesti höyrytaso maapähkinäöljyllä ja höyrytä ensimmäinen erä 10 minuutin ajan.
5. Aseta ajastin uudelleen 10 minuuttiin ja höyrytä toinen nyyttierä. Tarjoile haluamasi dippikastikkeen kanssa.

## **SUKLAAVANUKAS**

### **AINEKSET (4–6 vanukkaan valmistamiseen)**

- 100 g suolaamatonta pehmenettyä voita, ja hieman voita rasvaamiseen
- 100 g tummaa hienosokeria
- 2 keskikokoista vapaan kanan munaa
- 100 g kohotusainetta sisältävää vehnäjauhoa
- 1 rkl kaakaojauhetta
- 100 g tummaa leivontasuklaata
- 1 rkl maitoa

## SUKLAAKASTIKE

- 100 g tummaa leivontasuklaata, rikottu paloiksi
- 25 g suolaamatonta voita
- 30 ml tummaa siirappia

## TARJOILUUN

- Vatkattu kuohukerma
- Muutama mintunlehti

## **VALMISTELU**

1. Voitele 4–6 yksittäistä vanukasvuokaa.
2. Tee täyte rikkomalla suklaa kulhoon ja sulata sitä varoen lämmittämällä vesihauteessa kattilassa, sekoita silloin tällöin. Poista kattila liedeltä ja anna jäähtyä.
3. Vispaa voi ja sokeri yhteen vaaleaksi ja kermaiseksi seokseksi.
4. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja sekoita.
5. Siivilöi jauho ja kaakaojauhe ja sekoita ne seokseen. Lisää seokseen myös sulanut suklaa ja maito.
6. Lusikoi vanukasseos varoen yksittäisiin vuokiin ja jätä hieman tilaa kohoamiselle.
7. Peitä vuokat 4–6 neliöksi leikatulla voipaperi- ja alumiinifoliopalalla, jotka ovat tarpeeksi suuria vuokien päälle. Muista jättää tilaa kohoamiselle. Voitele voipaperineliöiden sisäpuoli ja peitä ne alumiinifoliopaloilla. Taita ne keskeltä ja aseta vanukkaiden päälle. Kiinnitä nämä paperikannet kuhunkin vuokaan narulla.
8. Aseta vanukkaat höyrytasolle ja lasiastiaan. Lukitse lasikansi paikoilleen. Aseta ajastin 30 minuuttiin ja paina Käynnistä.
9. Tee suklaakastike laittamalla kaikki ainekset lämmönkestävään kulhoon ja lämmitä kulhoa vesihauteessa kattilassa. Sekoita silloin tällöin, kunnes seos on sulaa. Poista liedeltä ja sekoita tasaiseksi.
10. Kun keittoaika on päättynyt, poista vanukkaat varovasti laitteesta, poista kannet ja heitä ne roskakoriin.
11. Kaada vanukkaat yksittäisiin tarjoiluastioihin ja tarjoile suklaakastikkeella. Koristele kermavaahdolla ja mintunlehdellä.

# 1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

(OVERSETTELSE AV ORIGINALINSTRUKSJONENE)

LES DISSE SIKKERHETSINSTRUKSJONENE NØYE FØR DU BRUKER APPARATET!

- **ADVARSEL:** Varm overflate.
- Ikke ta på de varme overflatene.
- La apparatet kjøle seg helt ned før du pakker det bort.
- Når apparatet er i bruk kan alle de tilgjengelige overflatene være svært varme.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av et varmt apparat. Ikke bruk apparatet på overflater som ikke tåler varme eller i nærheten av lettantennelige materialer.
- La det være nok avstand mellom apparatet og veggene eller møblene. Ikke plasser grillen under kjøkkenoverskap eller hyller.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på arbeidsbenken/ bordet, og unngå at den kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke senk apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Trekk alltid ut støpslet fra stikkontakten etter bruk og før du rengjør apparatet. Ikke forlat apparatet når det er tilkoblet strømkilde. Trekk i støpslet, ikke i ledningen, når du vil fjerne støpslet fra stikkontakten.
- Tøm alltid tanken når apparatet ikke er i bruk.
- Apparatet er ikke beregnet for å bli brukt med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i bakken eller hvis det har andre synlige skader.
- Stopp all bruk av apparatet hvis ledningen blir skadet.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes ut av produsenten, dens ettersalgstjeneste eller en tekniker med tilsvarende kompetanse for å sikre videre trygg bruk.
- Ikke forsøk å reparere apparatet selv.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av Cuisinart®.



kan øke faren for brann, elektrisk støt eller personskade.

- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk funksjonsevne og personer som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de har fått opplæring eller instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes på en trygg måte samt at de forstår farene som er involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må heller ikke utføre rengjøring eller vedlikehold av apparatet, med mindre de er over åtte år og under tilsyn.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde for barn under åtte år.
- Bruk dette apparatet for kun for matlaging og slik det er beskrevet i instruksjonene i denne håndboken.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Apparatet er beregnet for bruk i hjemmet.



**ADVARSEL:** Polyetylenposene over produktet og resten av emballasjen kan være farlig. Hold disse posene utenfor rekkevidden til spedbarn og små barn.

Du må aldri bruke dem i vugger, barnesenger, trillevogner eller lekegrinder. Den tynne filmen kan legge seg over nese og munn og blokkere luftveiene. Poser er ikke leketøy.



## **HÅNDTERING AV ELEKTRISK OG ELEKTRONISK AVFALL**

I alles interesse og for å beskytte miljø og helse:

- Elektriske og elektroniske apparater må ikke kastes med det usorterte husholdningsavfallet.
- Elektrisk og elektroniske apparater som skal kastes, må leveres separat.
- Benytt innsamlingsystemet og leveringspunktene (gjenvinningsstasjoner) som finnes i ditt område. På denne

måten kan en del av materialene resirkuleres, brukes på nytt eller gjenvinnes.

- Ved å forsikre deg om at dette produktet blir avfallshåndtert på riktig måte, vil du bidra til å forebygge potensielt negative konsekvenser fra skadelige substanser og materialer som kan finnes i apparatet.

Hvis du ønsker mer informasjon om hvordan dette produktet bør avfallshåndteres, anbefaler vi at du kontakter den lokale gjenvinningsstasjonen.

## 2. INNFORING

**Gratulerer med kjøpet av en splitter ny Cuisinart® Cookfresh dampkoker av glass.**

I over 30 år har Cuisinart produsert kjøkkenutstyr av høyeste kvalitet. Alle Cuisinart-produktene er utviklet for å ha utmerket levetid. Dessuten er de enkle å bruke og svært pålitelige.

For å lese mer om produktene våre og finne inspirerende oppskrifter, besøk nettstedet vårt [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

## 3. PRODUKTETS EGENSKAPER OG FUNKSJONER (se forside)

**1. Glasslokk med kant av rustfritt stål**


**2. Tilberedningsbrett i rustfritt stål som kan vendes og brukes på begge sider**

**3. Glassform (kapasitet: 5 liter)**






**4. Gjennomsiktig, avtagbar vanntank (kapasitet: 1 liter)**

**5. Apparatbase**

**6. Kontrollpanel**


6.1. På/av-bryter 


6.2. LCD-display:


– 5 tilberedningsprogrammer:  (manuell),  (fisk),  (kylling),  (kornsorter),  (grønnsaker)

– 1 «hold varm»-program 

– Tilberedningstid

– Signal som indikerer at det er behov for mer vann 

6.3. Knapp for å varme opp mat 

6.4. Start/pause-knapp 

6.5. Dreievelger for å velge tilberedningsmodus og stille tilberedningstiden.

## 4. MONTERING OG BRUK




**ADVARSEL:** Før førstegangs bruk bør du skru på dampkokeren med vann i tanken og la den være på i minst 30 minutter. Deretter kan du skru den av igjen, tømme vannet og rengjøre delene grundig.

### A. MONTERING

- Plasser apparatbasen på et rent, flatt og tørt underlag.
- Forsikre deg om at tappeuttaket bak på apparatet er ordentlig lukket.  
**NB:** Ikke fyll høyere enn maks-nivået som er indikert på apparatet.
- Skru løs det gjennomsiktige tanklokket og fyll i vann (**Fig. 1**).  
**NB:** Ikke fyll mer enn opp til nivået som er indikert på vanntanken.
- Skru fast lokket igjen og fest tanken til basen (**Fig. 2**).
- Plasser glassformen på apparatbasen. (**Fig. 3**).  
**NB:** Pass på at formen er plassert i midten og at den blir holdt godt på plass av de fire holderne (på endene av apparatbasen).
- Legg metallbrettet i formen. Velg hvilken side som skal være opp ut fra maten du vil tilberede (**Fig. 4**).
- Dander maten på brettet.
- Sett på lokket igjen, og fest forsiktig dekslet over damprøret på basen bak formen (**Fig. 5**).  
**NB:** Forsikre deg om at lokket er skikkelig festet, slik at dampen ikke kan slippe ut.



### B. BRUKE MODUSEN «PRE-SET COOK» (FORHÅNDSINNSTILT TILBEREDNING)



- Sett støpslet inn i stikkkontakten. Knappen  lyser. Den skrur seg av automatisk etter 30 sekunder hvis den ikke blir brukt.
- Trykk på  -knappen. Displayet tennes.
- Vri på dreievelgeren for å bla gjennom matkategoriene på displayet.
- Når den ønskede kategorien blinker må du trykke én gang på dreievelgeren for å bekrefte valget. Den valgte kategorien vises alene på displayet og tidsindikatoren blinker.
- Du kan endre den forhåndsstilte tiden ved å vri på dreievelgeren. Trykk på knappen  for å starte tilberedningen.

**Advarsel:** Ikke ta på noen av delene som kan være varme under tilberedningen, for eksempel lokket, brettet eller apparatbasen.


**NB:**

- Hvis du ønsker å skru av apparatet før programmet er ferdig, trykk på  -knappen.
- For å endre tilberedningen underveis, trykk på knappen  og bruk innstillingsknappen for å endre tilberedningstiden og trykk på knappen en gang til.

### C. BRUKE MODUSEN «MANUAL» (MANUELL)

I manuell modus kan du stille tilberedningstiden akkurat slik du ønsker, og starte tilberedningen uten å bruke tidsuret.

Slik velger du tilberedningstid direkte:

- Bruk dreievelgeren for å velge manuell modus på displayet.
- Velg ønsket tilberedningstid ved å dreie på dreievelgeren og trykk  for å starte tilberedningen.

Slik starter du tilberedningen uten å bruke tidsuret:



- Bruk dreievelgeren for å velge manuell modus.
- Trykk på knappen ▷|| for å starte tilberedningen.

**NB:** I manuell modus er maks tilberedningstid 59 minutter/59 sekunder.

## D. BRUKE MODUSEN «KEEP HOT» (HOLD VARM)



For å holde maten varm:

- Trykk på  -knappen. *Displayet skruer seg på.*
- Velg  -ikonet med innstillingshjulet. Tiden vises som 0:00.
- Trykk ▷|| for å sette i gang programmet uten tidsuret eller velg en tid før du trykker.



**NB:**

- **Uten bruk av tidsuret er** maks tilberedningstid 3 timer og 59 minutter (dette er tiden det tar for en full tank å fordampe).
- **Ved bruk av tidsuret er** maks tilberedningstid 59 minutter/59 sekunder.

## E. BRUKE MODUSEN «REHEAT» (VARME OPP)





For å varme opp mat:

- Trykk på  -knappen. *Displayet skruer seg på.*
- Trykk på  -knappen.
- Trykk ▷|| for å sette i gang programmet uten tidsuret eller velg en tid før du trykker.

## F. SIGNALET «FYLL PÅ VANN»



Når det begynner å bli lite vann igjen i tanken vil ikonet  vises på displayet i tillegg til en varslingslyd hvert 30. sekund. Når tanken er tom vil apparatet skru seg av, og  -ikonet begynne å blinke. Varslingslyden piper kontinuerlig helt til tanken blir fylt.

- Fyll tanken (som beskrevet ovenfor) og trykk ▷|| for å starte tilberedningen igjen.


# 5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## A. ETTER HVER BRUK

- Trekk alltid ut støpslet fra stikkontakten og la apparatet kjøle seg helt ned før rengjøring.
- Tøm tanken og tapp ut all væsken etter hver bruk. Rengjør alle delene grundig.
- Vær nøye med å tømme og tappe ut vannet på baksiden av apparatet: Fjern alle løse deler (lokk, glassform, tank) og skru løs knappen og tøm ut vannet ved å vende apparatbasen.
- Bruk en fuktet svamp og en teskje med natriumbikarbonat for å rengjøre innsiden av apparatbasen. Skyll med rent vann etterpå.
- Bruk aldri blekemiddel for å rengjøre apparatet.
- Apparatet må aldri settes i oppvaskmaskinen.
- Apparatet må oppbevares på et tørt sted utilgjengelig for barn.

## B. AVKALKING

Kalkavsetninger kan begynne å komme til syne etter en tids bruk. Det er anbefalt å avkalke apparatet med jevne mellomrom for å sikre optimal dampproduksjon og forleng levetiden til apparatet.

Slik kan du fjerne kalken: Fyll vanntanken halvfull med vann og etterfyll med eddik til tanken er full. Sett på plass glassformen og lokket. Velg 60 minutters tilberedningstid i modusen  og trykk på ▷||-knappen.

Når du hører varslingslyden kan du trekke ut støpslet og la apparatet kjøle seg helt ned før du tømmer tanken.

Skyll tanken, formen og lokket flere ganger i rent vann.

Fyll deretter tanken med kaldt vann og skru på dampkokeren i 30 minutter for å fjerne eventuelle rester som fremdeles finnes i systemet.

Vi anbefaler dessuten at du utfører denne prosessen etter hver gang du har tilberedt fisk i dampkokeren.

## 6. TILBEREDNINGSVEILEDER

### A. NYTTIG TIPS

Tilberedningstidene i denne oversikten er kun ment som veiledende og til informasjonsformål. Tilberedningstidene vil variere avhengig av størrelsen på matbitene og mengden mat som tilberedes, samt personlige preferanser. Tilberedningstidene som står oppført er basert på at det blir benyttet ferske/rå råvarer.

Når det gjelder grønnsaker vil den første indikerte tiden gi sprø grønnsaker, mens den andre tiden vil gi mer gjennomkokte. For sikre at bitene blir omtrent likt kokt, bør du passe på at de har omtrent samme størrelse.

Ingredienser som kjøtt, kylling og sjømat bør være helt tint før de blir lagt i dampkokeren. Forsøk å unngå at denne typen råvarer kommer i berøringen med kantene av brettet. For å få best resultat må dampen ha anledning til å sirkulere fritt rundt maten.

Bruk alltid kaldt vann i tanken. Ikke tilsett urter eller smakstilsetninger i vannet i tanken.

PROTEINER			
Mat	Mengde	Kategori	Tilberedningstid
Kyllingbryst	4 kyllingbryst, ± 750 g	Kylling	15 til 20 minutter
Muslinger	1 kg	Fisk	6 til 8 minutter
Ferske krabbeklør	500 g	Fisk	8 minutter
Frosne krabbeklør	500 g	Fisk	10 minutter
Fiskefilet, tykk, f.eks. laks, torsk osv.	350 g	Fisk	15 minutter
Fiskefilet, tynn, f.eks. tunge eller piggvar	250 g	Fisk	6 til 8 minutter
Hel fisk	1 kg	Fisk	20 minutter
Hel fisk	500 til 750 g	Fisk	15 minutter

Hummerhale	4 biter	Fisk	10 minutter
Blåskjell	1 kg	Fisk	6 til 8 minutter
Reker	500 g	Fisk	6 minutter
Frosne reker	500 g	Fisk	10 minutter
<b>GRØNNSAKER</b>			
<b>Mat</b>	<b>Mengde</b>	<b>Kategori</b>	<b>Tilberedningstid</b>
Artisjokker	300 til 350 g per stykk	Grønnsaker	35 til 45 minutter
Asparges	500 g	Grønnsaker	7 til 8 minutter
Ferske grønne bønner	500 g	Grønnsaker	7 til 8 minutter
Frosne grønne bønner	500 g	Grønnsaker	6 minutter
Ferske limabønner	500 g	Grønnsaker	10 til 12 minutter
Bete	350 til 400 g	Grønnsaker	25 til 30 minutter
Brokkolibuketter fra 2,5 til 5 cm	500 g	Grønnsaker	7 minutter
Frossen brokkoli	350 g	Grønnsaker	6 minutter
Rosengkål	500 g	Grønnsaker	14 minutter
Gulrøtter del i 8 cm skiver	500 g	Grønnsaker	8 til 9 minutter
Baby-gulrøtter	500 g	Grønnsaker	9 til 10 minutter
Blomkålbuketter	750 g	Grønnsaker	10 minutter
Maiskorn på koble	ca. 2 kopper med korn	Grønnsaker	8 minutter
Fennikel delt i fire	1 normalt stort hode, ± 350 g	Grønnsaker	10 minutter
Grønnsaksblanding, i biter	500 g	Grønnsaker	7 minutter
Pastinakk, delt i biter på 4-6 cm	30–50 g, ± 500 g	Grønnsaker	8 til 10 minutter
Små poteter i skiver	750 g	Grønnsaker	20 minutter
Store poteter	1,5 kg	Grønnsaker	40 minutter
Ferske erter (uten belg)	250 g	Grønnsaker	5 minutter
Spinat	150 g	Grønnsaker	3 til 4 minutter
Frossen spinat	300 g	Grønnsaker	14 minutter
Squash, gresskar som er oppdelt og uten kjerne	750 g	Grønnsaker	15 til 20 minutter
Sukkererter (mangetout)	350 g	Grønnsaker	6 til 8 minutter

Sukkererter (snow peas)	350 g	Grønnsaker	6 minutter
Runde turnips delt i fire	450 g	Grønnsaker	20 minutter
Squash delt i skiver	350 g	Grønnsaker	5 minutter
<b>EGG</b>			
<b>Mat</b>	<b>Mengde</b>	<b>Kategori</b>	<b>Tilberedningstid</b>
bløtkokte egg	maks 12	Manuell	8 minutter
hardkokte egg	maks 12	Manuell	14 minutter

## 7. OPPSKRIFTER

### BLÅSKJELL MED SVARTE OLIVEN

#### INGREDIENSER (til 4 personer)

##### SYLTET SITRON

- 1 sitron
- 100 g sukker
- 100 g bordsalt

##### BLÅSKJELL

- 1 kg ferske blåskjell. Skyll dem godt og fjern alt «skjegget»
- 1 rød paprika, delt i staver
- 1 rødløk, skrelt og delt i strimler
- 100 g kalamata-oliven, i skiver
- ½ bunt med persille, grovhakket
- 8 fedd hvitløk med skall

#### FREMGANGSMÅTE

##### SYLTET SITRON

1. Skjær sitronen i så tynne skiver som mulig.
2. Bland sitronen sammen med sukker og salt og sett i en lufttett beholder i kjøleskapet over natten.

##### BLÅSKJELL

3. Legg de vaskede blåskjellene på et dampbrett i glassformen. Fjern alle blåskjellene som er knust eller åpne.
4. Strø paprika, rødløk, olivenskiver og hvitløk over blåskjellene.
5. Still tidsuret til 8 minutter og trykk på start.
6. Skyll den syltede sitronen.
7. Strø persille og syltet sitron over blåskjellene når de har åpnet seg. Retten er klar til servering.
8. Kast alle blåskjellene som ikke har åpnet seg.

## KRYDRET HAVABBOR MED FERSKE GRØNNSAKER OG KOKOSEMULSJON

### INGREDIENSER (til 2 personer)

- 2 Havabbor-fileter
- 1 stilk sitrongress, delt i tre biter og knust

### KRYDDERBLANDING

- 2 teskjeer rosa pepperkorn, malt
- 1 teskje Sichuan-pepper, malt
- ½ teskje korianderfrø, malt
- 2 cm bit ingefær, finhakket
- ½ chilipepper, finhakket
- 1 teskje saltflak (havsalt av god kvalitet), knust

### GRØNNSAKER

- 2 små pak choi, delt i stilker
- 8 små aspargesstilker, fjern enden med fibre
- 50 g mangetout-erter, renset
- 50 g sukkererter, renset
- 2 stilker rød vårløk, renset og delt i fire i lengderetningen

### KOKOSEMULSJON

- 160 ml kokosmelk
- Saften fra 2 lime
- 1 spiseskje Malibu (kan sløyfes)
- ½ teskje palmesukker
- Salt, etter eget ønske

### TIL SERVERINGEN

- 2 spiseskjeer korianderblader, hakket

### FREM GANGSMÅTE

1. Bland alle krydder ingrediensene i en liten bolle. Gni krydderblandingen over havabbor-filetene og sett de til side.
2. Legg det knuste sitrongresset i den ene enden av dampbrettet. Legg havabbor-filetene med krydder oppå sitrongresset.
3. Legg grønnsakene i den andre enden av dampbrettet, ved siden av fiskefiletene.
4. Still tidsuret til 5 minutter og trykk på start.

### KOKOSEMULSJON

5. Bruk en egnet bolle og bland alle ingrediensene til kokosemulsjonen. Tilsett salt etter eget ønske.

### TIL SERVERINGEN

6. Dander de dampede grønnsakene i to dype tallerkener.
7. Hell over en sjenerøs mengde med kokosemulsjon.
8. Legg havabbor-fileten på toppen av hver serveringstallerken (kast sitrongresset).
9. Strø over finhakkede korianderblader.



## KYLLING MED SITRON OG TIMIAN

### INGREDIENSER (til 2 personer)

- 1 sitron, delt i åtte
- 4 kvister timian
- 2 kyllingbryst, delt i to diagonalt
- 2 fedd hvitløk
- Salt og nykvernet pepper
- 100 g unge brokkolibuketter, rensset
- 1 liten squash (120 g), delt i tykke skiver

### YOGHURTDRESSING

- 125 ml yoghurt
- ½ teskje honning
- 1 teskje dijonsennep
- Salt og nykvernet pepper

### FREMANGSMÅTE

1. Legg halvparten av sitronskivene med halvparten av timianstilkene over på en side av dampbrettet. Dekk sitronskivene med kyllingbrystene og tilsett salt og pepper etter eget ønske. Legg resten av timianen, sitronskivene og hvitløksfeddene over kyllingbrystene. Pass på at du har nok plass til dampdørslaget.
2. Still tidsuret til 20 minutter, fest glasslokket og trykk på start.
3. Legg brokkolien og squashen i dampdørslaget, og plasser dørslaget ved siden av kyllingbrystene når det gjenstår 6 minutter av tilberedningstiden.
4. Lag yoghurt dressing ved å blande alle ingrediensene. Knus de dampede hvitløksfeddene og ha dem i dressingen.
5. Server kyllingen og grønnsakene med en sjenerøs porsjon yoghurt dressing over.

## SPINAT- OG INGEFÆRDUMPLINGS

### INGREDIENSER (nok til 24 dumplinger)

- 240 g spinat
- 227 g hermetiske vannkastanjer, finhakket uten væske (140 g)
- 4 vårløk, finhakket
- ca. 4 cm lang bit ingefær, finhakket
- 1 spiseskje tamari- eller soyasaus
- 1 egg, lett pisket
- 24 dumpling-deigomslag
- Jordnøttolje for å smøre brettet

### FREMANGSMÅTE

1. Legg spinaten i et dørslag og hell over kokende vann. Skyll under kaldt vann og la vannet dryppe av. Når spinaten er såpass avkjølt at du kan ta på den, kan du klemme ut resten av vannet og finhakke bladene.
2. Bland spinat, vannkastanjer, vårløk, ingefær, tamari og pisket egg i en bolle.
3. Legg ut dumpling-deigomslagene og legg deretter 2 teskjeer av blandingen midt på hvert omslag. Pensle kantene av deigomslagene med vann. Løft opp kantene og fold dem inn mot midten, på samme måte som enkelte bakevarer. Fold kantene sammen slik at de forsegles.

4. Del dumplingene inn i to partier. Smør dampbrettet med et tynt lag jordnøttolje og damp det første partiet med dumplinger i 10 minutter.
5. Still tidsuret til 10 minutter og damp det andre partiet med dumplinger. Server med dipsaus etter eget ønske.

## **SJOKOLADEPUDDING**

### **INGREDIENSER** (nok til 4–6 puddinger)

- 100 g mykt usaltet smør, pluss litt ekstra til smøring av formene
- 100 g brunt strøusukker
- 2 middels store egg fra frittgående høner
- 100 g selvhevende mel
- 1 ss kakaopulver
- 100 g mørk kokesjokolade
- 1 ss melk

### **SJOKOLADESAUS**

- 100 g mørk kokesjokolade, delt i biter
- 25 g usaltet smør
- 30 ml gyllen sirup

### **TIL SERVERINGEN**

- Kremfløte, pisket til krem
- Noen mynteblader

### **FREM GANGSMÅTE**

1. Smør 4 til 6 små dessertformer som passer for enkeltporsjoner.
2. Slik lager du fyllet: Del sjokoladen i biter og ha bitene i bollen over en panne med vann som småkoker. La sjokoladen smelte sakte, og rør med jevne mellomrom. Når sjokoladen har smeltet kan du fjerne bollen fra varmen og sette den til side.
3. Rør sammen smør og sukker til det hvitner og får kremete konsistens.
4. Rør inn eggene i små porsjoner av gangen.
5. Sikt mel og kakaopulver og bland det forsiktig inn i blandingen av smeltet sjokolade og melk.
6. Bruk en skje for å fylle de individuelle formene med røren, men la det være igjen litt plass slik at desserten kan heve uten å renne over.
7. Dekk formene med firkanter av bakepapir og aluminiumsfolie. Klipp til firkantene slik at de er store nok til å dekke godt over kanten og husk at puddingen må ha plass til å heve. Smør undersiden av bakepapiet og legg folien på toppen. Lag en fold i midten og plasser over puddingene. Bind hyssing rundt hver form for å holde på plass folien og bakepapiet, slik at puddingen blir forseglet.
8. Sett puddingene på dampbrettet i glassformen og fest glasslokket. Still tidsuret på 30 minutter og trykk på start.
9. For å lage sjokoladesaus må du bruke en bolle som tåler varme. Tilsett alle ingrediensene og sett den over et brett med vann som småkoker. Rør i blandingen med jevne mellomrom til sjokoladen har smeltet. Ta bollen bort fra varmen og rør blandingen til den er helt jevn.
10. Når tilberedningstiden er over, kan du forsiktig fjerne puddingene og kaste folien og bakepapiet.
11. Puddingen kan legges over på en serveringsskål. Vend formen opp ned slik at puddingen sklir ut og over på skålen. Server med sjokoladesaus, litt pisket krem og et mynteblad.

# 1. SÄKERHETSANVISNINGAR

(ÖVERSÄTTNING AV ORIGINALANVISNINGAR)

LÄS DESSA SÄKERHETSANVISNINGAR NOGA INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN!

- **VARNING:** Het yta.
- Vidrör inte heta ytor.
- Låt apparaten svalna innan du lägger undan den.
- Temperaturen på ytor du kan komma åt kan vara hög när apparaten används.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en het apparat. Använd inte apparaten på värmekänsliga ytor eller i närheten av lättantändliga material.

Lämna tillräckligt med utrymme mellan apparaten och väggar och möbler. Placera inte grillen under väggmonterad köksinredning.

- Låt inte sladden hänga över arbetsytans kant och låt den inte komma i kontakt med heta ytor.
- Får inte doppas i vatten eller annan vätska.
- Dra alltid ur apparatens väggkontakt efter användning och före rengöring. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är inkopplad. Dra i kontakten, inte sladden, när du drar ur väggkontakten.
- Töm alltid behållaren när apparaten inte används.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett fjärrstyrningssystem.
- Använd inte apparaten om den har tappats i golv eller visar tecken på att ha skadats.
- Sluta omedelbart använda apparaten om strömsladden är skadad.
- Om strömsladden skadas ska den bytas av tillverkaren, dess kundservice eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- Försök inte reparera apparaten själv.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs

av Cuisinart® kan orsaka eldsvåda, elstöt eller skaderisk.

- Denna apparat kan användas av barn på minst 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller som saknar erfarenhet och kunskap förutsatt att användningen sker under tillsyn eller personen har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår medföljande risker. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring eller underhåll såvida inte de är minst 8 år gamla och övervakas.
- Lagra apparaten och dess strömssladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Denna apparat får endast användas för tillredning i enlighet med denna bruksanvisning.
- Får inte användas utomhus.
- Apparaten är avsedd för användning i bostäder.



**WARNING:** Polyetenpåsen på produkten eller dess förpackning kan vara farlig. Håll dessa påsar utom räckhåll för barn.

Använd aldrig dem i spjäsängar, barnsängar, barnvagnar eller lekhagar. Den tunna plastfilmen kan fastna på näsa och mun och hindra andningen. Påsen är inte en leksak.



### **WEEE – UTTJÄNT ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING**

För att tillvarata allas intresse och aktivt skydda miljön och människors hälsa:

- Kasta inte produkterna med osorterat hushållsavfall.
- Uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning ska kastas separat.
- Använd återvinnings- och avfallssystemen avsedda för elektrisk och elektronisk utrustning som erbjuds där du bor. På så vis kan vissa material återvinnas eller återanvändas.

- Genom att se till att produkten kastas på lämpligt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa på grund av möjligt innehåll av skadliga ämnen.

Kontakta din lokala avfallsmyndighet för mer information om hur produkten ska kastas.

## 2. INTRODUKTION

**Vi är glada över att du har valt att köpa en ny Cuisinart Cookfresh Glass Steamer!**

I över 30 år har Cuisinart strävat efter att tillverka köksutrustning av hög kvalitet. Alla Cuisinart-produkter är konstruerade för att hålla länge och utformade för att vara användarvänliga och prestera utmärkt, dag efter dag.

Mer information om våra produkter samt receptidéer finns på vår webbplats [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

## 3. PRODUKTEGENSKAPER (se omslaget)

1. Glaslock med kant i rostfritt stål


2. Vändbar tillredningsbricka i rostfritt stål

3. Glasform (kapacitet: 5 liter)






4. Löstagbar genomskinlig vattenbehållare (kapacitet: 1 l)


5. Basenhet

6. Reglagepanel


6.1. Strömbrytare 

6.2. LCD-skärm:

– 5 tillredningsprogram:  (manuellt),  (fisk),  (kyckling),  (spannmål),  (grönsaker)

– 1 varmhållningsprogram 

– Tillredningstid

– Vattensignal 

6.3. Knapp för uppvärmning av matvaror 

6.4. Start/stoppknapp 

6.5. Reglage för att välja tillredningsläge och ställa in tillredningstid.

## 4. MONTERING OCH ANVÄNDNING




**Varning:** Kör apparaten i 30 minuter med vatten i behållaren före den första användningen med matvaror. Töm sedan behållaren och rengör alla delar ordentligt.

## A. MONTERING

- Placera basenheten på en ren, plan och torr yta.
- Kontrollera att proppen på apparatens baksida är ordentligt stängd.
- OBS!** Fyll inte över den maxnivå som anges på apparaten.
- Skruva av behållarens lock och fyll med vatten (**bild 1**).
- OBS!** Fyll inte över nivån som anges på vattenbehållaren.
- Skruva på locket igen och fixera behållaren på basenheten (**bild 2**).
- Placera glasformen på basenheten (**bild 3**).
- OBS!** Kontrollera att formen ligger i mitten och låst på plats av de fyra fästena (i basenhetens änder).
- Placera den vändbara metallbrickan i lämplig riktning beroende på matvaran som tillagas (**bild 4**).
- Arrangera matvarorna på brickan.
- Stäng locket igen och fäst locket på ångpipan bakom apparaten (**bil 5**).
- OBS!** Kontrollera att locket är säkert fäst vid röret för att förhindra ångförlust.

## B. ANVÄNDNING MED FÖRINSTÄLLT TILLAGNINGSLÄGE



- Anslut kontakten till vägguttaget. *Knappen*  börjar lysa. Den stängs av automatiskt efter 30 sekunder om den inte används.
- Tryck på knappen . *Skärmen börjar lysa.*
- Kör igenom matvarukategorierna på skärmen genom att vrida på reglaget.
- Bekräfta valet genom att trycka en gång på reglaget när önskad kategori blinkar. *Den valda kategorin visas ensam och tidsindikatorn blinkar.*
- Ändra den förinställda tiden om du vill genom att vrida på reglaget och tryck sedan på knappen  för att påbörja tillredningen.

**Varning:** Vidrör aldrig på delar som kan vara heta under tillredning, till exempel locket, brickan eller basenheten.

### **OBS!**


- **Om du vill stänga av apparaten före programmet är klart** trycker du på knappen .
- **Om du vill ändra tidslängden medan tillredning pågår** trycker du på knappen , ändrar tidslängden på inställningsknappen och trycker en gång till på .

## C. ANVÄNDNING MED MANUELLT LÄGE




Med manuellt läge kan tillredningstiden justeras direkt eller tillredningen startas utan timer.

Så väljer du tillredningstid direkt:

- Välj det manuella läget på skärmen med hjälp av reglaget.
- Välj önskad tillredningstid genom att vrida på reglaget och tryck sedan på  för att påbörja tillredningen.



Påbörja tillredning utan timer:

- Välj det manuella läget med hjälp av reglaget.
- Tryck på knappen  direkt för att påbörja tillredningen.

**OBS!** Den längsta tillredningstiden i manuellt läge är 59 minuter/59 sekunder.



## D. ANVÄNDNING MED VARMHÅLLNINGSLÄGE

Varmhålla matvaror:



- Tryck på knappen  . Skärmen startar.
  - Välj symbolen  med reglagehjulet. Tiden visas som 0:00.
  - Tryck på ▷|| för att starta programmet utan timer eller välj först en tid och tryck sedan på ▷|| .
- OBS!**
- **Utän timer** är den högsta tillredningstiden 3 timmar och 59 minuter (tiden det tar för en full behållare att avdunsta).
  - **Med timer** är den högsta tillredningstiden 59 minuter/59 sekunder.

## E. ANVÄNDNING MED ÅTERUPPVÄRMNINGSLÄGE

Värma upp matvaror:

- Tryck på knappen  . Skärmen startar.
- Tryck på knappen  .
- Tryck på ▷|| för att starta programmet utan timer eller välj först en tid och tryck sedan på ▷|| .

## F. VATTENSIGNAL

När det inte finns så mycket vatten i behållaren visas symbolen  och en ljudvarning hörs med 30 sekunders mellanrum. När behållaren är tom slutar apparaten att fungera. Symbolen  börjar blinka och en kontinuerlig ljudvarning hörs tills behållaren fylls på.

- Fyll på behållaren (enligt beskrivningen ovan) och tryck på ▷|| för att starta tillredningen igen.

# 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


## A. EFTER VARJE ANVÄNDNING

- Dra alltid kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Töm vattenbehållaren och låt den rinna ur efter varje användning. Rengör sedan alla delar av apparaten noga.
- Var noga med att låta apparatens baksida rinna ur. Ta bort alla löstagbara delar (lock, glasform, behållare), skruva upp knappen och töm ur vattnet genom att vinkla basenheten.
- Rengör basenhetens insida med en fuktad svamp och en tesked natriumbikarbonat. Torka ordentligt och skölj sedan med rent vatten.
- Rengör aldrig apparaten med blekmedel.
- Diska aldrig basenheten i diskmaskin.
- Förvara apparaten på ett torrt ställe utom räckhåll för barn.

## B. AVKALKNING

Kalkavlagringar kan byggas upp efter några månaders användning. Vi rekommenderar att apparaten avkalkas regelbundet för att säkerställa att optimal ångproduktion bibehålls och för att öka livslängden.

Avkalkning: Fyll halva behållaren med vatten och den andra halvan med vinäger. Sätt på

glasformen och locket. Välj 60 minuters användning i läget  och tryck sedan på knappen  $\triangleright$  II.

När ljudsignalen hörs drar du ur väggkontakten och väntar tills apparaten har svalnat helt innan du tömmer behållaren.

Skölj sedan behållaren, formen och locket flera gånger i rent vatten.

Fyll slutligen behållaren med kallt vatten och kör ångkokaren i 30 minuter för att eliminera rester. Vi rekommenderar även denna metod efter att fisk har tillretts.

## 6. TILLREDNINGSGUIDE

### A. ANVÄNDBARA RÅD

Tillredningstiderna som anges i denna guide är endast avsedda som information. Tillredningstider varierar beroende på storlek och mängd av den matvara som ska tillagas samt personliga preferenser. De tillredningstider som anges är beräknade för färska matvaror.

Grönsaker blir krispiga med den första tidsangivelsen och mer tillagade med den andra. Använd matvaror som har skurits till ungefär samma storlek för jämnare tillredning.

Kött, kyckling och skaldjur ska tinas helt innan de placeras i ångkokaren. Kontrollera att matvarorna inte vidrör brickans kanter. För bästa möjliga resultat måste ångan kunna cirkulera fritt runt matvarorna.

Använd alltid kallt vatten i behållaren. Lägg inte örter eller kryddor i vattnet i behållaren.

PROTEINER			
Matvara	Mängd	Funktion	Tillredningstid
Kycklingbröst	4 kycklingbröst, ± 750 g	Kyckling	15–20 minuter
Musslor	1 kg	Fisk	6–8 minuter
Ben av färsk krabba	500 g	Fisk	8 minuter
Ben av frusen krabba	500 g	Fisk	10 minuter
Fiskfilé, tjock (t.ex. lax eller torsk)	350 g	Fisk	15 minuter
Fiskfilé, tunn (t.ex. sjötunga eller piggvar)	250 g	Fisk	6–8 minuter
Hel fisk	1 kg	Fisk	20 minuter
Hel fisk	500–750 g	Fisk	15 minuter
Hummerstjärt	4 stycken	Fisk	10 minuter
Musslor	1 kg	Fisk	6–8 minuter
Räkor	500 g	Fisk	6 minuter
Frysta räkor	500 g	Fisk	10 minuter



<b>GRÖNSAKER</b>			
<b>Matvara</b>	<b>Mängd</b>	<b>Funktion</b>	<b>Tillredningstid</b>
Kronärtskocka	300–350 g styck	Grönsaker	35–45 minuter
Sparris	500 g	Grönsaker	7–8 minuter
Färska gröna bönor	500 g	Grönsaker	7–8 minuter
Frysta gröna bönor	500 g	Grönsaker	6 minuter
Färska limabönor	500 g	Grönsaker	10–12 minuter
Rödbetor	350–400 kg	Grönsaker	25–30 minuter
Brocolibuketter, från 2,5 till 5 cm	500 g	Grönsaker	7 minuter
Fryst broccoli	350 g	Grönsaker	6 minuter
Brysselkål	500 g	Grönsaker	14 minuter
Morötter skurna i 8 cm bitar	500 g	Grönsaker	8–9 minuter
Primörmorötter	500 g	Grönsaker	9–10 minuter
Blomkålsbuketter	750 g	Grönsaker	10 minuter
Majskolvar	4 kolvar	Grönsaker	8 minuter
Fänkål skuren i klyftor	1 genomsnittligt huvud, ± 350 g	Grönsaker	10 minuter
Blandade skurna grönsaker	500 g	Grönsaker	7 minuter
Palsternacka skuren i bitar på 4–6 cm	1 näve, ± 500 g	Grönsaker	8–10 minuter
Skivade små potatisar	750 g	Grönsaker	20 minuter
Stora potatisar	1,5 kg	Grönsaker	40 minuter
Spritade färska ärter	250 g	Grönsaker	5 minuter
Spenat	150 g	Grönsaker	3–4 minuter
Fryst spenat	300 g	Grönsaker	14 minuter
Squash, pumpabitar	750 g	Grönsaker	15–20 minuter
Brytärter	350 g	Grönsaker	6–8 minuter
Sockerärter	350 g	Grönsaker	6 minuter
Majrovor skurna i klyftor	450 g	Grönsaker	20 minuter
Zucchini i skivor	350 g	Grönsaker	5 minuter
<b>ÄGG</b>			
<b>Matvara</b>	<b>Mängd</b>	<b>Funktion</b>	<b>Tillredningstid</b>
Löskokta ägg	Högst 12	Manuell	8 minuter
Hårdkokta ägg	Högst 12	Manuell	14 minuter

## 7. RECEPT

### MEDELHAVSMUSSLOR MED SVARTA OLIVER

#### INGREDIENSER (4 portioner)

##### INLAGD CITRON

- 1 citron
- 100 g socker
- 100 g bordssalt

##### MUSSLOR

- 1 kg färskas musslor, välj skrubgade och med skägget avlägsnat
- 1 röd paprika, strimlad
- 1 rödlök, skalad och strimlad
- 100 g kalamataoliver, skivade
- ½ knippe slätbladig persilja, grovt hackad
- 8 oskalade vitlöksklyftor

#### METOD

##### INLAGD CITRON

1. Skiva citronen tunt.
2. Blanda med socker och salt och lämna i en lufttät behållare över natten.

##### MUSSLOR

3. Ta bort eventuella trasiga eller öppna musslor och lägg de tvättade musslorna på ångbrickan i glasformen.
4. Sprid den strimlade paprikan, löken, de skivade oliverna och vitlöksklyftorna över musslorna.
5. Ställ in timern på 8 minuter och starta.
6. Skölj den inlagda citronen.
7. Strö över persiljan och den inlagda citronen när alla musslor har öppnats och servera.
8. Ta bort alla musslor som inte har öppnats.

### KRYDDIG HAVSABBORRE MED FÄRSKA GRÖNA GRÖNSAKER OCH KOKOSEMULSION

#### INGREDIENSER (2 portioner)

- 2 filéer havsabbore
- 1 stjälk citrongräs, skuren i 3 delar och krossad

##### KRYDDBLANDNING

- 2 tsk rosépeppar, malen
- 1 tsk sichuanpeppar, malen
- ½ tsk koriander, malen
- 2 cm ingefära, finhackad
- ½ chili, finhackad
- 1 tsk saltflingor (havssalt av god kvalitet), krossade

## GRÖNSAKER

- 2 små pak choi, separerade till enskilda blad
- 8 små sparrisar utan den träiga änden
- 50 g sockerärter, ansade
- 50 g brytärter, ansade
- 2 röda vårlökar, ansade och skurna i fyra bitar på längden

## KOKOSEMULSION

- 160 ml kokosmjölk
- Juicen av 2 limefrukter
- 1 msk Malibu (valfritt)
- ½ tsk palmsocker
- Havssalt, enligt smak

## FÖR SERVERING

- 2 msk koriander, hackad

## **METOD**

1. Blanda ihop alla ingredienser till kryddblandningen i en liten skål. Gnugga den generöst över havsabborfiléerna och lägg åt sidan.
2. Placera det krossade citrongräset i den enda änden av ångbrickan. Placera de kryddade havsabborfiléerna på citrongräset.
3. Lägg grönsakerna bredvid havsabborfiléerna i den andra änden av ångbrickan.
4. Ställ in timern på 5 minuter och starta.

## KOKOSEMULSION

5. Blanda ihop alla ingredienserna till kokosemulsionen i en lämplig skål och salta enligt smak.

## FÖR SERVERING

6. Arrangera de ångade grönsakerna på 2 djupa tallrikar.
7. Lägg på generöst med kokosemulsion.
8. Placera havsabborfiléerna ovanpå respektive portion (släng citrongräset).
9. Strö över hackad koriander.

## **KYCKLING MED CITRON OCH TIMJAN**

### **INGREDIENSER** (2 portioner)

- 1 citron, i 8 skivor
- 4 kvistar timjan
- 2 kycklingbröst, skurna diagonalt på hälften
- 2 vitlöksklyftor
- Salt och nymalen peppar
- 100 g sparrisbroccoli, ansade
- 1 liten zucchini (120 g), tunt skivad

## YOGHURTDRESSING

- 125 ml yoghurt
- ½ tsk honung
- 1 tsk Dijonsenap
- Salt och nymalen peppar

## **METOD**

1. Lägg hälften av citronskivorna på ena sidan av ångbrickan och strö hälften av timjanbladen över citronen. Täck den skivade citronen med kycklingbrösten. Salta och peppra. Toppa kycklingen med vitlöksklyftorna samt återstående del av timjan och citron. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för ångkorgen.
2. Ställ in timern på 20 minuter, sätt på glaslocket och starta.
3. Lägg broccoli och zucchini i ångkorgen och placera den bredvid kycklingbrösten i ångkokaren när 6 minuter återstår.
4. Laga yoghurt dressing genom att blanda ihop alla ingredienser. Pressa de ångade vitlöksklyftorna i dressing.
5. Servera kycklingen och grönsakerna med en generös sked av yoghurt dressing.

## **SPENAT- OCH INGEFÄRSDUMPLINGS**

### **INGREDIENSER** (blir 24 dumplings)

- 240 g spenat
- 227 g konserverade vattenkastanjer, avhållda och finhackade (140 g avhållda)
- 4 vårlökar, finhackade
- 4 cm färsk ingefära, finriven
- 1 msk tamari eller soja
- 1 ägg, lättvispat
- 24 bitar dumplingdeg
- Jordnötsolja för att olja brickan

## **METOD**

1. Lägg spenaten i ett durkslag och håll över kokande vatten. Kyl under kallt, rinnande vatten och låt rinna av. När de är svala nog att hantera, krama ur överskottsvatten ur spenaten och finhacka.
2. Blanda spenat, vattenkastanjer, vårlök, ingefära, tamari och det vispade ägget i en skål.
3. Lägg ut dumplingdegen och placera 2 teskedar av blandningen i mitten av varje degbit. Pensla degkanterna med vatten. Vik upp sidorna och för ihop dem i mitten, ungefär som en pirog. Fäst genom att vecka kanten.
4. Dela upp dina dumplings i två omgångar. Olja ångbrickan lätt med jordnötsolja och ånga den första omgången i 10 minuter.
5. Ställ timern på 10 minuter igen och ånga den andra omgången dumplings. Servera med din favoritdipp.

## **CHOCKLADPUDDING**

### **INGREDIENSER** (blir 4–6 puddingar)

- 100 g osaltat smör, mjukt, plus extra för smörjning
- 100 g brunt strösocker
- 2 medelstora ägg från frigående höns
- 100 g självjäsande mjöl
- 1 msk kakaopulver
- 100 g mörk matlagningsschoklad
- 1 msk mjölk

## CHOKLADSÅS

- 100 g mörk matlagningschoklad, bruten i bitar
- 25 g osaltat smör
- 30 ml ljus sirap

## FÖR SERVERING

- Vispgrädde
- Några myntablad

## **METOD**

1. Smörj 4 till 6 enskilda puddingformar.
2. Gör fyllningen genom att bryta chokladen i bitar i en skål över en kastrull sjudande vatten. Låt den smälta långsamt. Rör om ibland. Ta från värmen och lägg åt sidan.
3. Vispa ägg och socker tills det blir ljust och krämnt.
4. Vispa gradvis in äggen.
5. Sikta i mjöl och kakaopulver. Vänd ner blandningen med den smälta chokladen och mjölken.
6. Skeda försiktigt puddingsmeten i de enskilda formarna. Lämna lite utrymme för expansion.
7. Klipp ut 4 till 6 fyrkanter av både smörgåspapper och aluminiumfolie att täcka formarna med, stora nog att passa över formarna. Lämna lite utrymme för expansion. Smörj undersidan av smörgåspappersfyrkanterna och lägg folien ovanpå. Vik ett veck i mitten och lägg på puddingarna. Knyt ett snöre kring varje form för att hålla locket på plats och försegla puddingen.
8. Placera puddingarna på ångbrickan och i glasformen. Sätt på glaslocket. Ställ in timern på 30 minuter och starta.
9. Gör chokladsåsen genom att lägga alla ingredienser i en värmestålig skål ovanför en kastrull med sjudande vatten. Rör om ibland tills det har smält. Ta från värmen och rör tills den är jämn.
10. Ta försiktigt ut puddingarna när tiden är slut. Ta bort omslagen och kasta dem.
11. Vänd upp puddingarna på enskilda serveringstallrikar och servera med chokladsåsen, lättvispad grädde och ett blad mynta.

# Cuisinart®



**CUISINART**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 MONTROUGE - FRANCE

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## Garantie Internationale / International Guarantee / International garanti / Kansainvälinen takuu / Internasjonal garanti / Internationell garanti

**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:

**DANSK :** CUISINART garanterer, at det er nemt at få kontakt med vores kundeservice i alle lande. For at få oplysninger om vores kundeservice i dit land skal du ringe på:

**SUOMI :** CUISINART takaa helpomman yhteydenoton asiakaspalveluihinsa jokaisessa maassa. Pyydä alueesi asiakaspalvelun yhteystiedot soittamalla numeroon:

**NORSK :** CUISINART garanterer at det skal være enkelt å få kontakt med kundeservice i alle land. For mer informasjon om kundeservicen i ditt område, vennligst ring:

**SVENSKA :** CUISINART garanterar smidigare kontakt med kundtjänst i alla länder. För mer information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Danmark **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Suomi **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Noreg/Norge **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Sverige **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Faktura - Kassebon  
/ Lasku - Kassakuitti / Kvittering - Faktura / Kvitto - försäljningsbevis

Acheteur / Purchaser / Køber / Ostaja / Kjøper / Köpare

- *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.*
- *Opbevar dette garantibevis sammen med det originale købsbevis.*
- *Säilytä tämä takuukortti alkuperäisen ostotodistuksen kanssa.*
- *Vennligst ta vare på dette garantikortet sammen med det originale kjøpsbeviset.*
- *Förvara detta garantikort tillsammans med ditt inköpsbevis i original.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@conair.com](mailto: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.

**DANSK: GARANTI**

Cuisinart tilbyder 3 års garanti. I denne periode tilbydes som standard et erstatningsprodukt (identisk eller tilsvarende produkt). For at gøre krav på garantien skal det originale købsbevis (kassebon eller faktura) vedhæftes dette garantibevis sammen med dine udførlige kontaktoplysninger. Garantien dækker ikke skader, der skyldes forkert brug, fald eller demontering/reparation foretaget af uautoriserede personer. Denne garanti berører på ingen måde dine lovmæssige rettigheder.

**SUOMI: TAKUU**

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme laitteen standardin vaihdon (samaan tai samankaltaiseen tuotteeeseen) tämän jakson aikana. Voidaksesi hyötyä takuusta tämän takuukuponin on sisällettävä alkuperäinen ostotodiste (kassakuitti tai lasku) ja tarkat yhteystietosi. Takuu ei korvaa väärinkäytöstä, putoamisesta ja valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta purkamisesta tai korjauksesta aiheuttuvia vahinkoja. Tämä takuu ei vaikuta millään tavalla lakisääteisiin oikeuksiisi.

**NORSK: GARANTI**

Cuisinart tilbyr deg 3-års garanti. Vi tilbyr en normal utskiftning av apparatet (med et identisk eller tilsvarende apparat) i denne perioden. For å kunne dra nytte av denne garantien må det originale kjøpsbeviset (faktura eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktinformasjonen din. Garantien dekker ikke skader som skyldes feilaktig bruk, demontering eller reparasjoner utført av personer som ikke er autorisert for dette. Denne garantien har ingen innvirkning på dine juridiske rettigheter.

**SVENSKA: GARANTI**

Cuisinart erbjuder 3 års garanti. Under denna period erbjuder vi standardbyte av apparaten (identisk eller motsvarande). För att använda garantin måste inköpsbeviset i original (försäljningsbevis eller kvitto) vara fäst vid detta garantikort tillsammans med dina fullständiga kontaktoppgifter. Garantin omfattar inte skador som uppstått på grund av att apparaten har använts fel, tappats i golv, ploccats isär eller reparerats av obehöriga personer. Denna garanti påverkar på inget sätt dina rättigheter enligt tvingande lag.

