

CUISINART

CUISEUR VAPEUR

P1118E

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



- **ATTENTION :** Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conserver ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- **ATTENTION :** Surface chaude.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Laisser un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer l'appareil sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Toujours vider le réservoir lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé

par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :



- Ne pas jeter de produit avec les déchets ménagers.
- Utiliser les systèmes de reprise et de collecte. Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat!

Depuis plus de 40 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité. Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie. Réalisés dans des matériaux d'origine professionnelle tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

3. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable
2. Plateau de cuisson réversible en acier inoxydable
3. Plat en verre (capacité : 5 litres)
4. Réservoir amovible transparent (capacité : 1,4 litre)
5. Base de l'appareil
6. Tableau de contrôle

1. Bouton d'allumage/arrêt 

2. Ecran Led affichant :

- 5 programmes de cuisson :  (manuel),  (poisson),  (volaille),  (céréales),  (légumes)

- 1 programme de maintien au chaud

- le temps de cuisson

- Signal de manque d'eau 

3. Bouton  pour réchauffer les aliments

4. Bouton de mise en marche/pause ▷||

5. Molette de sélection des modes de cuisson et de réglage des temps de cuisson.

4. ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU CUISEUR VAPEUR

Attention : Avant la première utilisation avec aliments, faire fonctionner l'appareil pendant 30 minutes avec de l'eau dans le réservoir, vidanger puis nettoyer soigneusement chaque partie.

a. Assemblage

- Placer la base de l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Remplir d'eau (entre 10 et 20 cl) la base fixe du réservoir en vérifiant au préalable que la vidange située à l'arrière de l'appareil est bien fermée (**Fig.1**).

N.B. Ne pas remplir au-delà du niveau maximum indiqué sur l'appareil.

- Dévisser le bouchon de réservoir transparent et le remplir d'eau (**Fig.2**).

N.B. Ne pas remplir au-delà du niveau indiqué sur le réservoir.

- Revisser le bouchon puis fixer le réservoir sur sa base (**Fig.3**).
- Placer le plat en verre sur la base de l'appareil. (**Fig.4**).


N.B. : S'assurer que le plat est bien centré et bloqué par les quatre cales (situées sur les extrémités de la base).


- Déposer le plateau métallique réversible dans le sens le plus adapté aux aliments à cuire (**Fig.5**).
- Déposer les aliments sur le plateau.
- Refermer ensuite le couvercle en emboîtant bien le cache sur le conduit vapeur à l'arrière de l'appareil (**Fig.6**).

N.B. : s'assurer que le cache est bien fixé sur le conduit pour éviter toute perte de vapeur.

b. Utilisation en mode «Cuisson préprogrammée»


- Brancher la fiche dans la prise.

Le bouton  s'allume. Il s'éteint automatiquement après 30 secondes si aucune manipulation n'est effectuée.


- Appuyer sur le bouton  . L'écran s'allume.
- Tourner la molette de réglage pour faire défiler les catégories d'aliments sur l'écran.
- Lorsque la catégorie souhaitée clignote, appuyer une fois sur la molette pour valider le choix. La catégorie choisie s'affiche seule et l'indicateur de temps clignote.
- Modifier éventuellement le temps préprogrammé en tournant la molette puis appuyer sur le bouton \triangleright || pour lancer la cuisson.

Attention : Durant la cuisson, ne jamais toucher les éléments potentiellement brûlants tels que le couvercle, le plat ou la base de l'appareil.

N.B.

- **Pour éteindre l'appareil avant la fin du programme**, appuyer sur le bouton  .
- **Pour changer la durée de cuisson en cours de route**, appuyer sur le bouton \triangleright || , utiliser le bouton de réglage pour modifier la durée, puis appuyer à nouveau sur \triangleright || .

c. Utilisation en mode «Réchauffage»

Pour réchauffer les aliments, sélectionner l'icône  avec la molette de réglage. Le temps 0:00 apparaît. Appuyer sur \triangleright || pour lancer le programme sans minuterie ou sélectionner d'abord une durée avant d'appuyer sur \triangleright || .

N.B. :

- Sans minuterie, le temps maximum de cuisson est de 3h et 59 minutes (temps d'évaporation d'un réservoir plein).
- Avec minuterie, le temps maximum de cuisson est de 59 minutes/59 secondes.

d. Utilisation en mode «Manuel»

Le mode manuel permet de régler directement le temps de cuisson ou de lancer la cuisson sans minuterie.

Pour sélectionner directement le temps de cuisson :



- Sélectionner le mode manuel sur l'écran avec la molette.
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant la molette puis appuyer sur \triangleright || pour lancer la cuisson.

Pour démarrer la cuisson sans minuterie :

- Sélectionner le mode manuel avec la molette.
- Appuyer directement sur le bouton \triangleright || pour lancer la cuisson.

N.B. : en mode Manuel, le temps maximum de cuisson est de 59 minutes/59 secondes.

e. Le signal «Manque d'eau»

Lorsque la quantité d'eau du réservoir est faible, l'icône  apparaît et un signal sonore retentit toutes les 30 secondes. Lorsque le réservoir est vide, l'appareil arrête de fonctionner, l'icône  se met à clignoter et un signal sonore retentit en continu jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.

• Remplir le réservoir (comme expliqué plus haut) et appuyer sur ▷|| pour relancer la cuisson.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN


a. Après chaque utilisation

- Toujours débrancher et laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, vider le réservoir d'eau et vidanger puis nettoyer soigneusement chaque partie de l'appareil.
- Prendre également soin de vider et vidanger la partie arrière de l'appareil : enlever les éléments amovibles (couvercle, plat en verre, réservoir), dévisser le bouton et vider l'eau en inclinant la base de l'appareil.
- Pour nettoyer l'intérieur de la base, utiliser une éponge humide avec une cuillère à café de bicarbonate de soude ; essuyer avec précaution puis rincer à l'eau claire.
- Ne jamais utiliser d'eau de javel pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais mettre la base de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ranger l'appareil au sec, hors de portée des enfants.

b. Traitement anticalcaire

Après quelques mois d'utilisation, une accumulation de dépôts de calcaire est possible. Il est conseillé de détartrer l'appareil régulièrement pour garder la production de vapeur optimale et augmenter la durée de vie.

Pour détartrer : remplir une moitié de réservoir avec de l'eau et l'autre moitié avec du vinaigre.

Mettre en place le plat en verre et le couvercle. Sélectionner 60 minutes d'utilisation en mode  puis appuyer sur le bouton ▷|| .

Lorsque le signal sonore retentit, débrancher, attendre que l'appareil refroidisse complètement puis vider le réservoir.

Rincer ensuite le réservoir, le plat et le couvercle plusieurs fois à l'eau claire.

Pour terminer, remplir le réservoir avec de l'eau froide et faire fonctionner le cuiseur vapeur 30 minutes pour supprimer tout résidu éventuel.

Nous recommandons également cette méthode après la cuisson du poisson.

6. RECETTES

a. Salade de pommes de terre ratte, filet de rouget aux olives et tomates



Pour : 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

- 6 filets de rouget d'environ 150g chacun
- 600 g de pommes de terre ratte

- 100 g d'olives noires
- 3 tomates
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 échalote épluchée
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 100 g de salade roquette
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- Sel et poivre

- Préparer le cook fresh en suivant les instructions de la notice.
- Cuire les pommes de terre non épluchées durant 20 minutes en position , réserver.
- Préparer la sauce en mélangeant les tomates taillées en dés, l'échalote ciselée, les olives noires et le persil haché.
- Ajouter l'huile d'olive et la fleur de sel.
- Assaisonner et cuire les filets de rouget côté chair durant 5 minutes en position  sur la grille de cuisson.
- Pendant ce temps, éplucher et tailler les pommes de terre en rondelles et les déposer dans un saladier.
- Ajouter la roquette, et verser la sauce généreusement.
- Mélanger et dresser dans un plat.
- Déposer les filets de rouget sur le mélange.



b. Spirales de saumon au lard et fenouil à l'anis

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

- 500 g de saumon dans le cœur
- 4 fines tranches de poitrine fumée
- 2 bulbes de fenouil
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 10 g de fleur de sel
- Poivre du moulin

- Préparer le cook fresh en suivant les instructions de la notice.
- Laver et couper en quatre les bulbes de fenouil.
- Les déposer sur la grille de cuisson.
- Assaisonner d'anis vert, de fleur de sel et de poivre du moulin.
- Précuire le fenouil 20 minutes, en position .
- Pendant ce temps, tailler le saumon en lanières, dans le sens de la longueur.
- Rouler les bandes de saumon en spirales et les entourer d'une tranche de lard.
- Déposer les spirales de saumon sur la grille, à côté des morceaux de fenouil.
- Saupoudrer de fleur de sel et d'anis vert.
- Cuire 10 minutes, en position .
- Servir l'ensemble dans un plat, arroser d'un filet d'huile d'olive.

7. GUIDE DE CUISSON

a. Quelques conseils

Les temps de cuisson mentionnés dans ce guide ne sont qu'une indication. Le temps de cuisson

varie en fonction de la taille et de la quantité d'aliments à cuire, ainsi que des préférences de chacun. Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des aliments frais.

Pour les légumes, la première indication de temps permet d'obtenir des légumes croquants et la deuxième des légumes plus cuits. Pour une cuisson plus uniforme, utiliser des aliments de taille à peu près égale.

La viande, le poulet et les fruits de mer doivent être complètement décongelés avant d'être placés dans le cuiseur vapeur. Veiller à ce que les aliments ne touchent pas les bords du plateau. Pour obtenir les meilleurs résultats, la vapeur doit pouvoir circuler librement autour des aliments.

Utiliser toujours de l'eau froide dans le réservoir. Ne pas ajouter d'herbes ou de condiments à l'eau du réservoir.

PROTÉINES			
Aliment	Quantité	Fonction	Temps de cuisson
blanc de poulet	4 blancs de poulet, ± 750g	Volaille	15 à 20 minutes
Palourdes	1kg	Fruits de mer	6 à 8 minutes
Pattes de crabe fraîches	500 g	Fruits de mer	8 minutes
Pattes de crabe surgelées	500 g	Fruits de mer	10 minutes
Filet de poisson, épais, par ex. : saumon, cabillaud...	350 g	Fruits de mer	15 minutes
Filet de poisson, fin, par ex. : filet de sole, turbot	250 g	Fruits de mer	6 à 8 minutes
Poisson entier	1 kg	Fruits de mer	20 minutes
Poisson entier	500 à 750 g	Fruits de mer	15 minutes
Queue de homard	4 pièces	Fruits de mer	10 minutes
Moules	1 kg	Fruits de mer	6 à 8 minutes
Crevettes	500 g	Fruits de mer	6 minutes
Crevettes surgelées	500 g	Fruits de mer	10 minutes
LÉGUMES			
Aliment	Quantité	Fonction	Temps de cuisson
Artichauts	300 à 350 g chacun	Légumes	35 à 45 minutes
Asperges	500 g	Légumes	7 à 8 minutes
Haricots verts frais	500 g	Légumes	7 à 8 minutes
Haricots verts surgelés	500 g	Légumes	6 minutes
Haricots beurre frais	500 g	Légumes	10 à 12 minutes
Betteraves	350 à 400 g	Légumes	25 à 30 minutes
Brocolis Sommité de 2,5 à 5 cm	500 g	Légumes	7 minutes
Brocolis surgelés	350 g	Légumes	6 minutes
Choux de Bruxelles	500 g	Légumes	14 minutes
Carottes taillées en tronçons de 8 cm	500 g	Légumes	8 à 9 minutes
Fanes de carotte	500 g	Légumes	9 à 10 minutes

Chou-fleur Sommités	750 g	Légumes	10 minutes
Épis de maïs	4 épis	Légumes	8 minutes
Fenouil Coupé en quartiers	1 bulbe moyen, ± 350 g	Légumes	10 minutes
Légumes taillés variés	500 g	Légumes	7 minutes
Panais Tailler en tronçons de 4 à 6 cm de longueur	1 botte, ± 500 g	Légumes	8 à 10 minutes
Pommes de terre petite Taillés en cubes de 2,5 à 5 cm	750 g	Légumes	20 minutes
Pommes de terre grosse	1,5 kg	Légumes	40 minutes
Petits pois frais écoscé	250 g	Légumes	5 minutes
Épinards	150 g	Légumes	3 à 4 minutes
Épinards surgelés	300 g	Légumes	14 minutes
Potimarron, citrouille taillé en cube	750 g	Légumes	15 à 20 minutes
Pois mange-tout	350 g	Légumes	6 à 8 minutes
Pois gourmands	350 g	Légumes	6 minutes
Navets ronds taillés en quartiers	450 g	Légumes	20 minutes
Courgette taillée en rondelles	350 g	Légumes	5 minutes
ŒUFS ET CRÈME ANGLAISE			
Aliment	Quantité	Fonction	Temps de cuisson
Œufs mollets ou à la coque	12 maximum	Manuelle	8 minutes
Œufs durs	12 maximum	Manuelle	14 minutes