



MARQUE: CUISINART

REFERENCE: CEC10E

CODIC: 4055349





Cuisinart®



CUISEUR À OEUFS
EGG COOKER

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

CEC10E

SOMMAIRE

Consignes de sécurité.	5
1. Introduction	8
2. Caractéristiques.	9
3. Assemblage.	8
a. Déballage	10
b. Assemblage	10
4. Conseils d'utilisation.	10
5. L'avis des chefs.	12
6. Questions/réponses	13
7. Nettoyage et rangement	13

CONTENTS

Safety precautions.	14
1. Introduction	16
2. Product features.	17
3. Assembly	18
a. Unpacking the appliance.	18
b. Assembling the appliance	18
4. Tips for better use.	18
5. Advice from the chefs	20
6. Questions/answers	21
7. Cleaning and storage	21

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, conservez 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 toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- 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.
- Ne jamais rien poser sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 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.

- 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 cordon 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 âgés de 8 ans et plus pour autant qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil pourront être réalisés par des enfants s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils bénéficient d'une surveillance. Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant de connaissance ou d'expérience pour autant qu'elles bénéficient d'une surveillance et d'explications sur l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et qu'elles comprennent les dangers que cette utilisation implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- **ATTENTION : L'aiguille à la base du gobelet doseur est extrêmement perçante.**

- 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 ou analogues telles que :
 - dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les bed and breakfast.

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 jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

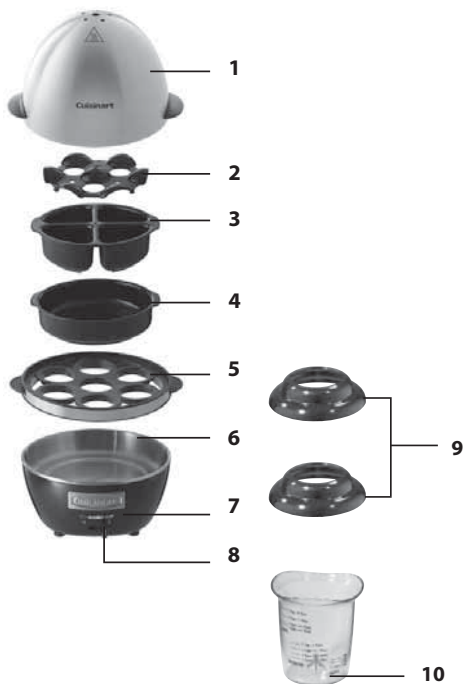
Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

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.

2. CARACTÉRISTIQUES

Tous les matériaux entrant en contact avec les aliments sont sans BPA.

- 1. Dôme** : en acier inoxydable avec poignées isolantes.
- 2. Support supérieur** pour cuire jusqu'à 3 œufs à la coque, mollets ou durs.
- 3. Bac pour pocher** jusqu'à 4 œufs.
- 4. Bac pour omelette** 3 œufs.
- 5. Support inférieur** pour cuire jusqu'à 7 œufs à la coque, mollets ou durs.
- 6. Base** : élément chauffant en acier inoxydable qui permet un nettoyage facile.
- 7. Témoin lumineux** : lorsque l'interrupteur est en position « I », le témoin lumineux est allumé ; lorsque l'interrupteur est en position « O », le témoin lumineux est éteint.
- 8. Interrupteur marche/arrêt avec signal sonore** : une fois les œufs cuits, la base émet un signal sonore jusqu'à ce que le cuiseur à œufs soit manuellement éteint(e).
- 9. Deux supports coquetiers** pour servir les œufs à la coque.
- 10. Gobelet doseur muni d'une aiguille** : les lignes sur le doseur indiquent la quantité moyenne d'eau à remplir pour des œufs à la coque, mollets ou durs, ainsi que les omelettes et les œufs pochés. L'aiguille sert à percer les coquilles pour empêcher qu'elles se fendent pendant la cuisson.



Attention : L'aiguille à la base du doseur est extrêmement pointue.

3. ASSEMBLAGE

A. Déballage

1. Choisir une grande surface stable et plate pour déposer la boîte.
2. Ouvrir la boîte et enlever le livret d'instructions et tout autre document.
3. Retirer la cale de la boîte et retirer le cuiseur à oeufs.
4. Enlever tout emballage entourant le cuiseur à œufs.
5. Enlever tout autre pièce emballée dans la boîte et enlever l'emballage les entourant. Vérifier les emballages pour toutes les pièces répertoriées dans la section « Caractéristiques produits » avant de jeter la boîte.
6. Enlever toute étiquette de protection ou étiquette promotionnelle.

B. Assemblage

Pour assembler votre cuiseur à œufs Cuisinart® :






1. Rincer toutes les parties détachables dans de l'eau chaude et savonneuse ou dans un lave-vaisselle avant chaque utilisation. **ATTENTION : L'aiguille à la base du doseur est extrêmement pointue.**
2. NE PAS submerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. La base se nettoie très facilement avec un linge humide. Consulter les instructions de nettoyage à la page 11 pour plus d'informations.
3. Essuyer soigneusement toutes les parties détachables et les placer à côté de l'appareil ou les ranger lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
4. Déposer le cuiseur à œufs sur une surface propre et sèche.
5. Placer l'accessoire approprié sur le support

inférieur de cuisson.

6. Placer le dôme sur le bac de cuisson.

7. Brancher l'appareil. Votre cuiseur à œufs est maintenant prêt pour l'utilisation.

4. CONSEILS D'UTILISATION




Degré de cuisson	Eau
A la coque 	1 oeuf - 40ml 3 oeufs - 30ml 5 oeufs - 25ml 7/10 oeufs - 20ml
Mollet 	1 oeufs - 60ml 3 oeufs - 50ml 5 oeufs - 40ml 7/10 oeufs - 30ml
Œuf dur 	1 oeufs - 110ml 3 oeufs - 100ml 5 oeufs - 90ml 7/10 oeufs - 85ml
Omelette 	3/5 œufs - 90ml
Poché 	4 oeufs - 70/80ml

Cuisson recommandée pour des œufs de type moyen et conservés à température ambiante. Pour une cuisson de 10 œufs (coque, mollet ou dur) en utilisant le rehausseur, utiliser la mesure pour 7 œufs.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée, l'eau courante contient du calcaire qui peut provoquer une décoloration des œufs.

Pour des œufs durs, mollets ou à la coque

1. Choisir la consistance désirée. Voir les marquages :


- œufs durs 
- mollets 
- à la coque 

sur le doseur et remplir d'eau froide jusqu'au marquage. **REMARQUE** : Le marquage est indicatif et le niveau d'eau peut être ajusté jusqu'au degré de cuisson désiré et selon la taille des œufs.

2. Verser l'eau froide dans le plateau de la base.
3. Rincer les œufs. Le cuiseur peut cuire jusqu'à 10 œufs simultanément.
4. Placer le support inférieur de cuisson sur la base. Les nervures sur les poignées latérales doivent être orientées vers le haut.
5. À l'aide de l'aiguille située à la base du doseur, percer le sommet de chaque œuf et les placer sur le support. Rincer l'aiguille après usage. Pour cuire 3 œufs supplémentaires, placer le support supérieur de cuisson au centre du support inférieur, en plaçant les bords relevés sur le dessus des œufs. Percer chaque œuf avant de les poser sur le support supérieur de cuisson.
6. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « I ». Le témoin lumineux est allumé.
7. Quand l'eau est complètement évaporée, les œufs sont cuits selon la consistance souhaitée. Un signal sonore retentit.
8. Mettre l'interrupteur sur la position « O ». **REMARQUE** : Après refroidissement de l'appareil, il se remettra en marche automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis en position « O » manuellement.

9. Retirer immédiatement les œufs et les rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
10. Les œufs sont prêts. **REMARQUE** : Le temps de cuisson dépend du nombre, de la taille et de la température des œufs avant la cuisson, de la température et de la quantité d'eau utilisées ainsi que de l'altitude. Le maintien des œufs dans le cuiseur après le signal sonore prolonge leur cuisson.


Pour des œufs pochés

1. Remplir d'eau froide le doseur jusqu'au marquage poché . **REMARQUE** : Le marquage est indicatif et le niveau d'eau peut être ajusté jusqu'au degré de cuisson désiré.
2. Verser de l'eau froide dans le plateau de la base.
3. Enduire le bac de pochage de beurre ou d'huile végétale
4. Casser un œuf par moule. Le cuiseur peut pocher jusqu'à 4 œufs simultanément.
5. Placer le support inférieur de cuisson sur la base. Les nervures sur les poignées latérales doivent être orientées vers le haut.
6. Placer le bac de pochage sur le support inférieur de cuisson.
7. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « I ». Le témoin lumineux est allumé.
8. Quand l'eau est complètement évaporée, les œufs sont pochés. **REMARQUE** : Le temps de cuisson approximatif pour 4 œufs est de 10 minutes.
9. Un signal sonore avertit de la fin de cuisson et le témoin lumineux est éteint.
10. Mettre l'interrupteur sur la position « O ». **REMARQUE** : Après refroidissement de l'appareil, celui-ci se remettra en marche

automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis en position « O » manuellement.

11. Retirer immédiatement les œufs pour éviter une cuisson excessive.
12. Utiliser une petite spatule pour retirer les œufs des moules.

Pour des omelettes

1. Enlever le dôme et toutes les parties détachables.
2. Remplir d'eau froide le doseur jusqu'au marquage omelette . **REMARQUE** : Le marquage est indicatif et le niveau d'eau peut être ajusté jusqu'au degré de cuisson désiré.
3. Verser de l'eau froide dans le plateau de la base.
4. Enduire le bac de pochage de beurre ou d'huile végétale
5. Casser et battre de 3 à 5 oeufs dans un récipient. Verser le mélange battu dans le bac à omelette.
6. Placer le support inférieur de cuisson sur la base. Les nervures sur les poignées latérales doivent être orientées vers le haut.
7. Placer le bac à omelette sur le support inférieur de cuisson.
8. Placer le dôme sur l'ensemble et mettre l'interrupteur sur la position « I ». Le témoin lumineux est allumé.
9. Quand l'eau est complètement évaporée, l'omelette est prête.
10. Un signal sonore avertit de la fin de cuisson et le témoin lumineux est éteint.
11. Mettre l'interrupteur sur la position « O ». **REMARQUE** : Après refroidissement de l'appareil, celui-ci se remettra en marche automatiquement si l'interrupteur n'est pas mis en position « O » manuellement.
12. Retirer immédiatement l'omelette pour éviter une cuisson excessive en utilisant une petite spatule.

5. L'AVIS DES CHEFS



- Pour la cuisson des oeufs conservés au frais, il faudra augmenter légèrement la quantité d'eau afin de trouver la bonne cuisson.
- Les œufs doivent être entreposés dans la boîte dans laquelle ils ont été achetés pour les empêcher de sécher et d'absorber les odeurs du réfrigérateur.
- Les œufs devraient être placés avec le gros côté vers le haut, ce qui permettra de les garder frais plus longtemps et de garder le jaune centré. C'est une suggestion pour conserver les œufs.
- Vos œufs sont-ils frais ? Les placer dans un bol d'eau froide salée. S'ils coulent, ils sont frais ; s'ils flottent, ils ne sont pas frais.
- Toujours laver les coquilles d'œufs avant de les cuire à la coque, mollet ou dur.
- Toujours refroidir les œufs cuits immédiatement après la cuisson pour éviter toute cuisson supplémentaire et qu'un cercle vert foncé se forme autour du jaune. Utiliser d'abord des pinces pour retirer les œufs cuits et les placer dans un tamis ou une passoire. Verser de l'eau froide sur les œufs jusqu'à ce qu'ils aient

refroidis. Vous pouvez également placer les œufs dans un grand bol d'eau glacée.

- Pour éplucher des œufs durs froids plus facilement, les faire rouler doucement sur le plan de travail avec la paume de la main pour les casser. Commencer à éplucher du côté le plus large.
- Les œufs cuits durs avec coquille se conservent jusqu'à une semaine au frais. Les œufs cuits durs sans coquille doivent être consommés immédiatement.
- Les œufs cuits durs qui ont été colorés dans un but décoratif ne doivent pas être consommés.
- Pour enlever la coquille des œufs à la coque ou mollets, casser la coquille au centre de l'œuf à l'aide d'un couteau. Extraire l'œuf avec une cuillère à café.
- Utiliser le doseur fourni comme guide. Pour des œufs bien cuits, remplir d'eau jusqu'à la limite supérieure. Pour des œufs légèrement plus liquides, remplir d'eau jusqu'à la limite inférieure. C'est très utile lors de la préparation d'œufs pochés mais vous pourrez jouer avec les quantités d'eau pour d'autres types d'œufs également.
- Les œufs pochés peuvent être préparés à l'avance et réchauffés avant consommation. Si c'est le cas, cuire légèrement moins longtemps les œufs en utilisant moins d'eau et refroidir immédiatement en mettant au réfrigérateur. Pour réchauffer, placer dans un bol d'eau chaude et sécher avec du papier absorbant sur une assiette.

6. QUESTIONS/REPNSES

QUE FAIRE SI :	REPNSES
Mon appareil ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre l'interrupteur sur la position « I » et vérifier que l'eau a bien été ajoutée. • Vérifier que l'appareil est bien branché.

Les œufs ne cuisent pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la bonne quantité d'eau a été ajoutée pour la consistance désirée.
Les œufs ont éclaté dans l'appareil ?	<ul style="list-style-type: none"> • Les œufs étaient trop froids.

7. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Toujours débrancher le cuiseur à œufs Cuisinart® avant de le nettoyer.
 - Nettoyer toutes les parties détachables dans de l'eau chaude et savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
 - Nettoyer le plateau de la base avec un chiffon humide. Enlever tout dépôt de calcaire laissé par l'eau en nettoyant le plateau avec un chiffon imbibé d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Il agit aussi comme agent antibactérien.
- ATTENTION :** La base est très chaude après utilisation. Laisser refroidir avant de l'assembler ou de le démonter.
- REMARQUE :** Si le plateau de la base n'est pas nettoyé régulièrement avec du vinaigre blanc, un dépôt de calcaire naturellement présent dans l'eau peut se former et provoquer une décoloration des coquilles d'œufs. Cette décoloration n'altère toutefois pas le goût des œufs.
- Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide. NE PAS immerger dans l'eau.
 - Enrouler le cordon d'alimentation sous l'appareil.
 - Placer les supports, le bac à omelette et le bac à pochage, le doseur et les supports type « coquetier » dans l'appareil avant de le ranger.
 - Tout autre entretien doit être réalisé par un membre du service après-vente autorisé.

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.babyliss.com

A1 IB-13/432

Starlite Electronic Pre-Press System

Version No.: CEC10E IB-13/432
Size: 160mm(W)X160mm(H) (New)
Total Pages: 60PP
Material Cover: 157Gsm Matt Artpaper
 Inside: 120Gsm Gloss Artpaper
Coating: waterbase Varnishing
Color : Cover: 1C+1C
 Inside: 1C+1C
Date: 2014-04-10 Co-ordinator: Astor_You / Scias_Liu

Client: G0125
Starlite No: 2001071MB
Proof: 1st
Handled By: P000747

Black

