



**Cuisinart®**



Cuiseur à riz et céréales  
RICE AND CEREAL COOKER

**Instrucțiuni**

**CRC400E**

# CUPRINS

## CUPRINS

1.	Introducere	3
2.	Descriere	3
3.	Utilizarea aparatului	4
	A. Asamblare	4
	B. Operarea aparatului - Tabel de conversii pentru ceașcă	4
	Prepararea orezului, cerealelor și leguminoaselor	4
	Gătire cu abur	6
4.	Recomandările măștrilor bucătari	7
5.	Întrebări/răspunsuri	7
6.	Curățare și depozitare	7
7.	Instrucțiuni privind siguranța	8

## 1. INTRODUCERE

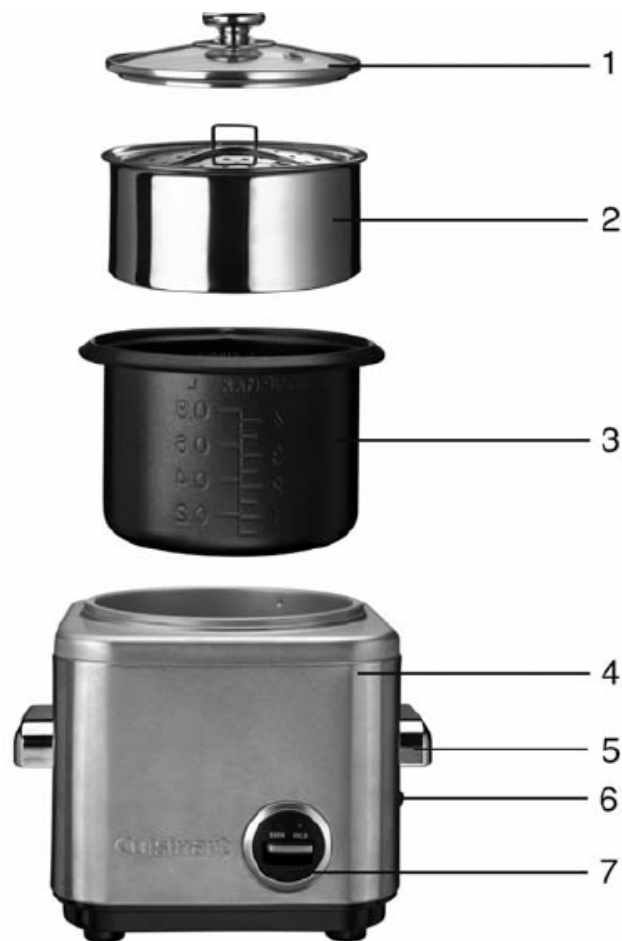
Tocmai ați cumpărat un aparat de gătit orez și cereale Cuisinart®.

Acest aparat de gătit are un design unic și vă permite să gătiți orez și alte cereale (bulgur, alac, quinoa, semolina, etc.) precum și alimente preparate la abur (pește, pui, legume). Datorită funcției automate de încălzire, preparatele dumneavoastră vor fi întotdeauna pregătite pentru a fi consumate. De asemenea, puteți găti leguminoase (mazăre, fasole, etc.) și să preparați supe fără timer.

Capacul de sticlă vă permite să urmăriți permanent procesul de gătire.

## 2. DESCRIERE

1. Capac din sticlă cu margine din oțel inoxidabil și supapă pentru abur
  2. Coș pentru gătit la abur din oțel inoxidabil
  3. Vas anti-aderență
  4. Carcasă din oțel șlefuit
  5. Mânere izolate termic
  6. Buton de pornire/oprire
  7. Leduri indicatoare pentru "Gătire" și "Încălzire"
  8. Ceașcă de măsurare (ceașcă)
  9. Spatulă
  10. Cablu retractabil pentru depozitare (nu este prezentat în imagine)
- Vasul, coșul, capacul și accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase.



### 3. UTILIZAREA APARATULUI

#### A. ASAMBLARE

Înainte de a folosi aparatul de gătit orez și cereale Cuisinart® prima dată, ștergeți carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Spălați capacul, coșul pentru gătitul la abur, vasul de gătit, ceașca de măsurare și spatula în apă caldă, cu săpun, sau în mașina de spălat vase. Citiți secțiunea "Curățare și depozitare" pentru informații suplimentare.

#### B. OPERAREA APARATULUI

Nivelurile imprimate pe pereții vasului se referă doar la gătitul orezului. Cuvântul „ceașcă” se referă la ceașca de măsurare.

##### Tabel de conversie pentru ceașcă

Cești	Lichide	Orez
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

#### PREPARAREA OREZULUI, CEREALELOR ȘI LEGUMINOASELOR

Măsurați aproximativ 50g de orez per persoană pentru un aperitiv și 100g de orez pentru un fel principal. Măsurați cantitatea de orez folosind ceașca de măsurare din sticlă și turnați în vas.

Adăugați apă până la marcajul corespunzător (de exemplu: 4 cești de orez = nivelul 4 de apă).

Marcajele în litri se referă la cantitatea de apă.

Treceți butonul de pornire/oprire în poziția "I" și apăsați butonul de la bază: se va aprinde ledul indicator pentru funcția "Gătire".

Începe gătitul...

##### Tabel de gătit pentru orez alb cu bob lung

Orez alb lung	Cești	Cești de apă	Porții
130 g	1	1	1 - 2
260 g	2	2	2 - 3
390 g	3	3	2 - 3
520 g	4	4	4 - 6

##### Încălzire automată

Când a terminat de gătit, aparatul de gătit orez va detecta cantitatea totală de apă absorbită și se va comuta automat pe modul "încălzire". Butonul revine la poziția superioară și se aprinde ledul indicator "încălzire". Astfel, orezul este pregătit pentru a fi consumat. Aparatul de gătit orez rămâne în setarea "încălzire" până când comutatorul pornire/oprire ajunge în poziția "O". Este posibil să activați setarea "încălzire" mutând butonul în poziția superioară pentru a reîncălzi mâncarea.

##### Tabel de gătit pentru diverse tipuri de orez

Pentru a găti perfect alte tipuri de orez, acestea sunt cantitățile adecvate de apă:

Orez basmati, thailandez, Surinam	Cești	Cești de apă	Porții
130 g	1	2	1 - 2
260 g	2	3	2 - 3
390 g	3	5	3 - 4
520 g	4	6	4 - 6

Orez pentru sushi cu bob rotund, orez lipicios	Cești	Cești de apă	Porții
130 g	1	2	1 - 2
260 g	2	3	2 - 3
390 g	3	4	3 - 4
520 g	4	5	4 - 6

Orez sălbatic, orez arborio	Cești	Cești de apă	Porții
130 g	1	2	1 - 2
260 g	2	4	2 - 4
390 g	3	5	4 - 6

### Tabel de gătit pentru diverse cereale

Grâu moale, bulgur, quinoa	Cești	Cești de apă	Porții
150 g	1	1	1 - 2
300 g	2	2	2 - 4
450 g	3	4	4 - 6

Semolina	Cești	Cești de apă	Porții
120 g	1	1	1 - 2
240 g	2	2	2 - 3
360 g	3	3	3 - 4
480 g	4	4	4 - 6

### Tabel de gătit pentru diverse leguminoase

Când gătiți leguminoase, funcția de oprire automată nu poate fi utilizată deoarece leguminoasele trebuie să stea la înmuiat în suc propriu pentru a nu se usca. Unele leguminoase ar trebui să stea la înmuiat în apă 6-8 ore înainte de a fi gătite pentru a se rehidrata. Pentru următoarele tabele, leguminoasele au fost măsurate în cești înainte de rehidratare. Este mai bine să le gătiți fără capacul aparatului de gătit orez pentru a nu da în foc de la spuma produsă în timpul gătirii.

Mazăre, linte	Cești	Cești de apă	Temp de preparare	Porții
120 g	1	3	40 min	1 - 2
260 g	2	5	45 min	2 - 4
390 g	3	6	45 min	4 - 6

Fasole albă, boabe de cacao	Cești	Cești de apă	Temp de preparare	Porții
120 g	1	4	1 oră	2 - 3
260 g	2	5	1 oră	3 - 4
390 g	3	7	1 oră	4 - 6

Fasole albă, fasole Soisson	Cești	Cești de apă	Temp de preparare	Porții
120 g	1	4	30 min	1 - 2
260 g	2	5	30 min	2 - 4
360 g	3	7	30 min	4 - 6

Notă: Adăugați o lingură de ulei de măsline la fiecare ceașcă de semolina.

## GĂTIREA LA ABUR

Turnați cantitatea de apă dorită în vasul interior. Cantitatea de apă determină timpul de gătire la abur. (A se vedea tabelul de mai jos)

Puneți alimentele în coșul pentru gătitul la abur și apoi peste vasul interior.

Legumele ar trebui mai întâi spălate și curățate de coajă.

Puneți capacul deasupra, mutați comutatorul de pornire/oprire în poziția "I" și apăsați butonul de la bază (conform descrierii pentru gătirea orezului).

Când apa s-a evaporat, aparatul de gătit se va comuta automat pe modul "încălzire" și ledul indicator va lumina.

Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a ridica coșul pentru gătitul la abur. Este posibil să gătiți la abur în timp ce gătiți orezul. Pentru a face acest lucru trebuie să urmăriți atent mâncarea.

### Tabel pentru gătitul la abur

Cantitatea de apă din vas determină timpul de gătire.

Orientativ, pentru 160 ml apă (1 ceașcă), timpul de gătire va fi de aproximativ 30 de minute, pentru 80 ml (1/2 de ceașcă), va fi de 15 minute, etc.

Alimente	Cantitate	Note	Cești de apă	Timp de preparare
Asparagus	125 g	În bucăți de 10 cm lungime	50 ml	12 min
Broccoli	200 g	Florete	40 ml	12 min
Morcovi	300 g	Tăiați în bucăți	80 ml	12 min
Conopidă	300 g	Florete	80 ml	12 min
Dovlecei	300 g	Tăiați în bucăți	50 ml	12 min
Fasole verde	200 g	Întregi, fine	80 ml	12 min
Cartofi	300 g	Tăiați în jumătate	100 ml	12 min
Mazăre	200 g	Proaspătă sau înghețată	80 ml	12 min
Praz	250 g	În bucăți de 10 cm lungime	100 ml	12 min
Anghinare	300 g	Dimensiune medie	100 ml	12 min
Pește	300 g	Dimensiune medie	80 ml	12 min
Crustacee	300 g	Moluște, scoici	100 ml	12 min
Scoici Saint Jacques	200 g	Proaspete	60 ml	12 min
Creveți, gambas	300 g	În cochilie	80 ml	12 min
Ouă fierte tari	5 ouă	Proaspete, medii	80 ml	12 min
Ouă fierte moi	5 ouă	Proaspete, medii	40 ml	12 min
Pui	300 g	Escalop, file	100 ml	12 min
Cârnat, sângerete	400 g	Proaspăt, întreg	160 ml	12 min
Ravioli chinezești	200 g	Proaspete	80 ml	12 min

## 4. RECOMANDĂRILE



- Timpul de gătire pentru gătitul la abur poate varia ușor în funcție de dimensiunea alimentelor. Prin urmare, cantitatea de apă va trebui ajustată.
- Dacă gătitul cu abur ia sfârșit înainte ca alimentele să fi fost preparate corect, adăugați apă rece în vasul interior, înlocuiți alimentele și capacul.
- Alimentele mai mici se gătesc mai repede decât cele mari. Vă recomandăm să gătiți alimente de aceeași dimensiune împreună, pentru a asigura un gătit uniform.
- Spălați cu atenție orezul de mai multe ori în apă și scurgeți-l. Gătirea va fi perfectă.
- După ce ați terminat de gătit, când orezul este preparat și setarea "încălzire" este activată, amestecați orezul și lăsați-l în aparatul de gătit automat câteva minute în plus pentru a fi preparat perfect.
- Pentru a potrivi preparatele de gust și savoare, adăugați ceapă, cimbru, frunze de dafin, căței de usturoi când gătiți fasole albă, linte, etc.

## 5. ÎNTREBĂRI/RĂSPUNSURI

Ce fac dacă...	Răspunsuri:
preparatul dă în foc în timpul gătirii?	Asigurați-vă că ingredientele nu depășesc nivelul maxim din vas.
mâncarea nu este gătită suficient?	Nu există suficientă apă pentru gătit. Adăugați apă și începeți să gătiți din nou.
aparatul de gătit este cald după câteva ore?	Cât timp aparatul de gătit este în priză, funcția "încălzire" este pornită. Scoateți din priză aparatul de gătit orez după fiecare utilizare.
aparatul de gătit orez nu funcționează?	Asigurați-vă că aparatul este în priză, vasul e pe bază și că funcția "gătire" este activată corect.
aparatul de gătit orez s-a oprit în timpul gătitului?	Vasul a fost ridicat sau scos în timpul funcționării aparatului. Re-setați în modul "gătire".

## 6. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Când ați terminat de gătit, mutați comutatorul pornire/oprire în poziția "O", scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească de tot înainte de a-l curăța.

- Vasul, coșul pentru gătitul la abur și capacul pot fi spălate cu apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.
  - Dacă alimentele se lipesc de pereții laterali, umpleți vasul și bolul cu apă caldă cu săpun și lăsați-le la înmuiat înainte de a le curăța. Nu folosiți bureți de vase sau săpunuri abrazive care ar putea deteriora stratul de protecție.
  - Pentru a curăța carcasa aparatului, folosiți o cârpă umedă cu puțin detergent diluat. Nu folosiți bureți de vase sau săpunuri abrazive.
- NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ CARCASA APARATULUI ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.**

## 7. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

- Când folosiți aparatul, purtați mănuși de protecție sau pentru cuptor pentru a-l manevra.
- Manevrați bolurile de gătit cu atenție când sunt pline cu lichide fierbinți.
- Nu puneți niciodată aparatul pe sau lângă o sursă de căldură. Nu puneți aparatul pe suprafețe sensibile la căldură sau lângă materiale inflamabile.
- Nu puneți niciodată niciun obiect pe aparat în timpul funcționării.
- Aparatul de gătit generează abur. Lăsați suficient spațiu între aparatul de gătit și pereți sau mobilier. Nu puneți aparatul de gătit sub elemente de bucătărie montate pe pereți.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea blatului sau să vină în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu scufundați în apă sau orice alt lichid.
- Întotdeauna scoateți aparatul din priză după utilizare și înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul în priză și nesupravegheat. Pentru a-l scoate din priză, trageți de ștecher, niciodată de cablu.
- Fiți deosebit de atent(ă) când aparatul este folosit în prezența copiilor. Depozitați aparatul astfel încât copiii să nu aibă acces la el. Nu lăsați copiii să folosească aparatul de gătit.
- Nu folosiți acest aparat dacă a căzut sau dacă prezintă urme de deteriorare.
- Opriți aparatul de gătit imediat dacă are cablul deteriorat. Cablul trebuie înlocuit de un profesionist.
- Nu reparați nicio parte a aparatului.
- Orice utilizare a unor accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de Cuisinart® poate cauza incendii, electrocutare sau riscuri de rănire.
- Acest aparat respectă standardele recomandate de Directivele 89/336/EEC (compatibilitate electromagnetică) și 73/23/EEC (siguranța echipamentelor electrice casnice), modificate de Directiva 93/68/EEC (marcare CE).
- Folosiți acest aparat doar pentru gătit, urmând instrucțiunile din această broșură.



- Nu folosiți în aer liber.
- Acest aparat trebuie folosit doar casnic.



## ARUNCAREA APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE LA SFÂRȘITUL DURATEI DE FUNCȚIONARE

În interesul tuturor persoanelor și în vederea participării active la protecția mediului:

- Nu aruncați aceste produse odată cu gunoiul menajer.
- Folosiți sistemele de returnare și colectare disponibile în țara dumneavoastră. Unele materiale pot fi reciclate sau recuperate astfel.

## NOTE