



Cuisinart®



Mijoteuse électrique
Electric Slow Cooker

CUPRINS

1. Introducere	3
2. Caracteristicile produsului	3
3. Utilizare	3
A. Instrucțiuni privind asamblarea	3
B. Instrucțiuni de operare	3
C. Setări de gătit	4
4. Recomandări de la maeștri bucătari	4
5. Întrebări/răspunsuri	5
6. Curățare și depozitare	5
7. Instrucțiuni privind siguranța	5

1 INTRODUCERE

Felicitări! Tocmai ați cumpărat aparatul de gătit electric la foc mic CuisinarTR (model PSC650E).

Cercetările continue asupra inovației și atenția acordată dezvoltării acestui produs garantează un aparat foarte practic, pentru gătit uniform, autonom și eficient din punct de vedere energetic.

Cele trei setări de gătire vă vor permite să pregătiți alimentele fără a le usca și cu foarte puțină evaporare.

2 CARACTERISTICILE PRODUSULUI



1. Capac de sticlă cu mâner
2. Suport pentru gătitul în bain-marie
3. Bol ceramic cu smalț (capacitate brută 6,5L 10/12 persoane)
4. Carcasă pentru gătit la foc mic din oțel inoxidabil șlefuit
5. Panou de control digital
6. Afișaj digital cu timpul rămas
7. Mâner cromat
8. Controlul temperaturii (temperaturi ridicate / scăzute / fierbere la foc mic / cald)
9. Controlul timpului de preparare de la 0 la 24 de ore.
10. Cablu retractabil (nu este prezentat în imagine)

3 UTILIZARE

A. Instrucțiuni de asamblare

1. Înainte de a folosi aparatul de gătit la foc mic pentru prima dată, spălați vasul ceramic și capacul din sticlă în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase, apoi clătiți bine și uscați.
2. Ștergeți interiorul și exteriorul bazei aparatului de gătit la foc mic cu o cârpă moale umedă.
3. Puneți bolul ceramic în aparatul de gătit la foc mic și puneți capacul pe bol.
4. În cele din urmă, puneți cablul de alimentare retractabil în priză. Aparatul de gătit la foc mic este pregătit pentru utilizare.

B. Instrucțiuni de utilizare

Gătitul la foc mic presupune gătitul foarte lent în suc propriu sau într-un sos, în general într-o caserolă. După ce adăugați un lichid, preparatul este acoperit din nou cu capacul și fiert la foc mic în timpul de preparare specificat în rețetă.

Pentru rețete tradiționale (vită Bourguignon, tocăniță de miel, tocăniță Provençal, etc.), este preferabil să prăjiți carnea la foc mare înainte de a o găti în bol pentru a elimina grăsimea și a-i da o culoare care va îmbunătăți gustul preparatului.

- Puneți ingredientele rețetei în bol.
- Puneți bolul de gătit pe bază.
- Acoperiți cu capacul.
- Porniți unitatea.
- Alegeți setarea de gătire dorită (dioda albastră).
- Setati timpul de preparare dorit în intervale de 30 de minute.
- Când ați terminat de gătit, unitatea se va comuta automat pe setarea de încălzire.
- Opriti unitatea la momentul dorit sau lăsați-o să se închidă singură după 8 ore.

Ajustarea cronometrului: Vă permite să programați timpul de gătire în funcție de tipul de aliment.

Programarea este împărțită în intervale de 30 de minute pe parcursul a 24 de ore.

După ce expiră timpul de gătit, unitatea se va comuta automat pe setarea de încălzire (timp de 8 ore).

- Atenție!**
- Nu folosiți bolul cu temperaturi prea ridicate.
 - Nu folosiți în cuptor
 - Nu folosiți cu gaz
 - Nu folosiți pe plăci electrice

C. Setări de gătit

FIERBERE LA FOC MIC: *pentru fierbere la foc mic (aproximativ 78°C)*
Puteți folosi această setare pentru a fierbe la foc mic alimente fragile precum pește sau fructe care trebuie gătit uniform. Acest tip de gătit este ideal și pentru intensificarea amestecului de arome sau mirosuri în timpul gătirii. În general durează mai mult timp să se gătească astfel și variază în funcție de tipul de aliment care trebuie preparat.

TEMPERATURI SCĂZUTE: *pentru fierbere la foc mic în mod tradițional (aproximativ 84°C)*
La această setare, preparatele pot fi fierte la foc mic la o temperatură recomandată de obicei pentru gătit. Această setare ar trebui folosită pentru a găti alimente de bază și alimente care nu sunt foarte fragile (cărnuți albe precum carnea de pasăre, legumele, delicatese).

TEMPERATURI RIDICATE: *pentru fierbere rapidă la foc mic (aproximativ 96°C)*
Vă permite să accelerați procesul de gătit. Căldura degajată pentru gătit va fi întotdeauna suportabilă, dar ridicată. Această setare permite prepararea unor alimente care trebuie gătit mai mult timp și care în general au nevoie de mai mult timp pentru penetrarea mirosurilor și aromelor (antricot, pulpe, copănele, umeri, măruntaie). Timpul de gătit variază între 4 și 5 ore în funcție de alimentul care trebuie preparat.

ÎNCĂLZIRE: *pentru menținerea temperaturii alimentelor*
Aceasta nu este o setare de gătit, ci păstrează mâncarea caldă după ce terminați de gătit. Setarea de încălzire este activată automat după ce timpul de gătit programat a expirat. Recomandăm să mențineți alimentele încălzite 1-2 ore după ce le-ați gătit și apoi să scoateți aparatul din priză.

4 RECOMANDĂRI DE LA MAESTRI BUCĂTARI

- Pentru gătit rapidă și uniformă, tăiați alimentele înainte să începeți.
- Evitați să ridicați capacul în timpul gătirii pentru a menține căldura ambientală.
- Folosiți vârful unui cuțit pentru a testa dacă mâncarea este gătită.
- Folosiți întotdeauna bolul furnizat cu unitatea pentru a găti la foc mic.

- Foarte puțin lichid este pierdut prin evaporare când gătiți la foc mic electric. Cantitatea de lichid necesar pentru rețetele dumneavoastră ar trebui adaptată la aparat.
- Dezghețați alimentele înghețate înainte să le folosiți într-o rețetă.
- Când o rețetă necesită bulion, este recomandat să se folosească bulion fierbinte pentru a accelera procesul de gătit.
- Pentru a îngroșa sosuri, adăugați beurre manie (amestec de unt și făină) sau puțină frișcă la sfârșit pentru a împiedica sosul să se coaguleze.
- O altă tehnică este să adăugați făină imediat după ce ați pus bucățile de carne și garnitura aromatică în bol. Apoi, după gătit, adăugați lichidul de gătit pentru a obține un sos gros și cremos.
- Folosind suportul furnizat și adăugând apă la bol, puteți găti preparate delicate, precum creme brulee, creme caramel, pateuri din ficat de găscă, crochete de pește, etc. în bain-marie.
- Toate rețetele cu bază de marinată de vin au o aromă foarte pronunțată deoarece foarte puțin alcool se evaporă în timpul gătirii.

5 ÎNTREBĂRI/RĂSPUNSURI

Ce fac dacă:	Răspuns
Mâncarea se prinde în timpul gătirii?	Asigurați-vă că există suficient lichid pentru gătit.
Aparatul de gătit la foc mic este cald după câteva ore?	Verificați ca unitatea să fie scoasă din priză; este posibil ca setarea de încălzire să fie activată.
aparatul de gătit la foc mic nu funcționează?	Verificați să fi fost programat și cablul de alimentare să fie în priză.
Preparatul se varsă în bol în timpul gătirii?	Bolul este prea plin, scoateți o parte din ingrediente sau lichidul de gătit.
Mâncarea este gătită prea mult?	Nu umpleți prea tare aparatul de gătit la foc mic și evitați să amestecați preparatul prea mult când ingredientele sunt bine gătite.

6. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

- Scoateți din priză aparatul CuisinartR și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Spălați bolul ceramic și capacul în mașina de spălat vase, sau curățați-le cu apă fierbinte, cu săpun. Dacă alimentele se lipesc de bol, umpleți cu apă caldă, cu săpun, și lăsați-l la înmuiat înainte de a-l curăța.
- Dacă este necesar să frecați pereții bolului, folosiți un detergent lichid cu o perie sau un burete de nailon. Nu folosiți un burete abraziv.
- Pentru a curăța carcasa aparatului, folosiți o cârpă umedă cu puțin detergent diluat. Nu folosiți bureți sau agenți de curățare abrazivi. **NU SCUFUNDAȚI ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.**

7 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Urmați întotdeauna instrucțiunile de siguranță pentru a nu vă răni și a nu deteriora unitatea. Folosiți această unitate în conformitate cu instrucțiunile din acest manual.

- **ATENȚIE:** Pungile de plastic în care unitatea este ambalată sau care sunt folosite pentru ambalare pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați bebelușii sau copii să aibă acces la aceste pungi. Aceste pungi nu sunt jucării.



• Nu scufundați niciodată aparatul de gătit fierbinte în apă rece.

• Nu umpleți niciodată aparatul la mai mult de două treimi din capacitate.

- Nu reîncălziți niciodată alimente înghețate în aparatul de gătit la foc mic.
- Întotdeauna terminați de gătit ce ați început.
- Urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.
- Nu folosiți în aer liber.
- Numai pentru utilizare casnică.
- Nu puneți unitatea într-un loc umed sau ud.
- Nu puneți niciodată aparatul pe sau lângă o sursă de căldură.
- Nu folosiți unitatea pe suprafețe sensibile la căldură sau lângă materiale inflamabile.
- Nu puneți bolul în cuptor; nu folosiți cu gaz sau cu plăci electrice.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea blatului și nu permiteți contactul cu suprafețe fierbinți.
- Evitați să atingeți suprafețele fierbinți ale unității.
- Lăsați unitatea să se răcească înainte de depozitare.
- Dacă bolul este deteriorat, nu-l mai folosiți.
- Întotdeauna scoateți din priză unitatea când n-o folosiți, când trebuie mutată sau curățată. Pentru a scoate unitatea din priză, trageți de ștecher, niciodată de cablu.

- Fiți foarte atent dacă folosiți unitatea în apropierea copiilor. Depozitați aparatul astfel încât copiii să nu aibă acces la el. Nu permiteți copiilor să folosească aparatul de gătit la foc mic.
- Nu folosiți acest aparat dacă a căzut sau dacă prezintă urme de deteriorare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, departamentul său de service post-vânzare sau un profesionist cu calificare similară, pentru a evita pericolele asociate.
- Nu încercați să reparați acest aparat. Folosirea oricăror accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de Cuisinart® poate cauza incendii, electrocutare sau răniri.

• Această unitate nu trebuie folosită de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de persoane fără experiență sau cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni în prealabil cu privire la utilizarea unității de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii ar trebui supravegheați pentru a vă asigura că nu folosesc unitatea ca jucărie.

Această unitate respectă cerințele de bază ale Directivelor 04/108/EEC (compatibilitate electromagnetică) și 06/95/EEC (siguranța echipamentelor electrice folosite casnic), modificate prin Directiva 93/68/EEC (marcare CE).

- Folosiți doar accesorii recomandate de CuisinartR.



Aparatele 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.