

Aparat Multicooker 3 in 1 Cuisinart (MSC-600)

Instructiuni de siguranta

Cand utilizati un aparat electric, trebuie sa tineti cont de urmatoarele reguli de siguranta:

1. Cititi toate instructiunile.
2. Scoatei aparatul din priza daca nu il folositi sau inainte de a-l curata. Lasati aparatul sa se raceasca inainte de a pune sau de a scoate partile componente.
3. Nu atingeti suprafetele fierbinti. Folositi manerele. Folositi intotdeauna manusi pentru cuptor, cand manevrati obiecte fierbinti.
4. Pentru a nu va electrocuta, nu introduceti aparatul multicooker in apa sau in orice alte lichide. Daca aparatul cade accidental intr-un lichid, scoateti imediat cablul de alimentare din priza. **Nu incercati sa scoateti aparatul din lichid, cand este alimentat la priza electrica.**
5. Pentru a evita accidentarile, este nevoie de supraveghere stricta, cand aparatul este utilizat de copii sau in apropierea acestora.
6. Nu folositi aparatul daca observati deteriorari ale cablului de alimentare, o defectiune a aparatului, dupa ce l-ati scapat pe jos sau au avut loc alte deteriorari. Aduceti aparatul la centrul de Customer Service (vedeti capitolul Garantie, pentru detalii) pentru a fi examinat, reparat sau pentru a se efectua diferite ajustari mecanice sau electrice.
7. Folosirea unor accesorii care nu sunt aprobate de Cuisinart poate provoca incendii, electrocutari sau accidentari.
8. Nu folositi aparatul in spatii exterioare sau in zone unde cablul de alimentare sau aparatul pot intra in contact cu apa, in timpul functionarii.
9. Nu folositi aparatul in alte scopuri decat cele pentru care a fost proiectat.
10. Acest aparat nu este un gratar.
11. Nu lasati cablul de alimentare sa cada peste marginea blatului sau a mesei de bucatarie, pentru a evita accidentarile.
12. Pentru a evita deteriorarea cablului de alimentare si posibile incendii sau electrocutari, nu il asezati in apropierea suprafetelor fierbinti, ca de exemplu cuptorul.
13. Aveti grija cand mutati aparatul multicooker plin cu ulei fierbinte sau alte lichide fierbinti.
14. Nu il asezati pe sau in apropierea unui arzator pe gaz sau electric si nici in interiorul cuptorului incalzit.
15. Nu folositi aparatul in apa sau sub jet de apa.
16. Evitati variatiile bruste de temperatura, ca de exemplu asezarea unor produse congelate direct intr-un vas incalzit.
17. **ATENTIE: PENTRU A REDUCE RISCUL DE ELECTROCUTARE, GATITI NUMAI IN VASUL APARATULUI SAU IN RECIPIENTE ASEZATE IN VASUL APARATULUI.**
18. **ATENTIE:** vasul fierbinte poate deteriora blatul sau masa de bucatarie. Cand scoateti vasul din multicooker, **NU IL ASEZATI** pe suprafete neprotejate. Asezati vasul pe un suport.
19. Pentru a opri aparatul, apasati butonul de inchidere si scoateti cablul din priza.
20. Nu folositi aparatul in dulapuri sau sub dulapurile de bucatarie. Inainte de a depozita aparatul intr-un dulap, scoateti cablul din priza. Nerespectarea acestor instructiuni poate produce incendii, in situatia in care aparatul atinge peretii dulapului sau usa acestuia.

PASTRATI ACESTE INSTRUCIUNI

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UTILIZARII IN GOSPODARIE

Aparatul este dotat cu un cablu de alimentare scurt, pentru a se evita riscurile de incurcare sau de impiedicare de acesta. Prelungitoarele pot fi utilizate, cu foarte mare atentie.

Daca folositi un prelungitor, aveti grija sa aiba cel putin aceeasi capacitate electrica cu a aparatului multicooker. Cablul prelungitorului ar trebui aranjat astfel incat sa nu atarne peste blatul mobilei sau peste marginea mesei, pentru a evita sa fie trase de catre copii sau impiedicarea.

ATENTIE

Acest aparat are un stecar polarizat (un dinte este mai lat decat celalalt). Ca o masura de siguranta, acest stecar va intra intr-o priza polarizata doar intr-o singura pozitie. Daca stecarul nu intra in priza, schimbati pozitia. Daca tot nu se potriveste, contactati un electrician calificat. Nu incercati sa ignorati aceasta regula de siguranta.

PARTI COMPONENTE SI BENEFICII

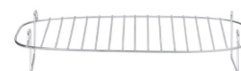
1. Capac din sticla, cu maner

Va permite sa verificati gradul de gatire al preparatului, fara sa ridicati capacul si sa lasati caldura sa iasa din vas.



2. Gratar pentru gatire la aburi

Tine ingredientele deasupra apei, pentru a le gati la aburi.



3. Vas pentru gatire, din aluminiu anti-aderent

Permite eliberarea caldurii in mod egal, pentru a gati perfect ingredientele. Capacitate mare, de aproape 6 litri.



4. Panou de control

5. Fara BPA

Toate partile care intra in contact cu alimentele sunt fara BPA.



INFORMATII DESPRE PANOUL DE CONTROL

a. Butoanele pentru functiile de gatire

Va ofera posibilitatea de a alege intre modurile Slow Cook, Brown/Saute si Steam.

b. Butoane pentru setarea perioadei de gatire

Apasati si tineti degetul pe buton, pentru a naviga repede. Apasati succesiv, pentru a naviga mai incet.

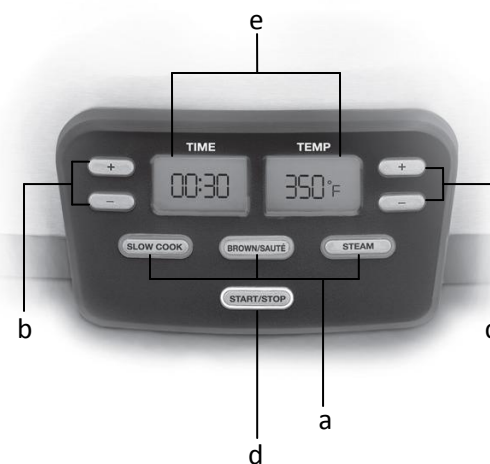
c. Butoane pentru setarea temperaturii de gatire

Apasati si tineti degetul pe buton, pentru a naviga repede. Apasati succesiv, pentru a naviga mai incet.

d. Butonul de Start/Stop

e. Ecrane pentru afisare

Cele doua ecrane alaturate afiseaza timpul si temperatura de gatire.



FUNCTIONARE

Gatirea devine extreme de simpla, cu ajutorul aparatului Multicooker 3 in 1 de la Cuisinart.

1. Selectati modul de gatire dorit.
2. Selectati timpul si temperatura de gatire dorite.

3. Apasati butonul Start/Stop pentru pornirea procesului de gatire.
4. Pentru a opri procesul de gatire, apasati butonul Start/Stop.

NOTA: Aparatul este fierbinte. Folositi manerele pentru a manevra vasul de gatit si ridicati capacul, tinandu-l la distanta de dumneavoastra.

SCHIMBAREA SETARILOR

Modificarea setarilor este foarte usor de efectuat, chiar in timpul procesului de gatire. Alegeti noul mod de gatire dorit si aparatul isi va ajusta functionarea, in functie de alegerea facuta. La fel puteti face si in cazul temperaturii si timpului de gatire.

Nu apasati butonul Start/Stop pentru a schimba setarile. Aparatul deja functioneaza.

GATIREA FARA SETAREA TIMPULUI

Daca nu doriti sa selectati un timp anume, aparatul va gati pana cand il veti inchide manual. Aparatul se va inchide automat, in momentul in care va atinge perioada maxima de gatire posibila pentru modul de gatire selectat.

REGIMUL SLEEP MODE DE FUNCTIONARE

Aparatul este prevazut cu un mod de functionare care economiseste consumul de energie si stinge luminile, cand acesta nu functioneaza. Aparatul va intra in acest mod de functionare si daca intrerupeti manual procesul de gatire. Apasati oricare dintre butoane, cu exceptia butonului Start/Stop, pentru a reporni aparatul.

PROGRAMARE

MODUL BROWN/SAUTE (RUMENIRE/SAUTE)

1. Apasati modul BROWN/SAUTE. Vetii observa activarea temperaturii de 176,6°C, aceasta fiind cea mai utilizata temperatura in modul acesta.
2. Apasati butoanele pentru selectarea temperaturii (de la 65°C la 204°C).
3. Apasati butonul Start/Stop, pentru a incepe incalzirea. Temperatura selectata va fi vizibila pe ecran, in timpul incalzirii.
4. Cand temperatura a fost atinsa, veti auzi doua beep-uri. Acum puteti adauga ingredientele. Pentru rezultate cat mai bune, nu puneti prea multe ingrediente in vas.
5. De indata ce gatirea este finalizata, apasati butonul Start/Stop, pentru a opri aparatul sau daca vreti sa optati pentru un alt mod de gatire, selectati-l pur si simplu. Nu este nevoie sa reporniti aparatul, deoarece acesta continua procesul de gatire.

NOTA: desi procesul de rumenire este, de regula, unul manual, puteti seta un timp de gatire. Numaratoarea inversa va incepe din momentul atingerii temperaturii selectate iar aparatul se va opri automat, la terminarea timpului ales.

MODUL SLOW COOK (GATIRE LENTA)

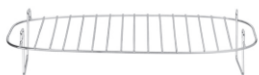
1. Umpleti vasul pentru gatit cu toate ingredientele necesare si puneti capacul.
2. Selectati modul Slow Cook. Va apare o temperatura presetata, aceasta fiind cea mai utilizata temperatura in modul respectiv.
3. Apasati butoanele pentru selectarea unuia dintre modurile High, Low, Simmer sau Warm. Pentru informatii suplimentare, consultati tabelul specific.
4. Selectati timpul de gatire (pana la 24 ore), apasand butoanele specifice.
5. Apasati butonul Start/Stop, pentru a incepe gatirea. Timpul si temperatura alese (High, Low, Simmer sau Warm) vor fi afisate pe ecrane.

NOTA: daca ati rumenit ingredientele inainte de a alege modul Slow Cook, nu mai este nevoie de pasul 5.

6. Cand alegeti unul dintre modurile High, Low sau Simmer, aparatul va emite 5 beep-uri la terminarea procesului de gatire si va trece in modul de pastrare a caldurii, timp de 8 ore.
7. Cand timpul de mentinere a caldurii va expira, veti auzi un beep si aparatul se va inchide automat.
8. Daca doriti sa inchideti aparatul manual, apasati oricand butonul Start/Stop.

MODUL STEAM (GATIRE LA ABURI)

1. Turnati aproximativ 1,9 litri de apa sau de orice alt lichid in vasul pentru gatit, asezati gratarul si apoi puneti capacul.



2. Alegeti modul Steam. Temperatura de gatire nu poate fi schimbata.
3. Setati timpul de gatire dorit (pana la 1 si 1/2).
4. Apasati butonul Start/Stop, pentru a incepe incalzirea. Temperatura selectata va fi vizibila pe ecran, in timpul incalzirii.
5. Cand temperatura a fost atinsa, veti auzi doua beep-uri si va incepe numaratoarea inversa a procesului de gatire.
6. Ridicati cu atentie capacul si incepeti sa asezati ingredientele pe gratar, incepand de la mijloc spre margini. Puneti capacul peste vas.
7. Cand timpul de gatire s-a terminat, aparatul va emite 5 beep-uri si aparatul se va opri automat.
8. Scoateti ingredientele cu atentie, folosind lingura, furculita sau degetele.
9. Daca doriti sa inchideti aparatul manual, apasati oricand butonul Start/Stop.

NOTA: daca apa s-a evaporat complet, aparatul se va inchide, asa ca aveti grija sa turnati o cantitate suficienta pentru intregul proces de gatire.

SFATURI PENTRU GATIRE

MODUL SLOW COOK

Acest mod este ideal pentru mancarurile care necesita un timp de fierbere mai indelungat, precum supele, tocanitele si boabele uscate. De asemenea, in acest mod puteti gati carnea mai putin costisitoare si mai tare.

Modurile Simmer si Low sunt ideale pentru mancarurile care au nevoie de timp mai lung de pregatire. Daca preparati o mancare in timpul zilei, selectati optiunea High pentru a va asigura ca mancarea este gatita corespunzator, calda si gata de a fi servita oricand doriti.

Pentru a reincalzi mancarea, folositi modul Brown/Saute la 176°C si amestecati pana cand toate ingredientele sunt incalzite. Apoi treceti pe modul Slow Cook/Warm, pana cand serviti mancarea.

| SETARI | INSTRUCTIUNI | RETETE | TEMPERATURA | TIMP |
|--------|---|--|-------------|--|
| High | Folositi acest mod cand nu aveti timp sa gatiti prea mult si cand vreti sa coaceti | cartofi, caserole, budinci | 100°C | Pana la 24 ore, apoi 8 ore pe modul Warm |
| Low | Acest mod este ideal pentru preparatele incepute la sfarsitul zilei si servite la sfarsitul zilei | preparate inabusite, fripturi, tocanite, costita, caserole, diferite tipuri de carne, supe | 93°C | Pana la 24 ore, apoi 8 ore pe modul Warm |
| Simmer | Durata gatirii este direct proportionala cu intensitatea aromelor | supe, tocanite | 85°C | Pana la 24 ore, apoi 8 ore pe modul Warm |

| | | | | |
|--|--|-------|------|--|
| Warm | Nu folositi acest mod pentru gatire, ci doar pentru a pastra mancarea calda. | ----- | 74°C | Prestabilit pana la 8 ore sau setat pana la 24 ore |
| NOTA: Departamentul American de Agricultura (USDA) recomanda ca in situatia in care gatiti cu un aparat slow cooker, mancarea ar trebui sa ajunga la temperatura de 60°C, in 3 ore. | | | | |

Sugestii de tipuri de carne pentru modul Slow Cooking

| VITA | PORC | MIEL | PASARE | VANAT |
|--|--|---|---|---|
| Alegeti bucati care sunt pline de savoare si care pot fi inabusite | Bucatile putin mai tari sunt cele mai potrivite. Fileul va deveni tare, daca il gatiti lent. | Alegeti partile mai pline de savoare care se vor fragezi. | Cea mai buna alegere sunt pulpele. Pieptul de pasare devine uscat, daca il gatiti lent. | Carnea de vanat este mai tare, de aceea este ideala pentru gatirea lenta. |
| Carne de vaca, piept, costita, pulpa, antricot, carne de vitel | Pulpa, ceafa, carnati, costite | Ceafa, pulpa, tocanita | Pulpe de pui sau de curcan | Caprioara etc., fazan, rata |

MODUL STEAM

Gatirea la aburi este una dintre cele mai sanatoase metode. Nu este nevoie de unt sau ulei si foarte putini nutrienti se vor pierde in procesul de gatire. Gatirea la aburi va folosi, in general, aproximativ 1 litru de apa, daca nu exista alte specificatii.

TABELUL GATIRII LA ABURI

| INGREDIENT | CANTITATE | PREPARARE | TIMP DE GATIRE |
|--|--------------------------|----------------------------|----------------|
| Anghinare | 6 bucati | curatata | 45 – 60 minute |
| Sparanghel | 453 gr | curatat | 4 – 7 minute |
| Broccoli | Aproximativ 600 gr | bucati de aproximativ 5 cm | 7 – 10 minute |
| Morcovi | 453 gr | intregi | 10 – 12 minute |
| Conopida | 1 bucata | bucati de aproximativ 5 cm | 7 – 9 minute |
| Porumb | 4 bucati | cojite | 10 – 12 minute |
| Fasole verde | 453 g | curatata | 8 – 10 minute |
| Mazare | 453 gr | curatata | 4 minute |
| Cartofi noi | 453 gr | taiati cuburi | 15 – 20 minute |
| Cartofi | 567 gr | feliati sau cubulete | 15 – 20 minute |
| Cartofi dulci | 567 gr | feliati sau cubulete | 10 – 15 minute |
| Dovlecei | 453 gr | bucati de aproximativ 1 cm | 5 – 8 minute |
| Pui | 2 piepti de marime medie | intregi | 12 – 15 minute |
| Creveti* | Maxim 25 bucati | curatati | 4 – 5 minute |
| Peste de apa dulce (somon, peste-sabie etc.) | 453 gr | taiat in portii | 8 – 12 minute |

*este nevoie de 3 cani de apa

MODUL BROWN/SAUTE

Folositi acest mod de gatire ca si cum ati pregati mancarea in cratita, direct pe plita. Vetii obtine mancaruri perfect sotate sau rumenite, pe care le puteti servi in aceasta forma sau pe care le veti gati in continuare, cu modul slow cook.

Daca doriti sa reincalziti mancarea, setati modul Brown/Saute la 176°C si amestecati ingredientele, pana cand se incalzesc uniform. Apoi puteti trece pe setarea Slow Cook/Warm, pana cand sunteti gata sa serviti mancarea.

SFATURI & INFRUMARI

TIMPUL DE INCALZIRE poate varia, in functie de o serie de factori. Timpii aproximativi sunt urmatoarii:

- Modul Brown/Saute (176°C, vas de gatit gol) – aproximativ 6 minute
- Steam (1 litru de apa) – 10 minute

VASUL PENTRU GATIT este special proiectat pentru a fi folosit in aparatul multicooker. Nu il folositi in cuptor sau pe plita acestuia. Il puteti duce direct la masa, pentru servirea mancarii!

GRATARUL PENTRU ABURI trebuie asezat astfel incat alimentele sa stea deasupra apei. **NOTA:** acest gratar este special construit pentru acest aparat si nu va produce daune vasului pentru gatit, daca este folosit in mod corect.

MODUL BROWN/SAUTÉ

- Pentru o rumenire egala, nu aglomerati alimentele in vas. Alimentele ar trebui asezate intr-un strat uniform. Gatiti cantitatile mari in etape succesive.
- Cand rumeniti sau sotati alimentele inainte de modul slow cooking, este posibil sa ramana multa grasime. Apucati vasul de manere si varsati excesul de grasime. Asezati vasul la loc si continuati procesul de gatire.
- Puteti lasa mici bucatile de carne rumenita in vas, pentru a da savoare. Adaugati o cantitate mica de lichid (apa, vin sau zeama de supa) in vas, dezlipiti bucatile de carne cu ajutorul unei spatula din lemn si lasati-le acolo. Amestecati-le in preparatul sau in sosul ce urmeaza a fi facut.
- Mancarea poate fi reincalzita cu ajutorul acestui mod. Puneti mancarea in vas. Setati modul Brown/Saute la 176°C si amestecati pana cand mancarea este incalzita uniform. In momentul in care mancarea incepe sa fiarba, schimbati pe modul Warm, pana cand o veti servi.

GATIREA LENTA

- Rumenuirea ingredientelor inainte de modul slow cooking adauga mai multa savoare preparatului final. Daca nu aveti prea mult timp la dispozitie, sariti acest pas si adaugati toate ingredientele in vas, apoi alegeti modul slow cook. Exceptia de la aceasta regula va fi carnea congelata, care mai intai trebuie rumenita si apoi lasata la modul slow cook.
- Cand introduceti modul Brown/Saute intr-o reteta traditional care se gateste lent, cantitatea de lichid din vas trebuie sa fie marita. Acest lucru este necesar deoarece gatitul incepe la o temperatura mai ridicata decat cea la care se gateste lent, in mod obisnuit. Retetele variaza, dar de regula trebuie sa dublati cantitatea de lichid, daca pregatiti o mancare inabusita si sa o mariti cu 50%, pentru o supa sau tocana. Setati timpul de gatire la cea mai joasa varianta.
- Pentru cele mai bune rezultate, umpleti aparatul multicooker cel putin $\frac{1}{4}$, dar nu mai mult de $\frac{3}{4}$.
- Pentru a va asigura ca legumele tari precum morcovii sau cartofii sunt bine facuti, taiati-I in bucati de cel mult 5 cm. Acesta este cel mai important aspect in cazul mancarurilor care se gatesc lent, in mai putin de 6 ore.
- Legumele care se gatesc repede ar trebui adaugate in ultimele 30 minute ale procesului de gatire, pentru a preveni gatirea exagerata. Ierburile proaspete trebuie adaugate chiar inainte de servire.
- In general, gatirea timp de 1 ora pe modul High este echivalentul gatirii timp de 2 ore, pe modul Low.
- Ridicarea capacului in timpul gatirii pe modul slow cook va lasa caldura sa iasa din vas, prelungind procesul de gatire. Fiecare ridicare a capacului inseamna intre 15 si 20 minute de gatire suplimentare.
- Mancarea poate fi pusa la frigider iar grasimea de deasupra va fi scoasa inainte de reincalzire si servire.
- Daca doriti sa reduceti cantitatea de grasime din mancare, incercati sa eliminati cat mai mult din grasimea vizibila de pe bucatile de carne. Scoateti pielea de pe carnea de pasare si aruncati grasimea rezultata in timpul rumenirii bucatilor de carne.

Multe feluri de mancare gatite lent, precum tocanitele, sunt chiar mai gustoase dupa ce sunt tinute la frigider si reincalzite. Puneti mancarea in vas, folositi modul Brown/Saute la 176°C si amestecati pana cand toate ingredientele sunt incalzite. Apoi treceti pe modul Slow Cook/Warm, pana cand serviti mancarea.

- Daca folositi mancaruri inghetate, trebuie sa le dezghetati complet inainte de a le gati la modul slow cook.
- Retetele pot fi pregatite cu o noapte inainte de servire. Mai intai rumeniti ingredientele, daca este necesar. Combinati-le cu alte ingrediente necesare in lasati-le in vasul aparatului. Acoperiti vasul si bagati-l la frigider. Cand doriti sa incepeti gatitul, asezati vasul in aparatul multicooker rece si adaugati inca 30 minute la timpul de gatire.
- In cele mai multe cazuri, boabele uscate trebuie puse in apa pe timpul noptii, apoi date in fiert, scurse si clatite, inainte de gatire. Nu adaugati sare sau alte substante acide peste boabe in timpul gatirii, pentru ca acestea nu se vor mai inmuia suficient.

Adaptati retetele traditionale modului slow cook:

- Pentru retetele care nu au nevoie de modul Brown/Saute inainte de a fi gatite lent, reduceti lichidul cu cel putin 50% (supele fac exceptie). Lichidele nu se evaporaza asa cum se intampla in cazul gatitului traditional si de cele mai multe ori veti avea mai mult lichid decat ati pus initial in vas.
- Produsele lactate (lapte, smantana, diferite tipuri de branza) se vor inchega in timpul gatirii lente. Adaugati aceste produse in ultimele 30 minute ale procesului de gatire.
- Daca reteta are nevoie de paste semipreparate sau orez nefacut, adaugati-le in vas in ultimele 30 minute ale procesului de gatire lenta.

GATIREA LA ABURI

- Pentru a gati la aburi, umpleti aparatul multicooker cu cel mult 1,8 litri de apa, daca nu exista alte indicatii specifice. Gatirea la aburi va folosi, in general, aproximativ 1 litru de apa.
- Pentru alimentele mici care nu stau perfect pe gratar, va recomandam sa folositi hartie pentru copt sau folie de bucatarie. **Nota:** daca folositi folie, mariti timpul de gatire cu 50% fata de ce este recomandat.
- Cand vreti sa gatiti alimente mai grele, precum porumbul, incepeti sa le aranjati din mijloc catre margini.
- Cand gatiti preparate delicate precum galuste sau tamales, este bine sa adaugati ingredientele inainte de incalzirea aparatului.
- Scoateti cu mare grija capacul, tinandu-l la distanta de dumneavoastra.

CURATARE, INGRIJIRE SI INTRETINERE

Toate partile care pot fi demontate pot fi spalate in masina de spalat vase.

1. Scoateti aparatul din priza si lasati-l sa se raceasca.
2. Nu introduceti aparatul in apa sau in orice alte lichide.
3. Curatati carcasa si panoul de control cu o laveta putin umeda.
4. Vasul de gatit, capacul si gratarul pot fi spalate cu apa calda si detergent si apoi clatite foarte bine. De asemenea, le puteti curata si in masina de spalat vase, asezandu-le pe raftul de sus.
5. Stergeti foarte bine toate partile componente, dupa fiecare utilizare.
6. Orice alte actiuni asupra aparatului trebuie facute de reprezentati autorizati.

NOTA: Daca aveti resturi de mancare lipite pe fundul vasului, umpleti-l cu apa calda cu detergent si lasati resturile sa se dezlipseasca. Daca este necesar sa frecati vasul de gatit, folositi un burete care nu zgarie, o perie pentru vase si detergent lichid.

Intrebari frecvente

| SUBIECT | INTREBARE | RASPUNS/SOLUTIE |
|---------------|--|--|
| Curent | De ce nu porneste aparatul? | Verificati daca ati introdus stecarul intr-o priza functionala. Contactati distribuitorul acestui produs. |
| | De ce aparatul se inchide singur? | Aparatul intra in modul de standby dupa 5 minute de nefolosire. Apasati orice buton, cu exceptia celui de Start/Stop si aparatul va iesi din standby. |
| | | Daca nu ati apasat butonul Start dupa ce ati facut setarile, aparatul va intra in standby. Apasati orice buton, cu exceptia celui de Start/Stop si aparatul va iesi din standby. |
| | | Este posibil ca aparatul sa fie supraincalzit. Lasati-l sa se raceasca si incercati din nou. Daca nu porneste, contactati distribuitorul acestui produs. |
| | | Daca vasul a ramas fara apa in timpul gatirii la aburi, aparatul se va opri automat, ca masura de precautie. Adaugati apa si reporniti aparatul. |
| | | Daca schimbati setarile aparatului in timp ce aparatul gateste, nu apasati butonul Start/Stop. Daca il apasati, veti inchide aparatul. Trebuie doar sa apasati noile setari; aparatul isi va modifica functiile in mod automat. |
| | | Aparatul se va opri automat dupa ce timpul de gatire s-a terminat. |
| | | Daca nu selectati un anumit timp de gatire, aparatul se va opri automat dupa ce s-a terminat timpul maxim predefinit pentru acel mod de gatire. |
| Cod de eroare | Err | Aparatul este supraincalzit. Lasati-l sa se raceasca si incercati din nou. Daca problema persista, contactati distribuitorul produsului. |
| Programare | Pot sa setez timpul pentru modul Brown/Saute? | Da. Setarea timpului pentru modul Brown/Saute este simpla. Folositi butoanele specifice, asa cum ati face pentru orice alta functie. |
| | Pot sa modific modul de gatire, timpul sau temperatura, in timp ce aparatul gateste? | Da. Folositi butoanele specifice. Aparatul este deja pornit, asa ca nu este nevoie sa apasati butonul Start/Stop. Apasati noua functie si/sau restul setarilor. Aparatul se va schimba automat dupa noile setari. |
| Gatire | Cand ar trebui sa rumenesc carnea inainte de gatirea lenta? | Rumenirea carnii inainte de gatirea lenta este un pas optional, care adauga savoare si culoare mancarii. Puteti sa sariti acest pas, daca nu aveti timpul necesar. Exceptie: carnea congelata trebuie rumenita. |
| | In ce pozitie ar trebui sa asez gratarul pentru gatirea la aburi? | Asezati gratarul in pozitia ridicata. |
| | Pot folosi vasul de gatit in cuptor/sau pe plita? | Vasul de gatit a fost proiectat pentru a fi folosit in aparatul multicooker. Nu va sfatuim sa il folositi pe plita sau in cuptor. |
| | De ce nu este suficient lichid in mancarea preparata lent? | Cantitatea de lichid necesara poate varia, in functie de retete. |
| Curatare | Pot sa spal aparatul in masina de spalat vase? | Toate partile demontabile pot fi spalate in masina de spalat vase. Nu introduceti aparatul sau baza acestuia in masina de spalat vase. Curatati baza si panoul de control cu o laveta umeda. |
| | Vasul este antiaderent – de ce se lipeasc resturi de mancare? | Desi vasul are un invelis antiaderent, resturile de mancare se pot arde si pot deveni greu de indepartat. |
| | Cum voi curata resturile de mancare lipite, fara sa zgarii vasul de gatit? | Daca aveti resturi de mancare lipite pe fundul vasului, umpleti-l cu apa calda cu detergent si lasati resturile sa se dezlipseasca. Daca este necesar sa frecati vasul de gatit, folositi un burete care nu zgaria, o perie pentru vase si detergent lichid. |

GARANTIE 3 ANI

Aceasta garantie este valabila doar pentru clienti. Sunteti client daca ati achizitionat acest **Aparat Multicooker 3 in 1 Cuisinart** pentru a-l folosi in scopuri personale, pentru uz casnic. Daca nu exista alte legi care trebuie puse in aplicare, aceasta garantie nu este disponibila pentru comercianti sau pentru alte categorii de cumparatori. Va garantam ca acest aparat nu va avea niciun fel de defecte la nivelul materialelor si a manufacturarii, daca este folosit pentru uz casnic, in conditii normale, timp de 3 ani de la data achizitiei.

Aparatul a fost proiectat si produs in conformitate cu reglementarile in vigoare si este destinat utilizarii doar la 120W si doar cu accesorii si componente autorizate. Aceasta garantie nu acopera situatiile in care s-au produs daune din cauza utilizarii unui convertor sau a unor accesorii, parti componente si persoane neautorizate de catre Cuisinart.

Garantia nu acopera, de asemenea, daunele produse de accidente, utilizare necorespunzatoare, transport neadecvat sau actiuni voite de distrugere.