



Cuisinart®



Cuiseur à riz et céréales
RIZS ÉS A GABONA FŐZŐ

Használati utasítás - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

CRC400E

TARTALOM

1. Bevezetés
2. Leírás
3. A készülék használata
 - A. Összeszerelés
 - B. A készülék működtetése - A kezelőpanel - Programozás

Rizs, gabona és hüvelyesek főzése .

Gőzölés .
4. Szakács tippek és trükkök
5. Kérdések / Válaszok
6. Tisztítás és tárolás
7. Biztonsági utasítások

1. BEVEZETÉS

Ön most vásárolt egy Cuisinart® rizs és gabonafőzőt.

Ez az egyedi tervezésű főzőedény lehetővé teszi, rizs és egyéb gabonafélék (bulgur, tönköly, quinoa, búzadara, stb.) főzését, valamint ételek (hal, csirke, zöldségek) gőzölését. Az automatikus melegítő funkciónak köszönhetően az elkészült ételek mindig fogyasztásra készek. Főzhetők vele hüvelyesek (csicseriborsó, bab, stb.) valamint készítőik levesek is időzítés nélkül. Az üveg fedél lehetővé teszi, hogy mindig szemmel tartsa a főzést.

2. LEÍRÁS

1. Üveg fedél rozsdamentes acél karimával és gőzszelleppel
 2. Rozsdamentes acél pároló kosár
 3. Tapadásmentes fazék
 4. Szálcsiszolt acél ház
 5. Hőszigetelt fogantyúk
 6. Ki/be kapcsoló
 7. "Főzés" és "Melegítés" jelzőlámpák
 8. Mérőpohár (pohár)
 9. Spatula
 10. Visszahúzzható kábel tartó (nem látható a képen)
- A fazék, a kosár, a fedél és tartozékok mosogatógépben tisztíthatók.



3. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A. ÖSSZESZERELÉS

A Cuisinart® rizs és a gabonafőző első használata előtt törölje le a készülék házát egy nedves ruhával. Mossa le a fedelet, a gőzölő kosarat, a főzőedényt, a mérőpoharat és a spatulát meleg, szappanos vízben vagy mosogatógépben. További információkért olvassa el a "Tisztítás és tárolás" szakaszt.

B. A KÉSZÜLÉK MŰKÖDTETÉSE

Az edény falára nyomtatott szintek csak rizsfőzésre vonatkoznak. A „pohár” szó a mérőpohárra utal.

Konverziós táblázat a pohárhoz

Pohár	Folyadék	Rizs
1	160 ml	130 g
3/4	120 ml	100 g
1/2	80 ml	65 g
1/4	40 ml	30 g

RIZS, GABONA ÉS HÜVELYESEK FŐZÉSE

Mérjen ki személyenként nagyjából 50 g rizst körethez, illetve 100 g-ot, ha a rizs a főétel. Mérje ki a rizsmennyiséget az üveg mérőpohár segítségével, és öntse a fazékba.

Adjon hozzá vizet a megfelelő jelig (pl.: 4 pohár rizs = 4. víz szint).

A liter jelölések a víz mennyiségére utalnak.

Kapcsolja a On / Off (ki/be) kapcsolót az „I” helyzetbe, és nyomja le a kapcsolót a talapzaton: A Főzés funkció piros jelzőfénye felgyullad.

Megkezdődik a főzés ...

Főzési táblázat hosszú szemű fehér rizshez

Hosszú, fehér rizs	Pohár	Pohár víz	Adag
130 g	1	1	1 to 2
260 g	2	2	2 to 3
390 g	3	3	3 to 4
520 g	4	4	4 to 6

Automatikus melegítés

Amikor a főzés befejeződött, a rizsfőző érzékeli az összes felvett víz mennyiségét, és automatikusan átkapcsol „melegítés”-re;. A kapcsoló visszatér a felső állásba, és a „melegítés” jelzőfény kigyullad. Így a rizs mindig fogyasztásra készen áll. A rizs a „melegítés” beállításban marad, amíg az On/Off (ki/be) kapcsolót „O” állásba nem kapcsolják. A „melegítés” beállítás aktiválható a kapcsoló felfelé kapcsolásával és ezt az élelmiszer újra felmelegítésére lehet használni.

Főzési táblázat különböző rizsfajtákhoz

Más típusú rizs tökéletes főzéséhez megfelelő mennyiségű víz az alábbiakban található:

Basmati, thai, Surinam rizs	Pohár	Pohár víz	Adag
130 g	1	2	1 to 2
260 g	2	3	2 to 3
390 g	3	5	3 to 4
520 g	4	6	4 to 6

Kerek szemű sushi rizs, ragadós rizs	Pohár	Pohár víz.	Adag
130 g	1	2	1 to 2
260 g	2	3	2 to 3
390 g	3	4	3 to 4
520 g	4	5	4 to 6

Vad rizs, rizs arborio rizs	Pohár	Pohár víz	Adag
130 g	1	2	1 to 2
260 g	2	4	2 to 4
390 g	3	5	4 to 6

Főzési táblázat különböző gabonafélékhez

Lágy búza, bulgur, quinoa	Pohár	Pohár víz	Adag
150 g	1	1	1 to 2
300 g	2	2	2 to 4
450 g	3	4	4 to 6

Búzadara	Pohár	Pohár víz	Adag
120 g	1	1	1 to 2
240 g	2	2	2 to 3
360 g	3	3	3 to 4
480 g	4	4	4 to 6

Főzési táblázat különböző hüvelyesekhez

Hüvelyesek főzésekor az automatikus leállás funkció nem használható, mert hüvelyeseknek saját főzőlevükben kell ázniuk, hogy megakadályozza a kiszáradást. Néhány hüvelyeset főzés előtt 6-8 óráig vízben kell áztatni, hogy vizet vegyen fel.

A következő táblázatoknál a hüvelyesek mérése pohárral történt, beáztatás előtt. Ezeket jobb a rizsfőző fedele nélkül főzni, hogy megakadályozzuk az étel kifutását a főzés közben keletkező hab következtében.

Csicseriborsó, lencse	Pohár	Pohár víz	Főzési idő	Adag
120 g	1	3	40 min	1 to 2
260 g	2	5	45 min	2 to 4
390 g	3	6	45 min	4 to 6

Fehér kókusz bab	Pohár	Pohár víz	Főzési idő	Adag
120 g	1	4	1 h	2 to 3
260 g	2	5	1 h	3 to 4
390 g	3	7	1 h	4 to 6

Fehér Soisson bab	Pohár	Pohár víz	Főzési idő	Adag
120 g	1	4	1 h 30'	1 to 2
260 g	2	5	1 h 30'	2 to 4
360 g	3	7	1 h 30'	4 to 6

NB. Egy csésze búzadarához egy leveseskanál olíva olajat adjunk hozzá.

GŐZÖLÉS

Öntse a kívánt mennyiségű vizet a belső edénybe. A víz mennyisége határozza meg a főzési időt gőzölésnél. (Lásd a táblázatot szemben) Helyezze az ételt a pároló kosárba, és tegye a belső edény tetejére.

A zöldségeket előbb meg kell mosni és hámozni.

Tegye rá a fedőt, kapcsolja az On/Off (ki/be) kapcsolót az „I” állásba, és nyomja le a kapcsolót a talapzaton (a rizsfőzésnél leírtak szerint).

Amikor a víz elpárolog, a készülék automatikusan átvált „melegítés”-re, és a jelzőfény bekapcsol. Használjon edényfogó kesztyűt a gőzölő kosár kiemeléséhez. Lehetőség van étel gőzölésére rizsfőzés közben is. Ez esetben szemmel kell tartani az ételt.

Gőzölési táblázat

A víz mennyisége határozza meg a főzési időt. Útmutatóként: 160 ml víznél (1 pohár) a főzési idő kb. 30 perc, 80 ml-nél (1/2 pohár) 15 perc, stb.

Étel	Mennyiség	Megj.	Pohár víz	Főzési idő
Spárga	125 g	10 cm hossz.	50 ml	12 min
Brokkoli	200 g	Rózsa	40 ml	10 min
Répa	300 g	Darabolva	80 ml	15 min
Karfiol	300 g	Rózsa	80 ml	15 min
Cukkini	300 g	Darabolva	50 ml	12 min
Zöldbab	200 g	Egész, vékony	80 ml	15 min
Burgonya	300 g	Félbevágva	100 ml	20 min
Borsó	200 g	Friss vagy fagyasztott	80 ml	15 min
Póréhagyma	250 g	10 cm hossz.	100 ml	20 min
Articsóka	300 g	Közepes méretű, szívek	100 ml	20 min
Hal	300 g	Átlagos méretű filé	80 ml	15 min
Kagylók	300 g	Szívkagyló, kagyló,...	100 ml	20 min
Fésűkagyló	200 g	Friss	60 ml	10 min
Garnélarák, óriásgarnéla	300 g	Héjatlan	80 ml	15 min
Kemény tojás	5 tojás	Friss, közepes	80 ml	15 min
Lágytojás	5 tojás	Friss, közepes	40 ml	7 min
Csirke	300 g	Natúr, filézett	100 ml	20 min
Kolbász, véres hurka	400 g	Friss, egész	160 ml	30 min
Kínai ravioli	200 g	Friss	80 ml	15 min

4. SZAKÁCS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK



- A gőzölés főzési ideje kissé változhat az étel mennyiségétől függően. A víz mennyiségét ezért módosítani kell.
- Ha a gőzölés véget ér mielőtt az ételt rendesen megfő, adjon egy kevés hideg vizet a főzőedényhez, tegye vissza az ételt és fedje le.
- Kisebb élelmiszerdarabok gyorsabban főnek, mint a nagyok. Javasoljuk, hogy azonos méretű darabokat főzzön együtt az egyenletes fővés érdekében.
- Gondosan és többször mossa meg a rizst vízben, és csepegtesse le. A főzés tökéletes lesz.
- A főzés végén, amikor a rizs kész, és a „melegítés” beállítás be van kapcsolva, keverje meg a rizst, és hagyja az automata főzőben még néhány percig a tökéletes legyen.
- Fehérbab, lencse, stb. főzésekor ízesítésként adjon hozzá hagymát, kakukkfűvet, babérlevelet, szegfűszeget.

5. KÉRDÉSEK / VÁLASZOK

Mit tegyek, ha...	Válaszok:
az étel kifut főzés közben?	Győződjön meg róla, hogy az összetevők nem haladják meg a maximális szintet az edényben.
az étel nem főtt meg eléggé?	Nincs elég víz a főzéshez. Adjon hozzá vizet, és kezdje újra a főzést.
a rizsfőző néhány óra elteltével még meleg?	Mindaddig, amíg a főző csatlakoztatva van, a „melegítés” funkció tovább működik. Húzza ki a rizsfőzőt minden használat után.
a rizsfőző nem működik?	Győződjön meg róla, hogy a készülék be van dugva és hogy az edény a lapján van, és a „főzés” funkció megfelelően be van kapcsolva.
a rizsfőző leáll főzés közben?	Az edényt felemelték vagy kivették miközben a készülék működött. Állítsa vissza „főzés”-re.

6. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Ha befejezte a főzést, kapcsolja az On/Off (ki/be) kapcsolót az „O” állásba, húzza ki a kábelt, és hagyja a készüléket teljesen kihűlni tisztítás előtt.

- Az edény, a gőzölő kosár, és a fedél mosható meleg, szappanos vízben vagy mosogatógépben.
- Ha az étel feltapad az edény oldalára, töltsen meg az edényt meleg, szappanos vízzel, és hagyja ázni tisztítás előtt. Ne használjon súroló szivacsot vagy terméket, ami károsíthatja a bevonatot.
- A készülék házát tisztítsa nedves ruhával és kevés folyékony szappannal. Ne használjon súroló szivacsot vagy szappant.

SOHA NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A KÉSZÜLÉKET.

7. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék használatakor viseljen edényfogó kesztyűt vagy védőkesztyűt.
- Kezelje óvatosan a főzőedényeket, ha tele vannak forró folyadékkal.
- Soha ne helyezze a készüléket hőforrásra vagy annak közelébe. Ne helyezze hőre érzékeny felületre, vagy gyúlékony anyagok közelébe.
- Soha ne tegyen semmit a készülékre, amikor az használatban van.
- A főző gőzt fejleszt. Hagyjon elegendő helyet a főző és a fal illetve bútorok között. Ne tegye a főzőt falra szerelt konyhai elemek alá.
- Ne engedje a kábelt a konyhapult oldalán lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után és tisztítás előtt. Soha ne hagyja a készüléket csatlakoztatva és felügyelet nélkül. Kihúzáskor a dugót húzza, ne a vezetékét.
- Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek jelenlétében használja. Gyermekektől tartsa távol. Ne engedje, hogy gyermekek használják a sütőt.
- Ne használja a készüléket, ha leesett, vagy ha úgy tűnik, hogy sérült.
- Azonnal függeszse fel a készülék használatát, ha a kábel sérült. A vezetékét szakemberrel kell kicseréltetni.
- Ne próbálja maga javítani a készüléket.
- Bármilyen a Cuisinart® által nem ajánlott vagy forgalmazott tartozék használata tüzet, áramütést és sérülésveszélyt okozhat.
- Ez a készülék megfelel a 89/336/EGK (elektromágneses kompatibilitás) és a 73/23/EGK (biztonsági elektromos háztartási berendezések) alapvető követelményeinek a 93/68/EGK irányelv módosításai szerint (CE-jelölés).
- Csak főzéshez használja a készüléket, és kövesse az utasításokat ebben a füzetben.

- Ne használja kültérben.
- Csak háztartási célokra használja a készüléket.



ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK KIDOBÁSA MŰKÖDÉSŐL VALÓ KIVONÁSUK UTÁN

Mindannyiunk, valamint a környezet védelmében való aktív részvétel érdekében:

- Ezeket a hulladékokat a ne dobja ki háztartási hulladékokkal együtt.
- Használja az Ön országában működő visszavételi és begyűjtési rendszereket. Egyes anyagok ily módon újrahasznosíthatók vagy visszanyerhetők.

JEGYZET