



# Cuisinart®



ELEKTROMOS MULTIFUNKCIONÁLIS  
LASSÚ FŐZŐ

MSC600E



## TARTALOMJEGYZÉK

<b>Biztonsági előírások</b> .....	6
<b>1. Bevezetés</b> .....	8
<b>2. Jellemzők</b> .....	8
<b>3. Használat</b> .....	8
A. Kezelőtábla .....	8
B. Főzés .....	9
C. Kombinált főzés .....	9
D. A beállítások változtatása .....	9
E. Főzés időzítés nélkül .....	9
F. Készenléti mód .....	9
<b>4. Tanácsok a használathoz</b> .....	9
A. Barnítás/pirítás .....	9
B. Lassú főzés .....	9
C. Gőzfőzés .....	10
D. Főzési útmutató .....	11
<b>5. A séf véleménye</b> .....	13
<b>6. Tisztítás és tárolás</b> .....	13

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN A BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKAT!



- **FIGYELEM!** A készüléket, illetve a csomagolást átfogó polietilén zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladás bármely kockázatának elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat csecsemőktől és gyermekektől távol. Ezek a zacskók nem játékszerek.
  - A készüléket csak a kézikönyv előírásait követve használja.
  - Mindig sima, stabil, tiszta és száraz felületre helyezze a készüléket.
  - Állítsa le a készüléket és húzza ki a konnektorból, mielőtt tartozékot cserél, vagy működés közben mozgásban lévő részeket közelít meg.
  - Ne tegye a készüléket hőforrásra, illetve annak közelébe. Ne használja a készüléket hőre érzékeny felületeken vagy gyúlékony anyagok közelében.
  - Ne hagyja, hogy a tápkábel túlérjen a munkaasztalon, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
  - Ne merítse vízbe, vagy bármilyen egyéb folyadékba.
  - Használat után és tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból. Soha se hagyja a bedugott készüléket felügyelet nélkül. Mindig a dugasznál fogva húzza ki a konnektorból, ne a kábelt húzza.
  - Ne használja a készüléket, ha az leesett, illetve ha károsodás nyilvánvaló jeleit mutatja.
  - A készülék használatát azonnal szüntesse be, ha a tápkábel megsérült.
  - Ha a tápkábel megsérült, azt a gyártónak, a gyártó márkaszervizének, vagy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
  - A felhasználó semmilyen javítást nem végezhet a készüléken.
  - Bármely olyan tartozék használata, melyet nem a Cuisinart® ajánl, illetve forgalmaz, tüzet, áramütést és sérülést okozhat.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy akkor, ha a készülék biztonságos használatára megtanították őket és ismerik az ezzel járó kockázatokat. A gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül lévő gyermekek ne végezzék.
- A készüléket és a tápvezetéket tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
  - Ne használja a szabadban.
  - Csak háztartási célokra használható.

## Elektromos és elektronikus készülékek hulladéka



Mindannyiunk, valamint a környezet védelmében kifejtett közös erőfeszítésben való részvétel érdekében:

- A termékeket ne ártalmatlanítsa háztartási hulladékkal együtt.

Vegye igénybe az országában rendelkezésére álló visszaváltási és begyűjtési rendszereket. Egyes anyagok így újrafeldolgozhatók vagy hasznosíthatók lehetnek.

## 1. BEVEZETÉS

Gratulálunk új vásárlásához!

A Cuisinart® több mint 30 éve fejleszti a háztartási konyhagépek teljes skáláját, hogy a konyha szerelmesei és a nagy séfek kreativitásukat ki tudják fejteni.

A Cuisinart® valamennyi készüléke a tervezők és a konyhaművészet legismertebb alakjai, például Paul Bocuse, a márka karizmatikus nagykövete között fennálló szoros együttműködés révén jött létre. Minden egyes termék ötvözi a robusztusság, innováció, teljesítmény és ergonómia legjobb jellemzőit.

Termékeink eredeti, professzionális alapanyagokból, például szálcsiszolt acélból készült termékeink könnyen beilleszthetőek bármilyen konyhába az egyszerű és elegáns dizájnuk köszönhetően.

## 2. JELLEMZŐK



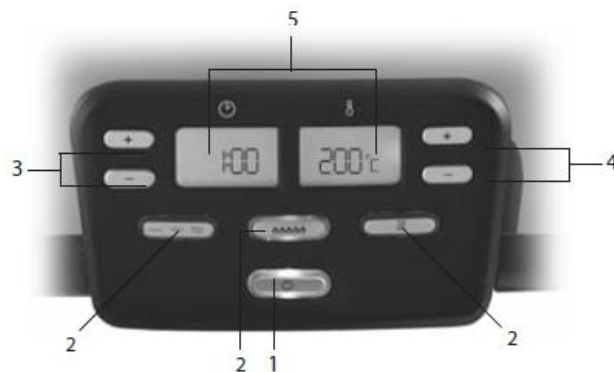
- Üvegfedél fogantyúval:** figyelemmel kísérhető a főzés, a hő kiengedése nélkül.
- Gőzfőző rács:** lehetővé teszi az ételek magasra helyezését gőzfőzéshez.
- Tapadásgátló alumínium edény:** egyenletes hőeloszlást biztosít bármilyen főzési típusnál. Űrtartalom 5,7 L.

### 4. Kezelőtábla

## 3. HASZNÁLAT

### A. Kezelőtábla

- On/Off kapcsoló
- Főzésválasztó: kiválasztható a LASSÚ FŐZÉS ~ ~ ~ ~ ~ , BARNÍTÁS/PIRÍTÁS ooooo vagy GŐZFŐZÉS ☁
- Főzési idő választó gomb ⌚ : lehetővé teszi a főzési idő beállítását.
- A főzési időt kiválasztó gombok ⏸ : lehetővé teszik a főzési idő beállítását.
- LCD kijelzők kék háttérvilágítással: jelzi a főzési időt és hőmérsékletet.



## B. Főzés

A főzés rendkívül egyszerű az elektromos univerzális főzőedénnyel:



- Válassza ki a főzés típusát.
- Állítsa be a főzési időt és hőmérsékletet.
- Nyomja meg az On/Off kapcsolót a főzés elindításához.
- A készüléket bármikor le lehet állítani az On/ Off kapcsoló megnyomásával.

**Megjegyzés:** A készülék meleg. A főzés közben és után használjon fogókesztyűt, és tartsa távol a készüléket.

## C. Kombinált főzés

Főzés közben egyszerűen megváltoztatható a funkció, például a „Pirítás” funkcióról „Lassú főzés” funkcióra, vagy egyik főzésről a másikra váltás. Nyomja meg a kívánt főzés gombját és a készülék a választásnak megfelelő beállított értékekkel működik.

## D. A beállítások változtatása

Bármikor be is állíthatja az időt és a hőmérsékletet  a főzési idő  és a hőmérséklet gombjaival.

Ne nyomja meg az On/Off kapcsolót a beállítás változtatásakor. A készülék már be van kapcsolva a főzéshez.

## E. Főzés időzítés nélkül

Ha nem szeretne főzési időt beállítani, a készülék a választott hőmérsékleten főz amíg kézzel ki nem kapcsolja a készüléket.

A készülék automatikusan kikapcsolódik, ha eléri a kiválasztott funkcióra megadott maximális időt.


## F. Készenléti mód

Az univerzális főzőedény automatikusan készenléti állapotba kapcsol, és kialszik a világítása, amikor nem használják. A készülék az On/Off kapcsoló megnyomásakor készenléti állapotba kapcsol.

Bármelyik gomb megnyomásával (az On/Off kapcsoló kivételével) ismét működésbe lép.


## 4. TANÁCSOK A HASZNÁLATHOZ

### A. Barnítás/pirítás


- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza ki a hőmérsékletet a + és - gombokkal (200 °C-ig).
- Nyomja meg az On/Off kapcsolót az előmelegítés elindításához. A kiválasztott hőmérséklet villog az előmelegítés alatt.
- Amikor a kiválasztott hőmérsékletet elérte, két hangjelzés hallható. Tegye bele a hozzávalókat az edénybe.

**Megjegyzés:** A jobb eredmény érdekében ne tegyen sok ételt az edénybe.

- A főzés befejezése után nyomja meg az On/Off gombot a készülék kikapcsolásához. Ha szeretne lassú főzés módba kapcsolni, válassza közvetlenül ezt a funkciót.

**Megjegyzés:** Kiválaszthat egy másik főzési időtartamot is, az időválasztó gombok segítségével . A visszaszámítás akkor kezdődik, amikor a kiválasztott hőmérsékletet elérte. A készülék a főzés végén automatikusan kikapcsolódik.

### B. Lassú főzés


- Tegye a hozzávalókat az edénybe és helyezze rá a fedőt.
- Nyomja meg a  gombot a lassú főzés típusának a kiválasztásához.
- Válassza HIGH, LOW, SIMMER vagy WARM (további információért lásd a főzési útmutatót). Az alapbeállítás szerinti hőmérséklet LOW.
- Válassza ki a hőmérsékletet a + és - gombokkal.
- Nyomja meg az On/Off kapcsolót a főzés elindításához. A kiválasztott főzési idő és hőmérséklet (HIGH, LOW, SIMMER vagy WARM) megjelenik a kijelzőn.

**Megjegyzés:** Ha megpirította az összetevőket a lassú főzés megkezdése előtt, erre a lépésre nincs szükség.

- A HIGH, LOW és SIMMER beállításnál, 5 hangjelzés hallható a főzési idő végén. A készülék melegen tartó üzemmódra kapcsol (WARM) 8 óráig.
- A 8 óra melegen tartás végén hangjelzés hallható és a készülék kikapcsolódik.

- A készüléket bármikor le lehet állítani az On/ Off kapcsoló megnyomásával.

## C. Gőzfőzés

- Ne tegyen 0,5 liternél több vizet az edénybe.
  - Helyezze rá a gőzfőző rácsot, majd a fedőt.
- Nyomja meg a  gombot.

**Megjegyzés:** A gőzfőzés hőmérséklete nem változtatható.

- Válassza ki az időtartamot (max. 1 h 30) a + és - gombokkal.
- Nyomja meg az On/Off kapcsolót az előmelegítés elindításához.  
A kiválasztott időtartam villog az előmelegítés alatt.
- Amikor a gőzfőző elérte a megfelelő hőmérsékletet, két hangjelzés hallható és az idő visszaszámlálása megkezdődik.
- Vegye le óvatosan a fedelet és helyezze rá a hozzávalókat a rácsra, a közepén kezdve. Tegye vissza a fedelet.
- Amikor a főzés befejeződött, 5 hangjelzés hallható és a készülék önműködően kikapcsolódik.
- Vegye ki óvatosan az ételeket.
- A készüléket bármikor le lehet állítani az On/ Off kapcsoló megnyomásával.

**Megjegyzés:** Ha minden víz elpárolgott, a készülék kikapcsolódik.  
Adjon megfelelő mennyiségű vizet a kívánt gőzfőzéshez.



## D. Főzési útmutató

### • SLOW COOK / LASSÚ FŐZÉS

A SLOW COOK (lassú főzés) funkció ideális az olyan ételek elkészítésénél, amelyek hosszú főzési időt igényelnek: ragu, szószos ételek, levesek, húsleves stb. Kitűnő nagyobb darab húсок hosszas párolására is: comb, lapocka, rostélyos stb.

A SIMMER és LOW funkciót lassú főzéssel készülő ételeknél használjuk (forrás nélkül). A HIGH beállítás lassú főzéshez használható (forrással).

A BROWN/SAUTE funkció használható az összetevők főzés előtti megpirítására, barnítására. A WARM

funkció automatikusan működésbe lép a a főzés végén, hogy melegen tartsa az ételt.

Beállítás	Cél	Recept	Hőmérséklet	Főzési időtartam
HIGH	A főzési idő lerövidítése, különösen nagy daraboknál	7 órás bányacomb, Főtt bányaborda, sült vagy főtt zöldségek, sertéssült	100 °C	Programozható max. 24 óráig, majd 8 óra (WARM)
LOW	Lassú főzés, forrás nélkül	Marhapofa, Pot-au-feu (zöldséges hús), Tejszínes borjúragu, Fehér húсок, Tárkonyos csirke	93 °C	Programozható max. 24 óráig, majd 8 óra (WARM)
SIMMER	Érzékeny ételek lassú főzése	Halleves, Minestrone, Kompót	85 °C	Programozható max. 24 óráig, majd 8 óra (WARM)
WARM	Az elkészült ételek melegen tartása	-	74 °C	Alapbeállítás szerint 8 óráig, illetve programozható 24 óráig

### AZ UNIVERZÁLIS FŐZŐEDÉNYHEZ AJÁNLOTT HÚСОK

Marha /	Sert	Bány	Baromf	Vadak
Rostélyos, szegy, lapocka szelet, borjúlábszár, pofa, oldalas, borda, fehér pecsenye, lapocka, felső lábszár, ragu, marhafarok	Pecsenye, sertésoldalás, lapocka, tarja, sonkaszelet, sült	Comb, lapocka, nyak, lábszár, mell, far, zöldséges bányasült, alsó lábszár.	Egész baromfi, comb, alsó comb, mell	Fartó, lapocka, szegy, oldalas, nyak, borda.

- GŐZFŐZÉS

A gőzfőzés az egyik legegészségesebb főzési mód, zsiradék nélkül.

#### GŐZFŐZŐ TÁBLÁZAT

Étel	Mennyiség	Készítendő ételkészlet	Főzési időtartam
Articsóka	4	Egész	50 - 60 perc
Spárga	1 kg	Egész	10 - 12 perc
Brokkoli	Ág	5 cm-es kis darabok	7 - 10 perc
Sárgarépa	1 kg	Egész	10 - 12 perc
Karfiol	Fej	5 cm-es kis darabok	7 - 9 perc
Kukorica	4 cső	Hámozott	10 - 12 perc
Zöldbab	1 kg	Tisztított	8 - 10 perc
Burgonya apró szemű	1 kg	Egész, hámozatlan	15 - 20 perc
Burgonya	1 kg	Egész, hámozott	30 perc
Cukkini	1 kg	1 cm-es szeletek	5 - 8 perc
Csirke	4 mell	Egész	15 - 18 perc
Garnélarák	500 g	Hámozott és tisztított	4 - 5 perc
Hal	6	Adagok	8 - 12 perc

A főzési időt átlagos méretű hozzávalókra adtuk meg, tehát módosítani kell.

- BROWN/BARNÍTÁS

A BROWN/BARNÍTÁS funkció az összetevők pírítására, sütésére szolgál, hogy kis színt kapjanak, esetleg a lassú és hosszú főzés előtt (lassú főzés forralással vagy forralás nélkül).

Használható továbbá serpenyőként a hozzávalók megpirításához, anélkül, hogy utána főznénk.

## 5. KONYHAMESTEREK AJÁNLJÁK



- Főzés előtt vágja össze az élelmiszert, hogy egyenletesen főjenek.
- Főzés közben ne emelje fel a fedőt, hogy ne távozzon el a meleg, mert az meghosszabbítja a főzés időtartamát.
- Késheggyel ellenőrizze, hogy megfőttek-e a hozzávalók.
- A főzőedényben készülő főzéshez mindig a megfelelő edényt kell használni.
- Az elektromos főzőedény használata közben nagyon kevés folyadék párolog el. A receptben szereplő folyadékmennyiséget a készüléknek megfelelően módosítsa
- Mielőtt mélyhűtött hozzávalót használ fel, olvassa ki.
- Ha húslét kell egy recepthez hozzáadni, lehetőleg meleg húslét használjon, hogy gyorsítsa a főzést.
- A szószok sűrítéséhez adjon egy kis vajjal készült rántást, vagy tejszínt a főzés végén.
- Ha sűrű szószt szeretne, ajánlott meghinteni liszttel az előtte megpirított húsdarabot és a fűszerezést, majd utána hozzáönteni a főzéshez szükséges folyadékot.
- A mellékelt rács és az edénybe töltött víz segítségével érzékeny ételek is készíthetők vízfürdőben, például égetett krém, karamell krém, libamájpástétom és halfasírt).
- Minden bor alapú páccal készült recept erősebb ízt kap, mert az alkohol a főzés közben csak kis mennyiségben párolog el.
- Ha korán reggel kapcsolja be a lassú főzés funkciót az esti

vacsorához, a főzés előtt készítsen össze minden hozzávalót.

## 6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A készülék minden alkatrésze mosható mosogatógépben.
- Tisztítás előtt mindig hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- A kezelőtáblát puha ronggyal tisztítsa.
- Mosószeres vízzel átitatott szivaccsal tisztítsa az edényt, a fedőt, és a gőzfűző állványt, majd gondosan öblítse le. Betehető mosogatógépbe is (csak a felső edény).
- Minden használat után szárítsa meg az alkatrészeket.

**Megjegyzés:** Ha ételmaradékok maradtak az edény felületén, mosogatás előtt tölts fel mosogatószeres vízzel, és hagyja ázni. Ha súrolni kell, nem súroló hatású mosogatószer vagy folyékony mosószert tegyen egy kefére.