

Cuisinart®



Oala electrica pentru orez

CRC-800

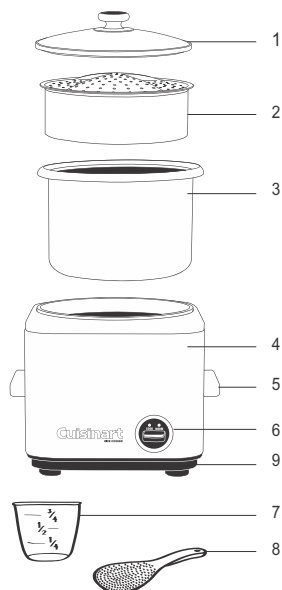
Cititi cu atentie instructiunile din acest manual.

INTRODUCERE

Gatitul orezului si a preparatelor la aburi nu a fost niciodata mai usor. Tot ce trebuie sa faceti este sa umpleti vasul de gatit sau tava pentru aburi si sa apasati pe buton! Cand ciclul de gatire s-a incheiat, temperatura este redusa in mod automat, pentru a pastra mancarea calda. Curatarea este rapida, toate componentele putand fi spalate in masina de vase.

COMPONENTE

1. Capac din sticla, cu margine si gura de aerisire din otel inoxidabil: capacul va permite sa vedeti orezul in timpul gatirii iar gura de aerisire nu permite imprastierea ingredientului. Marginea din otel inoxidabil se potriveste oricarui decor.
2. Tava pentru aburi: va permite sa preparati la aburi alte alimente, in timp ce gatiti si orezul.
3. Vas pentru gatit: invelisul anti-aderent nu permite lipirea orezului de vas.
4. Corpul central din otel inoxidabil: materialul folosit permite o curatare rapida.
5. Manere izolate termic
6. Buton selectare moduri "Cook" si "Warm": ledul butonului va indica ce mod de operare este selectat.
7. Cupa de masurare: calibrata special pentru acest aparat; va permite sa masurati exact cant orez si cata apa sunt necesare.
8. Paleta pentru orez: va permite sa aerati orezul si sa il scoateti din vasul pentru gatit. Orezul nu se va lipi de ustensila.
9. Cablu de alimentare retractabil.



REGULI IMPORTANTE

- Aparatul genereaza aburi. Nu folositi aparatul fara capacul pus.
- Nu folositi aparatul sub dulapuri suspendate; aburul degajat poate afecta mobilierul.
- Nu folositi ustensile din metal, deoarece puteti strica invelisul anti-aderent al vasului pentru gatit.
- Nu bagati aparatul in priza inainte de a pune orezul si apa necesare. Deoarece aparatul nu are un buton de oprire, acesta va intra automat in modul Warm, imediat se este conectat la sursa de curent.

SFATURI PRACTICE

- Acest aparat este perfect pentru persoanele cu un stil de viata alert si cu bucatarii medii sau mici. Vetii gati orez si alte cereale intr-un timp foarte scurt, fara efort si mizerie. Curatarea vasului anti-aderent se va rapid iar aparatul nu are nevoie de mentenanta.
- Aparatul poate fi folosit si pentru gatirea pilafului. Tot ce trebuie sa faceti este porniti aparatul si sa va ocupati de restul treburilor. Cand este gata pentru a fi servit, aparatul va trece in modul Warm.
- Puteti gati o combinatie de orez, cereale si legume, in acelasi timp.
- Limpezirea/spalarea orezului - pentru a spala orezul, puneti-l intr-un vas mediu si acoperiti-l cu apa, clatiti pana cand apa devine murdara si apoi scurgeti-o. Impatimitii de orez spala chiar si orezul domestic, pentru a scapa de amidon si pentru a nu se mai lipi. Nu spalati orezul in vasul pentru gatit - daca exteriorul vasului este ud in timpul gatirii, puteti sa cauzati o defectiune a aparatului pentru orez.
- Anumite tipuri de orez pot avea nevoie de udare prealabila. Puteti face acest lucru in vasul de gatit.
- Cand gatiti orez, lasati-l sa fiarba pana cand toata apa a fost absorbita. In acel moment nu este gata inca. Lasati orezul inca 5 -10 minute, pe modul Warm, inainte de a-l servi, pentru a obtine cele mai bune rezultate. Nu ridicati capacul vasului in acest interval.
- Dupa cele 10 minute, luati capacul si amestecati usor orezul cu paleta aparatului sau cu o lingura de lemn. Daca orezul nu pare gatit in totalitate, puneti capacul si lasati-l pe modul Warm pana cand este gata.

-
- Aparatul pentru orez va trece pe modul Warm, in momentul in care s-a terminat ciclul de gatire. In acel moment, puteti adauga legume crude taiate, precum ceapa verde, fasole, morcovi sau chiar rosii mici, pentru a da textura preparatului.
– acestea se vor incalzi in timp ce orezul este pe modul Warm iar daca preparatul este servit in 5-10 minute, isi vor pastra fragezimea initiala.
 - Aparatul pentru orez poate fi folosit pentru a prepara pilafuri si amestecuri de orez si cereale. Pachetele din comert vin cu instructiuni generale de gatire. Daca pachetul are si o etapa de sotare, o puteti face folosind chiar vasul aparatului. Deschideti aparatul, adaugati cantitatea necesara de unt sau de ulei, adaugati orezul/legumele/carnea si sotati conform instructiunilor de pe ambalaj, cu capacul pus. Adaugati apa si lasati ingredientele la gatit. Daca orezul este prea umed, lasati-l pe modul Warm timp de 15 - 20 minute, inainte de servire. Daca orezul este prea uscat, adaugati pana la ¼ de cana cu lichid si lasati-l sa stea pe modul Warm, pana cand lichidul se absoarbe (15-20 minute).
 - Daca masurati orezul cu ajutorul cupei speciale, nivelati-l cu un cutit sau cu o spatula.
 - Daca doriti, puteti sa dati vasul de gatit cu spray anti-aderent. Acest pas nu este necesar daca vasul are un invelis anti-aderent.
 - Cand orezul este pus in vasul de gatit, intindeti-l in mod uniform pe fundul vasului, pentru a se gati corespunzator si in totalitate.
 - Apa folosita pentru a gati orezul ar trebui sa fie la fel cu aceea pe care o beti. Daca nu va place gustul apei potabile, folositi apa imbuteliata sau filtrata. Gustul apei va influenta si gustul orezului.
 - Pentru cele mai bune rezultate, folositi apa rece. Timpul de gatire va fi diferit, in functie de temperatura apei folosite.
 - Puteti folosi si alte lichide, inafara apei, pentru a gati orezul (zeama de carne sau de legume, slaba). Pentru un gust de peste, puteti folosi zeama de peste sau de scoici.
 - Daca adaugati 1 sau 2 lingurite de unt nesarat, ulei normal, ulei vegetal sau de alune, veti separa boabele de orez si nu le veti gati in exces.
 - Daca reteta presupune sare, adaugati-o dupa ce ati pus lichid si amestecati cu paleta sau lingura de lemn - apoi nivelati orezul cat mai bine.
 - Aparatul poate fi folosit pentru a gati la abur legume, produse marine si carne, in timp ce gatiti si orezul.
 - Cand doriti sa gatiti legumele, curatati-le si taiati-le la aceeasi dimensiune. Folositi indicatiile din tabelul special.
- Majoritatea legumelor pot fi adaugate cu 10 minute inainte ca orezul sa fie gata.
- Daca vreti sa gatiti la aburi carne de pui sau carnati, taiati-o in bucati mici si egale. Asezati bucatile intr-un singur strat in tava pentru aburi, pe care ati dat anterior cu spray pentru gatit.
 - Daca vreti sa gatiti la aburi creveti, scoici sau alte produse de origine marina, asezati-le pe un singur strat in tava pentru aburi, data cu spray pentru gatit.
 - Cand vreti sa folositi aparatul pentru orez, bagati-l in priza si asezati-l in opozitie fata de perete si nu sub dulapurile suspendate, pentru a preveni deteriorarea.
 - Supapa pentru abur trebuie sa fie pozitionata catre partea din spate a aparatului. Ridicati capacul din spate catre fata, pentru a preveni arderea.
 - O cana de orez nepreparat = aprox. 3 cani de orez gatit
 - 1 masura plina = ¾ cana =12 linguri
- ## INSTRUCTIUNI ANSAMBLARE
- Ca sa folositi aparatul pentru orez/aburi Cuisinart®
1. Despachetati aparatul cu grija.
 2. Spalati vasul pentru gatiti, tava si capacul cu apa calda si detergent. Clatiti bine si stergeti componentele.
 3. Stergeti baza aparatului cu o laveta moale si uscata.
 4. Asezati vasul pe baza aparatului.
 5. Asezati tava pentru aburi in vasul de gatit, cu fata in jos.
 6. Asezati capacul peste vas.
 7. Nu bagati aparatul in priza. Aparatul dumneavoastra este gata pentru utilizare.
- ## OPERARE
- ### Gatirea orezului
1. Asigurati-va ca aparatul nu este bagat in priza.
 2. Asezati vasul in lacasul special din otel inoxidabil.
 3. Masurati cantitatea dorita de orez, cu ajutorul canii de masurare.
 4. Alegeti una dintre urmatoarele cai de adaugare a apei sau a supei pentru gatire:
 - a. Folosind cana din pachet, masurati cantitatea necesara conform standardului de masurare a lichidului.
 - b. Urmarind gradatia din interiorul vasului de gatit, adaugati apa peste orezul din vas, pana la linia
-

potrivita. De exemplu, dacă ați pus 2 cani de orez, adăugați apă până la linia 2 (doar orez alb).

5. Puneți capacul peste vas. Asigurați-vă că supapa pentru abur este orientată către spatele aparatului.
6. Bagăți aparatul în priză.
7. Apăsăți butonul, pentru a seta funcția de gătit. Ledul se va aprinde.
8. Vasul se va încălzi și va găti orezul. Timpul de gătit variază, în funcție de cantitate și de tipul de orez sau cereale alese.
9. După gătirea orezului, aparatul va trece în mod automat pe modul Warm și ledul specific va fi aprins. Aparatul va rămâne în acest mod până când va fi deconectat de la sursa de curent.
10. Pentru a obține cea mai bună textură, lăsați orezul să stea în modul Warm timp de 5 -10 minute.
11. Când sunteți gata să serviți orezul, ridicați capacul cu atenție.
12. Amestecați orezul cu paleta sau o altă ustensilă potrivită pentru vasele cu strat anti-aderent.
13. Ridicați și scoateți vasul din aparat, ținându-l de cele două manere.

Gătirea orezului și a preparatelor la aburi

1. Curățați și pregătiți legumele, produsele marine sau carnea de pui.
2. Urmați pașii 1 - 8 din secțiunea Gătirea orezului.
3. Puneți ingredientele în tava pentru aburi.
4. Așezați tava deasupra vasului de gătit, conform tabelului cu timpurile de gătit la aburi.
5. Puneți capacul pe tava pentru aburi.
6. Când timpul de gătit a expirat, scoateți aparatul din priză.

Gătirea la aburi

1. Verificați ca aparatul este scos din priză.
2. Umpleți vasul de gătit cu apă, conform tabelului dedicat acestui tip de gătit.
3. Așezați ingredientele în tava.
4. Așezați tava deasupra vasului pentru gătit.
5. Așezați capacul peste tava.
6. Când apa se evaporă complet, aparatul va trece automat în modul Warm și ledul specific se va aprinde. Aparatul va rămâne în acest mod până când este deconectat. Nu lăsați vasul să funcționeze fără apă.
7. Pentru cele mai bune rezultate, scoateți aparatul imediat ce a trecut în modul Warm, pentru a preveni gătirea excesivă.

Încălzirea orezului deja gătit

1. Verificați ca aparatul este scos din priză.
2. Pentru a reîncălzi orezul, adăugați ¼ dintr-o cană cu apă rece, pentru fiecare cană de orez gătit.
3. Amestecați orezul cu apă.
4. Așezați capacul peste vasul de gătit.
5. Conectați aparatul și setați-l pe modul de gătit, apăsând butonul în jos. Ledul specific se va aprinde.
6. Odată ce orezul este gătit, aparatul va trece în mod automat în modul Warm și ledul specific se va aprinde. Aparatul va rămâne în acest mod până când este deconectat de la sursa de curent.

CURĂȚARE ȘI MENTENANȚĂ

1. Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească, înainte de a fi curățat.
2. Spălați vasul, tava și capacul în mașina de vase sau manual, cu apă și detergent. Dacă există resturi greu de îndepărtat, puneți apă caldă și detergent și lăsați obiectul la înmuiat.
3. Dacă este nevoie să frecăți, folosiți un burete nonabraziv sau o perie din plastic.
4. Stergeți baza aparatului cu o lavetă moale, puțin umedă.
NU INTRODUCETI BAZA APARATULUI ÎN APA.
5. Aveți grijă ca toate componentele să fie reci, înainte de a fi depozitate.

TABELE PENTRU GĂTIRE

Ghid pentru gătirea orezului

Timpul de gătit variază, în funcție de cantitatea și temperatura lichidului în care se gătește.

Cea mai simplă metodă pentru a găti orezul alb este să îl puneți în vasul de gătit și să adăugați lichid până la gradatia corespunzătoare. De exemplu, folosind cana de măsurare a aparatului, puneți în vas 2 cani cu orez. Apoi, adăugați apă până la gradatia corespunzătoare din vas. Dacă puneți 3 cani de orez, adăugați apă până la gradatia pentru 3 cani. Atenție! Nu recomandăm să gătiți mai puțin de 2 cani de orez.

Pentru cereale, orez brun sau de tipuri mai speciale, folosiți tabelul din aceste instrucțiuni. Nu pregătiți cantități mai mici sau mai mari decât cele menționate în tabelul special.

În tabele, orezul/cerealele sunt măsurate cu ajutorul canii de măsurare a aparatului. Apa/lichidele sunt măsurate cu o cană standard pentru lichide.

Ghid pentru gatirea orezului

Orez/Cereale	Portii	Cantitate de orez (cu masura aparatului)	Cantitate de apa/lichid (cu masura standard pentru lichide)
Cu bob lung	4	2	2 $\frac{1}{8}$
Cu bob lung	6	3	3 $\frac{1}{8}$
Cu bob lung	8	4	3 $\frac{3}{4}$
Cu bob lung	10	5	4 $\frac{1}{2}$
Cu bob lung	12	6	5 $\frac{1}{2}$
Cu bob lung	16	8	7 $\frac{1}{2}$
Cu bob mediu	4	2	2
Cu bob mediu	6	3	2 $\frac{3}{4}$
Cu bob mediu	8	4	3 $\frac{1}{2}$
Cu bob mediu	10	5	4 $\frac{1}{4}$
Cu bob mediu	12	6	5 $\frac{1}{4}$
Cu bob mediu	16	8	7
Arborio	4	1	3 $\frac{1}{4}$
Orez brun (med/lung)	2-4	1	1 $\frac{1}{4}$
Orez brun (med/lung)	3-5	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{1}{2}$
Orez Wehani	4	1	1 $\frac{1}{8}$
Orez rosu (Carmargue riz rouge; Bhutanese)	4	1	1 $\frac{1}{4}$
Orez rosu (Carmargue riz rouge; Bhutanese)	6	1 $\frac{1}{2}$	2 $\frac{2}{3}$
Nuci pecan salbatice	4	pachet de 198 gr	1 $\frac{1}{4}$
Nuci pecan salbatice	8	2 pachete de 198 gr	3 $\frac{1}{2}$
Orez negru (interzis)	4	1	1 $\frac{1}{4}$
Orez negru (interzis)	8	2	3 $\frac{1}{2}$
Sushi (inmuiati orezul timp de 30 min. inainte de gatire)	aprox 5 cani si $\frac{1}{2}$	3	2 cani si $\frac{1}{4}$ de apa + 2 linguri de Sake
Pearl Couscous (Israeli)	6	1 $\frac{1}{2}$	3
Pearl Couscous (Israeli)	12	3	6
Polenta (faina de porumb)	4	1	3
Polenta (faina de porumb)	8	2	6
Faina de ovaz	4	2	3
Faina de ovaz	8	4	6
Faina de ovaz (Irlandeza – a se inmuia in apa peste noapte)	2-3	1	3
Faina de ovaz (irlandeza – a se inmuia in apa peste noapte)	4-6	2	6

Ghid pentru legume, carne de pui, produse marine si oua tari gatite la aburi

Ingredient	Cantitate	Preparare	Apa	Timp de gatire (aproximativ)
Asparagus	226,8 gr	bucati de 7 cm	2 cani	9-10 minute
Broccoli	226,8 gr	bucati de 5 cm	2 cani	11 minute
Morcovi – mici	226,8 gr	intregi	2 cani	15 minute
Morcovi – taiati	226,8 gr	felii de 0,6 cm	2 cani	15 minute
Fasole verde	113 gr	felii de 2,5 cm	2 cani	8-9 minute
Fasole alba	113 gr	intregi, decojite	2 cani	11 minute
Cartofi noi	226,8 gr	taiati in sferturi	2 cani	23-24 minute
Cartofi galbeni/aurii	340 gr	cubulete de 2 cm	2 cani	23-24 minute
Cartofi dulci	226,8 gr	cojiti, cuburi de 1,2 cm	2 cani	18-19 minute
Dovlecei	170 gr	taiati pe lungime, felii de 2 cm	2 cani	11 minute
Cartofi dulci	453 gr	cojiti, cuburi de 1,9 cm	2 cani	25 minute
Carne de pui sau de curcan	226,8 - 453 gr	taiata in bucatele	2 cani	15-20 minute
Creveti	453 gr	cojiti/necojiti	2 cani	12-15 minute (in functie de marime)
Scoici	453 gr	asezonate (peste un strat de spray de gatit sau foi de salata in tava)	2 cani	10-15 minute
Peste (somon, cod, etc.)	453 gr	taiat in cuburi de 14 cm, pe foi de salata pergament, in tava pentru aburi	2 cani	10-15 minute
Oua mari	8	in coaja	pana la prima gradatie	21 minute (puse in apa rece imediat, pentru a opri gatirea)