



МУЛЬТИВАРКА

GRMC3E Q177a

Cuisinart®

Cuisinart®



Мал. 1



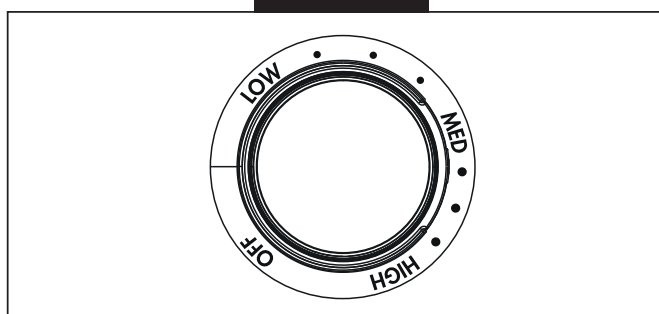
Мал. 2



Мал. 3



Мал. 4



ЗМІСТ

| | |
|--|-----------|
| 1. Засоби безпеки | 1 |
| 2. Керівництво з експлуатації | 7 |
| 3. Інструкції зі зборки | 8 |
| 4. Попередній підігрів | 8 |
| 5. Корисні поради | |
| 6. Поради з приготування у варильній чаші | 9 |
| 7. Поради з приготування на грилі | 9 |
| 8. Рекомендації з приготування продуктів | 10 |
| 9. Таблиця приготування на парі | 1 |
| 10. Догляд та обслуговування | 12 |
| 11. Рецепти | 12 |
| Міжнародна гарантія | 18 |

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ (ПЕРЕКЛАД ОРИГІНАЛЬНИХ ІНСТРУКЦІЙ)

ПЕРШ НІЖ ВИКОРИСТОВУВАТИ ЕЛЕКТРОПРИЛАД,
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ!

- **ОБЕРЕЖНО:** НЕБЕЗПЕКА ОТРИМАННЯ ОПІКІВ!



- **УВАГА** дуже гарячі поверхні.
- **НЕ ТОРКАЙТЕСЯ** до гарячих поверхонь це може призвести до травм. Використовуйте ручки приладу.
- **ЦЕЙ ПРИЛАД ПОТРЕБУЄ ПОСТІЙНОГО НАГЛЯДУ.** Не залишайте його без нагляду у процесі експлуатації; щоразу, закінчивши користуватися приладом, вимикайте його від мережі. Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він увімкнений або підключений до мережі.
- **ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:** виявляйте особливу обережність, оперуючі з гарячими рідинами, щоб уникнути небезпеки травмування при переливанні через край, розбризкуванні або викиді пари.
- **УВАГА:** будьте обережними, знімаючи кришку приладу в той момент, коли кипить вода.
- **ОБЕРЕЖНО:** накривайте прилад кришкою таким чином, щоб пара була направлена убік від ручки.
- У процесі експлуатації приладу, меблі та інше обладнання, що знаходяться безпосередньо поблизу приладу, повинні витримувати підйом температури як мінімум на 85°C по відношенню до температури навколишнього середовища в приміщенні, де вони розташовані. Спереду, ззаду та з боків приладу повинен залишатися вільний простір не менше 100 мм; між нагрівальною панеллю приладу та будь-якою горизонтальною поверхнею

- під нею повинен залишатися проміжок як мінімум 700 мм.
- Деякі види кухонних меблів з вінілу або ламінату особливо чутливі до теплової дії, або можуть піддаватися знебарвленню при навіть нижчих температурах, ніж згадані раніше. Відповідальність за будь-які збитки, заподіяні приладом, встановленим з порушенням цих інструкцій, покладається на власника. У жодному разі не слід використовувати цей прилад як підставку для зберігання будь-яких предметів або як робочу поверхню.
 - Не користуйтеся приладом поблизу з легкозаймистими матеріалами, такими як штори або навісні кухонні меблі.
 - Прилад не призначений для використання дітьми віком до 8 років. Під час та після закінчення використання електроприлад та його електричний шнур повинні знаходитись у місцях, недоступних для дітей, які не досягли 8-річного віку.
 - Догляд та обслуговування приладу можуть здійснюватись дітьми у тому випадку, якщо вони старші 8 років і якщо вони перебувають під відповідним наглядом.
 - Особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або з нестачею досвіду та знань, можуть користуватися приладом лише в тому випадку, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані особою, відповідальною за їхню безпеку, про правила користування приладом та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
 - Простежте за тим, щоб діти не грали з цим приладом.
 - Цей прилад призначений виключно для домашнього використання всередині приміщень. Прилад не призначений для експлуатації на кухнях колективного користування для персоналу офісів, магазинів, а також у будь-якому іншому професійному середовищі. Прилад не призначений для використання у гостьових будинках на фермах, клієнтами готелів, мотелів та інших закладів проживання типу гостьових кімнат.

- Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення пошкоджений. У разі пошкодження шнура живлення негайно припиніть використання електроприладу. Заміна пошкодженого електричного шнура повинна здійснюватись виробником. Поверніть прилад до відділу післяпродажного обслуговування (див. розділ «Після продажу» для більш повної інформації). Жодні види ремонту не повинні виконуватися користувачем.
- Шнур живлення не повинен звисати з краю столу або стільниці.
- Не допускайте контакту шнура живлення з джерелами тепла.
- Оскільки під час використання приладу зовнішні поверхні можуть нагріватися, простежте за тим, щоб вони не контактували з іншими термочутливими поверхнями.
- Не користуйтеся металевим кухонним приладдям: вони можуть пошкодити антипригарне покриття знімних елементів приладу.
- Перед доглядом за електроприладом обов'язково відключіть його від мережі та дайте йому повністю охолонути.

ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА

- Перед використанням приладу обов'язково перевірте, чи напруга відповідає мережі номінальної потужності приладу, вказаної на дні корпусу.
- Електроприлад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера чи пульта дистанційного керування.
- Обов'язково відключіть пристрій від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або доглядом за приладом.

- У жодному разі не виймайте вилку з розетки, потягнувши за кабель живлення.
- Перед тим як доторкнутися до шнура живлення або вийняти вилку з розетки, обов'язково переконайтеся, що ваші руки сухі.

ЗАГАЛЬНА БЕЗПЕКА

- Перед першим використанням пристрою переконайтеся, що з нього видалено всі пакувальні матеріали та рекламні етикетки або наклейки.
- Перед кожним використанням перевіряйте пристрій на наявність видимих ознак пошкоджень. Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений, або якщо його упустили. У разі пошкодження або несправності приладу зверніться до відділу обслуговування клієнтів Cuisinart (див. розділ «Після продажу» для більш детальної інформації).
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що пластина/чаша для готування встановлені та закріплені відповідним чином.
- Використовуйте прилад виключно за його прямим призначенням.
- Не торкайтеся нагрітих поверхонь приладу; доки прилад увімкнений у мережу і доти, доки він не охолоне, користуйтеся ручками.
- Встановлюйте мультиварку на стійку, рівну, термостійку поверхню поблизу розетки.
- Не намагайтеся пересувати або піднімати мультиварку за ручку; піднімаючи прилад, переконайтеся, що ви можете надійно підтримувати його знизу.
- Не кладіть нічого зверху приладу, коли він використовується або остигає.

- Не загортайте продукти в поліетиленову плівку або фольгу і не кладіть продукти в пластикові пакети: це може пошкодити варильні поверхні і стати причиною пожежі.
- Використовуйте електроприлад лише з аксесуарами та насадками, які рекомендовані фірмою Cuisinart.
- Не ставте прилад на увімкнений газовий пальник або електроконфорку, або поруч із ними. Не ставте пристрій у нагріту духовку.
- Ніколи не залишайте без нагляду увімкнений або підключений до мережі прилад.
- Періодично перевіряйте стан всіх елементів пристрою перед його використанням. Якщо елемент пошкоджено, НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ПРИЛАДОМ.
- Щоб уникнути травм або можливого займання, нічим не накривайте працюючий прилад.
- Щоб уникнути загоряння, ураження електричним струмом або травм, не занурюйте корпус, шнур та вилку приладу у воду або іншу рідину і не кладіть їх у посудомийну машину.
- Щоб вимкнути прилад, поверніть регулятор у положення OFF (Вимк.), а потім витягніть вилку з розетки.
- Закінчивши користуватися приладом, вимкніть його та відключіть від мережі.
- Відключайте прилад від мережі, коли ви не користуєтесь ним, а також перед доглядом за приладом. Дайте приладу повністю охолонути перед встановленням або зняттям елементів, а також перед доглядом за приладом.
- Ми рекомендуємо ретельно мити пластину/чашу для приготування вручну. Якщо ви миєте їх у посудомийній машині, кладіть тільки у верхній кошик.



• **УВАГА:** поліетиленові пакети, в які покладено прилад або його пакування, можуть становити небезпеку. Зберігайте ці пакети в місцях, недоступних для дітей та дітей. Ці пакети не іграшка!

- Цей виріб повністю відповідає всім чинним законодавчим актам ЄС та Великобританії, а також стандартам, що належать до цього типу та класу приладів. Наша компанія сертифікована відповідно до стандарту ISO9001:2015, який визначає вимоги до системи управління якістю, ефективність якої знаходиться під постійним контролем. Якщо у вас є питання щодо безпеки продукції та її відповідності вимогам, зверніться до нашого відділу обслуговування клієнтів (див. «Міжнародна гарантія», стор. 18).



УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО УСТАТКУВАННЯ ПО ЗАКІНЧЕННІ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ

Цей символ на товарі або його пакуванні означає, що прилад не слід викидати з побутовими відходами. Натомість його слід здати у відповідний пункт збору та утилізації електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну утилізацію даного приладу, ви сприяєте запобіганню можливим негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути спричинені неправильним поводженням з приладом, що відслужив.

Для отримання більш детальної інформації щодо утилізації даного приладу, зв'яжіться з місцевими органами управління або службою утилізації побутових відходів.

2. ВСТУП

Вітаємо вас з придбанням мутиварки Cuisinart!

Протягом ось уже понад 30 років метою компанії Cuisinart є виробництво високоякісного кухонного обладнання. Всі вироби Cuisinart відрізняються винятковою довговічністю, вельми прості у використанні та щоденно демонструють свої визначні експлуатаційні якості.

Щоб ближче ознайомитися з усіма нашими виробами та з ідеями рецептів, відвідайте сайт www.cuisinart.eu

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА КОМПЛЕКТАЦІЯ ВИРОБУ

(див. обкладинку)

1. З'ємна кришка з ручкою
2. З'ємна решітка з нержавіючої сталі для приготування на пару - піднімає інгредієнти до рівня пари
3. З'ємна антипригарна плита для смаження – для приготування на грилі
4. З'ємна антипригарна варильна чаша – для варіння, обсмажування/пасерування, приготування на пару та смаження
5. Основний блок
6. Ручка налаштування температури
7. Світлові індикатори
8. Шнур живлення (не показаний)

4. ПОРЯДОК РОБОТИ

Мультиварка – це функціональний кухонний електроприлад. Їм можна користуватися по-різному, залежно від продуктів, що готуються.

Гриль

Скористайтесь мультиваркою для обсмажування м'яса та гамбургерів, риби та овочів. Коли мультиварка використовується як гриль, встановіть знімну антипригарну пластину для гриля. Щоб мінімізувати розбризкування, можна скористатися склянкою кришкою,

Варильна чаша

Скористайтесь мультиваркою для запікання, тушкування чи приготування м'яса, риби, овочів або страв із рису чи макаронних виробів із соусом. У мультиварці ви можете обсмажувати/пасерувати основні інгредієнти страви, а потім додавати до них рідину або соус.

Якщо ви використовуєте мультиварку для приготування одним з перерахованих вище способів, встановіть антипригарну варильну чашу і скористайтесь склянкою кришкою.

Приготування на пару

У мультиварці можна готувати на пару різні продукти - від артишоків або капусти броколі до курячої грудки. Для цього використовуйте решітку, що знімається з нержавіючої сталі, встановивши її всередині варильної чаші; налийте у чашу воду відповідно до міток на стінках. Скористайтесь склянкою кришкою: вона дозволяє випускати пару поступово.

Перед першим використанням

Перш ніж почати користуватися мультиваркою, звільніть її від усіх пакувальних матеріалів та ретельно вимийте всі знімні елементи приладу (див. розділ «Догляд та обслуговування»).

5. ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ЗБОРКИ

Поставте мультиварку на чисту рівну поверхню, на якій ви використовуватимете прилад для готування.

Існує три варіанти зборки мультиварки:

- **Компонування «гриль» (Мал. 1)**

Встановіть на нагрівальну пластину жарильну пластину гриля.

- **Компонування «варильна чаша» (Мал. 2)**

Встановіть на нагрівальну пластину варильну чашу. Використовуйте зі скляною кришкою.

- **Компонування «приготування на пару» (Мал. 3)**

Встановіть на нагрівальну пластину варильну чашу і поставте решітку всередину для приготування на пару. Використовуйте зі скляною кришкою.

6. ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ ПРИЛАДУ

Після того, як ви зібрали мультиварку, вибравши чашу або пластину відповідно до рецепту, прилад готовий до роботи.

Для досягнення оптимальних результатів слід попередньо розігріти прилад.

- Увімкніть пристрій у відповідну розетку.
- Незважаючи на те, що жарова панель/варильна чаша захищені антипригарним покриттям, ми рекомендуємо обробити їх кулінарним спреєм або змастити олією.

Якщо ви використовуєте олію, наносите її за допомогою паперового рушника або кондитерського пензля.

- Встановіть регулятор температури на бажаний рівень: низький (Low), середній (Medium) або високий (High). (Мал. 4)

Н.В. Обирайте рівень нагрівання залежно від продуктів, що готуються. Наприклад, коли ви використовуєте мультиварку як гриль, обирайте високий рівень нагріву, якщо ви обсмажує м'ясо; якщо ви готуєте на грилі більш делікатні продукти, такі як креветки або овочі, обирайте низький рівень нагрівання.

- Як тільки ви налаштуєте температуру, на передній панелі приладу загориться червоний світловий індикатор, що показує, що прилад підключено до мережі та нагрівається.
- Коли прилад нагріється до заданої температури, світиться зелений світловий індикатор, що показує, що прилад готовий до приготування продуктів.

Н.В. Залежно від налаштованої температури для нагрівання приладу може знадобитися до 10 хвилин. При попередньому розігріванні приладу накрийте скляною кришкою, що скорочує час нагрівання.

7. КОРИСНІ ПОРАДИ

- Час нагріву може змінюватись в залежності від ряду факторів. Задана температура, фактична температура грилю або варильної чаші, вміст варильної чаші та інші фактори можуть впливати на час розігріву.
- Використовуйте лише кухонне приладдя з антипригарним покриттям. Металеві приладдя можуть пошкодити антипригарне покриття елементів мультиварки.


Поради щодо приготування продуктів у варильній чаші

- Використовуйте варильну чашу для обсмажування та пасерування. Обсмажуйте або пасеруйте так, як ви зазвичай це робите на сковороді або сотейнику на плиті: це перший крок у приготуванні тушкованих або томлених на повільному вогні страв.
- Для рівномірного обсмажування дуже важливо не перевантажувати варильну чашу. Продукти повинні розташовуватись рівномірним шаром на дні чаші, тому при необхідності краще готувати їх порціями.
- У багатьох рецептах потрібно обсмажувати або пасерувати продукти перед приготуванням. Деякі продукти випускають більше жиру, ніж бажано для готової страви. Щоб видалити надлишки жиру, використовуючи кухонні прихватки, дуже обережно зніміть варильну чашу з основи та злийте зайвий жир через кут. Поверніть варильну чашу на основу та закінчіть приготування страви за бажанням.
- Варильну чашу можна використовувати для приготування страв із соусами або підливами: вона ідеально підходить для приготування страв із макаронних виробів, запікання, тушкування тощо. Для тушкування продуктів завжди користуйтеся склянню кришкою.
- Коли ви готуєте страви з соусом або вмістом рідини, не перевищуйте максимальний рівень заповнення варильної чаші, який чітко позначений міткою «MAX». З переповненої варильної чаші рідина може перелитися через край, що призведе до пошкодження основного блоку.
- Шматочки, що залишилися на дні варильної чаші після обсмажування м'яса, можна використовувати для заправки страв. Додайте у варильну чашу трохи рідини (вина чи бульйону) і дерев'яною лопаткою зіскребіть зі дна обсмажені шматочки м'яса.
- У варильній чаші можна готувати яйця-пашот і припускати рибу.

Поради щодо приготування продуктів на грилі

- Не перевантажуйте гарячу пластину гриля. У всіх призначених для смаження продуктів має бути плоска сторона, на яку їх слід класти для приготування.
- Перед приготуванням на грилі наріжте продукти на рівні шматки, щоб забезпечити їхнє рівномірне приготування.
- Коржики можна розігрівати на пластині гриля, але спочатку їх слід змастити невеликою кількістю олії.
- В принципі ми не радили б використовувати скляну кришку при приготуванні продуктів на грилі, так як це може викликати надмірну конденсацію пари, але кришку можна використовувати, щоб уникнути розбризкування жиру або зберегти страву теплим після приготування.
- Дайте грилю нагрітись до заданої температури, перш ніж готувати на ньому продукти.
- Щоб не подряпати антипригарну поверхню, для перевертання продуктів використовуйте кухонне приладдя з дерева або термостійкого пластику.

Поради щодо приготування на пару

- Приготування на пару – один із найкорисніших для здоров'я способів теплової обробки продуктів, тому що в процесі готування втрачається найменша кількість поживних речовин.
- Для приготування продуктів на пару наповніть варильну чашу водою до вказаного рівня, позначеного на її стінці . Покладіть продукти на грати для приготування на пару. Накрийте кришкою та виберіть бажаний рівень нагрівання. Зверніться до довідкової таблиці рекомендацій щодо приготування продуктів та до таблиці приготування на пару, стор. 10 та 11 цього посібника.
- Якщо ви готуєте на пару продукти великих розмірів (кукурудзяні качани, наприклад), спочатку покладіть продукти посередині решітки, а потім додайте по краях.
- Коли ви готуєте на пару рибу або морепродукти, наливайте менше води в чашу (приблизно 700 мл).
- Будьте обережні: знімаючи кришку, тримайтеся якомога далі від приладу; пар, що викидається з варильної чаші, - дуже гарячий.

8. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

| ФУНКЦІЯ | ТЕМПЕРАТУРА |
|---|----------------------------------|
| Гриль | |
| Стейки, бургери, котлети, курятина, ковбаса | ВИСОКА (HIGH) |
| Бекон/грудинка | ВИСОКА (HIGH) |
| Овочі | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) / ВИСОКА (HIGH) |
| Приготування у варильній чаші | |
| Запіканки | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) |
| М'ясо, курятина | ВИСОКА (HIGH) |
| Овочі | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) / ВИСОКА (HIGH) |
| Яйця (смажені) | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) / ВИСОКА (HIGH) |
| Різотто | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) |
| Оладки/Млинці | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) / ВИСОКА (HIGH) |
| Паел'я | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) / ВИСОКА (HIGH) |
| Приготування на пару | |
| Овочі, курятина | ВИСОКА (HIGH) |
| Риба, морепродукти | СЕРЕДНЯ (MEDIUM) |
| Кнедлики/вареники/галушки/пельмені | ВИСОКА (HIGH) |

9. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

| ПРОДУКТ | КІЛЬКІСТЬ | РОЗДІЛКА | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ |
|--------------------------------------|---|---------------------------------------|--|
| Спаржа | Приблизно 450 г | Очищена | 10 – 12 хвилин |
| Брокколі | 1 великий качан (Приблизно 450 г) | Суцвіття 5 см | 10 – 12 хвилин |
| Міні-морква | Приблизно 450 г | Цілком | 18 – 20 хвилин |
| Кольорова капуста | 1 середній качан (Приблизно 500 г) | Суцвіття 5 см | 15 хвилин |
| Кукурудза у качанах | 4 качани | Очищені від листів | 15 – 18 хвилин |
| Спаржева квасоля | Приблизно 450 г | Очищена | 15 – 17 хвилин |
| Горох | Приблизно 450 г | Очищений/ Лущений | 10 – 11 хвилин |
| Молода картопля | Приблизно 450 г | Цілком | 25 – 30 хвилин |
| Картопля | Приблизно 450 г | Наріzana скибками чи шматочками 2 см | 20 хвилин |
| Батат | Приблизно 450 г | Нарізаний скибками чи шматочками 2 см | 14 – 15 хвилин |
| Гарбуз мускатний | Приблизно 450 г | Нарізаний кубиками | 20 хвилин |
| Гарбуз/Кабачок | Приблизно 450 г | Нарізаний скибками 10 см | 12 – 14 хвилин |
| Курятина | Приблизно 450 г (близько 2 грудки без кісток) | Цілком | 20 – 25 хвилин |
| Креветки* | Приблизно 450 г (Великі) | Очищені, з видаленою кишковою вінкою | 8 – 10 хвилин |
| (Сьомга/Лосось, морепродукти і т.п.) | Приблизно 450 г | Нарізаний порційно | Тонке філе: 8 – 10 хвилин Товсте філе: 15 – 20 хвилин |
| Яйця круто | 12 яєць | - | 15 - 20 хвилин |

* Для приготування на пару цих продуктів треба 700 мл води

ПРИМІТКА: Під час приготування морепродуктів використовуйте **СЕРЕДНИЙ (MEDIUM)** рівень нагрівання. Для всіх інших продуктів можна використовувати **ВИСОКИЙ (HIGH)** рівень нагріву, відповідно до наведеної вище таблиці рекомендацій

ПРИМІТКА: Час приготування включає час розігріву, що дорівнює 6 хвилинам. Всі продукти слід помістити на решітку для приготування на пару до вмикання пристрою.

10. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Ретельно вимийте всі знімні елементи приладу перед першим та після кожного використання.
- Завершивши приготування, відразу ж поверніть регулятор температури в положення OFF (вимк.) і від'єднайте шнур живлення від електромережі.
- Перед доглядом за приладом дайте йому повністю охолонути.
- Ніколи не занурюйте основний блок приладу у воду чи іншу рідину. Для очищення корпусу та панелі керування протріть їх чистою вологою тканиною.
- Пластину гриля та варильну чашу можна мити вручну або у верхньому кошику посудомийної машини. Не користуйтеся для їх очищення металевими предметами, наприклад ножем: це зашкодить антипригарному покриттю.
- Ніколи не занурюйте шнур живлення та вилку у воду чи іншу рідину.
- Перед тим, як прибрати прилад на зберігання, переконайтеся, що всі його елементи чисті та сухі.

Н.В. Не користуйтеся абразивними засобами для чищення, жорсткими пристроями або металевими губками, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

ПРИМЕЧАНИЕ. Якщо залишки продуктів прилипли до поверхні чаші, наповніть її теплою мильною водою і дайте настоятися перед очищенням чаші.

11. РЕЦЕПТИ

А. ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ У ВАРИЛЬНІЙ ЧАШІ

КУРЧА З ЕСТРАГОНОМ

Вихід: 4 порції **Час на підготовку:** 10 хвилин **Час приготування:** 30 хвилин

Інгредієнти:

8 курячих стегенець, очищених від зайвого жиру

Морська сіль та свіжозмелений чорний перець

1 ст. л. вершкового масла

1 ст. л. оливкової олії

4 зубчики часнику, очищених та злегка роздавлених

1 лимон, розрізаний на четвертинки

8 стебел молоді салатної (зеленої) цибулі з обрізаними верхівками та хвостиками

1 ст. л. дрібно нарізаного естрагону, плюс листя для прикраси

50 мл сухого білого вина, за бажанням (або додаткові 50 мл бульйону, якщо ви не використовуєте вино)

150 мл курячого бульйону

2 ст. л. густих жирних вершків/сметани

Порядок приготування:

- Рясно приправте курку сіллю та перцем
- Використовуючи варильну чашу, нагрійте мультиварку до СЕРЕДНЬОГО (MEDIUM) – ВИСОКОГО (HIGH) рівня. Коли загориться зелене світло, помістіть у чашу вершкове масло та оливкову олію.
- Покладіть курячі стегна шкірою вниз. Готуйте кілька хвилин, поки шкірка не зарум'яниться.
- Переверніть курку і готуйте кілька хвилин, додавши часник, часточки лимона, нарізаний естрагон і зелену цибулю.
- Продовжуйте готувати без кришки протягом 5-10 хвилин, поки курка поступово не підрум'яниться з усіх боків.
- Додайте вино і дайте йому покипіти, поки воно трохи википить.
- Додайте бульйон і перемішайте до однорідності.
- Накрийте мультиварку кришкою та зменшіть рівень нагріву до НИЗЬКОГО (LOW) – СЕРЕДНЬОГО (MEDIUM). Готуйте ще 20 хвилин, або поки курка повністю не приготується.
- Додайте вершки/сметану; спробуйте на смак і за потреби додайте приправи; дайте прогрітись.
- Подавайте з горошком та великою кількістю соусу. Прикрасьте листям естрагону.

ШАКШУКА

Вихід: 4 порції **Час на підготовку:** 10 хвилин **Час приготування:** 30 хвилин

Інгредієнти:

3 ст. л. оливкової олії
1 велика луковиця, дрібно нарізана кубиками
2 зелених перця, дрібно нарізана кубиками
2 зубчики часнику, очищених та подрібнених
1 ч. л. меленого коріандра
1 ч. л. солодкої паприки
1 ч. л. меленого тміна
Сіль та перець
2 банки помідорів чері, консервованих у соці
4 великих яйця

При подачі:

½ ч. л. меленого сумаха
5 г свіжого коріандра, без стебелів
Частки лайму

Порядок приготування:

- У варильній чаші мультиварки нагрійте 3 столові ложки оливкової олії на СЕРЕДНЬОМУ (MEDIUM) рівні. Коли загориться зелений індикатор, додайте цибулю, зелений перець, часник, спеції, сіль і перець і готуйте 10 хвилин без кришки, періодично помішуючи.
- Додайте консервовані помідори і перемішайте. Накрийте кришкою і дайте потушкуватися, налаштувавши температуру на НИЗЬКИЙ (LOW) – СЕРЕДНІЙ (MEDIUM) рівень, поки суміш не почне випаровуватися і загусати, приблизно 15 хвилин.
- Перш ніж обережно розбити яйця в приготовану суміш, спробуйте її на смак і відкоригуйте при необхідності; потім перемішайте яйця до рівномірного розподілу по всій суміші. Зверху посипте невеликою кількістю сумаха та накрийте кришкою. Зменшіть нагрівання до нижнього (LOW) рівня і залиште повільно підігріватися, поки яєчні білки не схопляться.
- Зніміть кришку; перед подачею на стіл посипте свіжоподрібненим коріандром.

В. РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

БУРГЕРИ ІЗ КРАБА З САЛАТОМ ІЗ ФЕНХЕЛЯ ТА КАПУСТИ

Вихід: 2 порції **Час на підготовку:** 15 хвилин **Час приготування:** 10 хвилин
+ 2 години охолодження

Інгредієнти:

Для крабових бургерів:

100 г свіжого білого крабового м'яса

50 г панірувальних сухарів панко

1 ст. л. майонезу

1 дрібне яйце

1 ч. л. сім'ян фенхелю

Цедра 1 лимона

½ перця чилі, дрібно нарізаного

Жменя свіжої петрушки, дрібно нарізаної

Для салату із фенхеля та капусти:

60 г фенхеля, дрібно нарізаного скибочками

60 г білокачанної капусти, дрібно нашаткованої

30 г червоної цибулі, нарізаної дрібними скибочками

1 ст. л. майонезу

Сік ½ лимона

При подачі:

2 ціабатти або булочки для бургерів, на ваш смак

Молоде листя шпинату

Порядок приготування:

- Ретельно перемішайте у мисці всі інгредієнти для крабового бургера. Приправте і сформуєте 2 бургери однакового розміру. Викладіть бургери на тарілку, накрийте харчовою плівкою та охолодіть у холодильнику не менше 2 годин.
- Покладіть у миску нарізані фенхель, білокачанну капусту та червону цибулю. Додайте майонез та лимонний сік і ретельно перемішайте. Приправте до смаку і поставте охолоджуватися до подачі.
- Встановіть на прилад пластину гриля, налаштуйте температуру на ВИСОКИЙ (HIGH) рівень. Коли загориться зелений індикатор, викладіть крабові бургери на гриль. Готуйте приблизно 5 хвилин з кожного боку, до хрусткої золотистої скоринки.
- Перед подачею на стіл розріжте булочки навпіл, викладіть половинку булочки зсередини листочками молодого шпинату, покладіть шар салату з фенхелю і капусти, потім покладіть зверху крабовий бургер і накрийте другою половинкою булочки.

СТЕЙКИ ІЗ КОЛЬОРОВОЇ КАПУСТОЇ З КАДЖУНСЬКОЮ ПРИПРАВОЮ

Вихід: 4 порції **Час на підготовку:** 12 хвилин **Час приготування:** 10 хвилин

Інгредієнти:

Для суміші спецій:

1 ч. л. сім'ян тміна

1 ч. л. меленого коріандра

1 ч. л. сушеного орегано

1 ч. л. копченої паприки

½ ч. л. кайєнського перцю

4 ст. л. оливкової олії

Сіль та перець

4 середніх стейка (нарізаний великими скибками качан) з цвітної капусти і молоде внутрішнє листя

Для йогуртової заправки

100 мл незнежиреного йогурта

30 мл молока

Сік ½ лимону

Сіль

Гарнир

Відварені на пару ніжні суцвіття броколі

Відварена на пару свіжа квасоля стручкова

Порядок приготування:

- Встановіть на прилад пластину гриля, налаштуйте температуру на ВИСОКИЙ (HIGH) рівень.
- У маленькій мисці змішайте спеції з оливковою олією. Приправте до смаку.
- За допомогою кулінарного пензлика змастіть стейки з цвітної капусти сумішшю олії зі спеціями.
- Коли загориться зелене світло, покладіть 2 стейки з цвітної капусти з прянощами на пластину гриля і готуйте по 5 хвилин з кожного боку, поки стейки не стануть м'якими і не покриються скоринкою. Повторіть те ж саме з кольоровою капустою, що залишилася. Додайте молоде листя до кінця приготування.
- Поки цвітна капуста готується, приготуйте заправку йогурта, змішавши йогурт, молоко і лимонний сік. Приправте до смаку.
- Перед подачею збризкайте стейки йогуртовою заправкою; подавайте разом із приготовленими на пару суцвіттями броколі та стручковою квасолею.

С. РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

РУЛЕТИ З ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КАМБАЛИ З КАБАЧКОМ

Вихід: 4 порції **Час на підготовку:** 10 хвилин **Час приготування:** 15 хвилин

Інгредієнти:

4 філе європейської камбали без шкіри (приблизно 900 г)

100 г кабачків, натертих на великій тертці

2 філе анчоусів, дрібно нарізаних

1 ст. л. дрібно нарізаної петрушки

1 ст. л. хересного уксусу

1 ст. л. оливкової олії

½ червоного перцю чилі, дрібно нарізаного

½ ч. л. цукрової пудри

Сіль та свіжомелений перець

Паприка

4 скибочки лимона

4 гілочки кропу

Шпажки

Порядок приготування:

- Налийте 700 мл води у варильну чашу мультиварки і поставте решітку всередину для приготування на пару.
- У невеликій мисці змішайте кабачки, анчоуси, петрушку, хересний оцет, оливкову олію, червоний перець чилі, цукор, сіль та перець.
- Викладіть кабачкову суміш на філе камбали і щільно згорніть рулетиками, закріпивши шпажками.
- Посипте камбалу паприкою і покладіть зверху на кожен рулетик скибочку лимона.
- Рівномірно розкладіть рулетики з камбали на решітці і накрийте скляною кришкою прилад. Встановіть температуру на СЕРЕДНІЙ (MEDIUM) рівень і готуйте камбалу на пару протягом 15 хвилин або до тих пір, поки риба не буде проварена.
- Закінчивши приготування, залиште у мультиварці на 1 хвилину.
- Зніміть шпажки, прикрасьте рулетики гілочкою кропу та подавайте з пасерованим шпинатом.

ПУДІНГ З МАЛИНОВИМ ВАРЕННЯМ

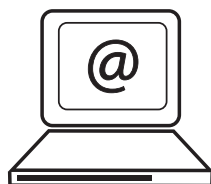
Вихід: 6 порцій. **Час на підготовку:** 10 хвилин **Час приготування:** 30 хвилин

Інгредієнти:

150 г малинового варення
120 г несолоного вершкового масла, розм'якшеного, плюс трохи олії для змащування форм
120 г золотої цукрової пудри
120 г борошна, що самопіднімається
2 яйця середнього розміра від курей вільного вихову
½ ч. л. розпушувача
½ ч. л. ванільної есенції
Дрібка солі

Порядок приготування:

- Налийте воду у варильну чашу мультиварки до рівня «приготування на пару» та поставте всередину чаші ґрати для приготування на пару.
- Змастіть олією 6 форм для пудингу.
- Покладіть по 2 чайні ложки малинового варення на дно кожної форми.
- Збийте в мисці решту інгредієнтів для пудингу, поки суміш не стане легкою і пишною. Обережно розлийте пудингову суміш по формах, розгладжуючи поверхом.
- Виріжте із фольги 6 квадратиків. Вони повинні бути таких розмірів, щоб повністю покрити форму і залишити простір для підйому пудингової суміші в процесі випікання.
- Змастіть олією нижню сторону квадратиків фольги. Закладіть складку посередині і накрийте формочки фольгою: вона повинна щільно прилягати до країв.
- Поступово розставте форми на решітці для приготування на пару і накрийте прилад склянкою кришкою. Встановіть температуру на СЕРЕДНІЙ (MEDIUM) рівень нагріву та готуйте на пару протягом 30 хвилин.
- Як тільки час минув, обережно дістаньте пудинги з мультиварки, зніміть фольгу і вийміть із форм.
- Для подачі на стіл викладіть пудинги на окремі тарілочки.



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTRouGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee / Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja
międzynarodowa / Міжнародна гарантія**

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

PORTUGUÊS : A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

УКРАЇНСЬКА : CUISINART гарантує наявність сервісних центрів у будь-якій країні. При придбанні виробів домашнього застосування торгової марки CUISINART на території України, інформація щодо найближчих сервісних центрів та їх адрес надається за телефоном:

France  **N°VERT 00 800 2011 2014**

Belgique, België, Belgien  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

España  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Portugal  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Polska  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Україна  **GREEN NUMBER 0 800 404 999**

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квітанція / Касовий чек

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупец

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantía com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
- *Будь ласка, зберігайте цей гарантійний талон разом із оригіналами документів, що підтверджують Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

FRANCAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.
- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.
- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Pièces détachées et accessoires :

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANCAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idêntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

УКРАЇНСЬКИЙ: ГАРАНТІЯ

При придбанні товарів домашнього застосування торгової марки Cuisinart на території України ми гарантуємо всі заводські дефекти протягом 3 (трьох) років (гарантійний термін). У разі виявлення у зазначений гарантійний термін дефектів, спричинених недостатньою якістю матеріалів чи складання у виробі, придбаному в Україні, у гарантійний період воно може бути замінено на нове або аналогічне відповідно до закону «Про захист прав споживачів». Гарантійна заміна провадиться при пред'явленні документів, що підтверджують купівлю товару (чек, квитанцію, гарантійний талон з відмітками тощо) за умови дотримання правил експлуатації, описаних в інструкції з експлуатації виробу.

Гарантія на виробі не поширюється у випадках механічних пошкоджень, спричинених неналежним використанням, виходу з ладу виробу через потрапляння всередину сторонніх предметів, рідин, комах тощо, його падіння; розбирання, ремонту чи перетворення особами, не уповноваженими Cuisinart та/або якщо використані неоригінальні деталі; розкриття пломб на виробі; використання виробів в умовах та режимах, що відізняються від побутових; порушення інструкції з експлуатації.

Гарантія не поширюється на аксесуари та комплектуючі.

У разі пред'явлення претензій відповідно до умов цієї Гарантії передайте виріб повністю разом із гарантійним талоном у будь-який із центрів сервісного обслуговування.

Гарантійний термін – 3 роки
Строк служб – 3 роки