



## COOKING

GRMC3E  
Q177a

**Cuisinart®**

**EAC**

Мультиварна електрическа бленда

Производител: Babyliss SARL

99 Avenue Aristide Briand

92120, Montrouge, Франция

Факс: 33 (0) 1 46 56 47 52

Срещано в Китай

Дата производства (неделя, год): см. на товара

**BABYLISS SARL**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

**FAC 2021 / 04**

**IB-20/387**

# Cuisinart®

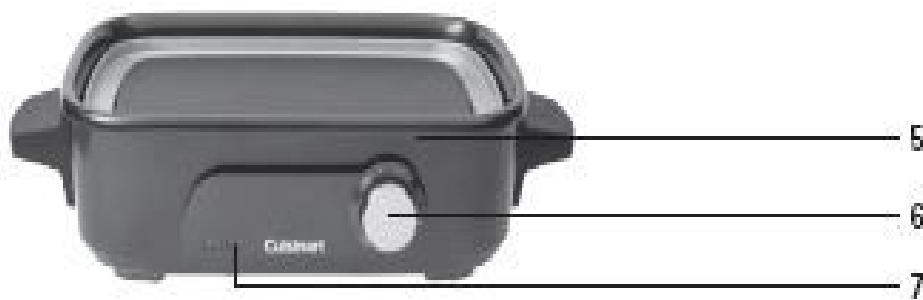
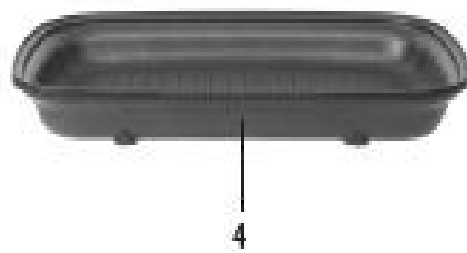
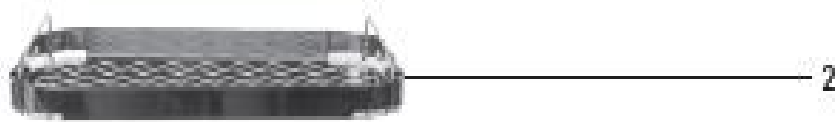


Fig. 1



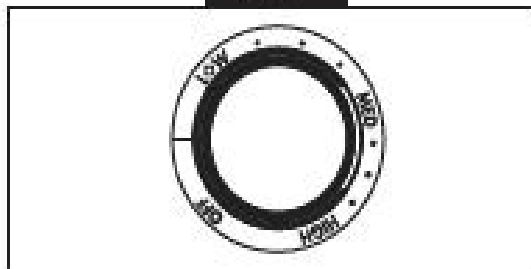
Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



## Cuprins

1. Instrucțiuni de siguranță.....	6
2. Introducere.....	9
3. Instrucțiuni de asamblare.....	10
4. Preîncălzire.....	11
5. Sfaturi și sugestii.....	11
6. Sfaturi pentru gătit.....	12
7. Sfaturi pentru grătar.....	12
8. Tabel funcții de gătit.....	13
9. Grafic pentru gătit la abur.....	13
10. Curățare & Întreținere.....	13
11. Rețete.....	14
<b>Garanție.....</b>	<b>17</b>

# 1. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ (INSTRUCȚIUNI ORIGINALE)

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATORUL!

**ATENȚIE:** PERICOL DE ARSURI



•**AVERTISMENT** : Suprafețe foarte fierbinți.

•**NU ATINGEȚI** suprafețele fierbinți, deoarece poate apărea un risc de rănire. Folosiți întotdeauna mânerul.

•**ACEST APARAT TREBUIE UTILIZAT NUMAI SUB SUPRAVEGHERE.**

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării, deconectați-l după fiecare utilizare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat la priză.

•**IMPORTANT:** Aveți grijă sporită atunci când lucrați cu lichide fierbinți pentru a evita rănirea cauzată de revărsare, abur și stropire.

•**AVERTISMENT:** Aveți grijă când scoateți capacul în timp ce apa fierbe.

•**ATENȚIE:** Poziționați capacul astfel încât aburul să fie îndreptat departe de mâner.

•Orice mobilier adiacent trebuie să poată rezista la o temperatură de minim 85°C, peste temperatura ambiantă a încăperii în care se află, în timpul utilizării. Acest aparat necesită un spațiu liber de 100 mm de jur împrejur și un minim de 700 mm între placa de gătit și partea inferioară a oricărei suprafețe orizontale de deasupra acestuia. Anumite tipuri de mobilier de bucătărie din vinil sau laminat sunt deosebit de predispuse la deteriorarea termică sau la decolorarea la temperaturi chiar sub respectarea regulilor de mai sus. Orice deteriorare cauzată de instalarea aparatului cu încălcarea acestor instrucțiuni, va fi pe răspunderea proprietarului. Nu trebuie să utilizați acest aparat pentru a depozita articole pe sau ca suprafață de lucru.

•Nu folosiți grătarul lângă sau sub materiale combustibile, cum ar fi perdele sau mobilier.

•A nu se utiliza de către copiii cu vârsta mai mică de 8 ani. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani în timpul și după utilizare.

•Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii, decât dacă aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.

•Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, doar dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate.

•Copiii trebuie întotdeauna supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu acest aparat.

- Acest aparat este doar pentru uz casnic, în interior și nu este destinat a fi utilizat în aplicații precum: zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; unități de tip pensiune și mic dejun.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În cazul deteriorării cablului de alimentare, întrerupeți imediat utilizarea. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător. Returnați aparatul la Centrul de asistență pentru clienți. Nicio reparație nu trebuie încercată de către consumator.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese de bucătărie sau a unui blat de lucru.
- Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu surse de căldură.
- Deoarece suprafețele exterioare se pot încălzi atunci când aparatul este în uz, aveți grijă să nu lăsați suprafețele aparatului să intre în contact cu alte suprafețe sensibile la căldură.
- Nu folosiți ustensile metalice, deoarece acest lucru va deteriora plăcile de gătit.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

## **SIGURANȚA ELECTRICĂ**

- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea utilizată corespunde cu tensiunea de pe aparat, indicată pe partea de jos a carcasei.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa electrică, dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu trageți niciodată ștecherul din priză trăgând de cablul de alimentare.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a atinge cablul de alimentare sau de a scoate ștecherul din priză.

## **SIGURANȚA GENERALĂ**

- Asigurați-vă că toate materialele de ambalare și orice etichete sau autocolante promoționale sunt îndepărtate de pe aparat înainte de prima utilizare.
- Inspectați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați dacă este deteriorat sau dacă aparatul a fost scăpat. În cazul deteriorării sau în cazul în care aparatul

prezintă o defecțiune, contactați linia de asistență pentru clienți Cuisinart.

- Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că plăcile sunt corect montate și blocate în poziție.
- Nu utilizați aparatul pentru altceva decât utilizarea pentru care a fost prevăzut.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți; utilizați mânerul în timp ce aparatul este pornit și în timpul ce se răcește.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană, rezistentă la căldură, lângă o priză.
- Nu încercați să mutați sau să ridicați aparatul de mâner, atunci când ridicați aparatul asigurați-vă că îl prindeți bine de dedesubt.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului, în timp ce acesta funcționează sau când este fierbinte.
- Nu împachetați alimentele în folie de plastic, pungi de polietilen sau folie metalică în timpul gătirii. Acest lucru poate cauza deteriorarea plăcilor și poate crea un risc de incendiu.
- Nu utilizați accesorii sau atașamente cu acest aparat, altele decât cele recomandate de Cuisinart.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă o plită electrică sau cu gaz și nu puneți într-un cuptor încălzit.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat la priză.
- Verificați periodic toate piesele înainte de utilizare. Dacă vreo piesă este deteriorată **NU UTILIZAȚI**.
- Pentru a evita rănirea sau riscul de incendiu, nu acoperiți aparatul atunci când este utilizat.
- Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice sau vătămărilor personale, nu scufundați baza carcasei, cablul sau ștecherul în apă sau alte lichide și nu puneți în mașina de spălat vase.
- Pentru a deconecta, rotiți butonul în poziția OFF și apoi scoateți ștecherul din priză.
- Opriți și deconectați aparatul după utilizare.
- Deconectați aparatul de la rețea atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească complet înainte de montarea sau îndepărtarea pieselor și înainte de curățarea aparatului.
- Vă recomandăm să spălați cu atenție plăcile manual. Dacă spălați plăcile în mașina de spălat vase, puneți-le doar pe raftul superior.





**AVERTISMENT:** Pungile din polietilen de deasupra produsului sau ambalajului pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, țineți departe de bebeluși și copii. Aceste pungile nu sunt jucării.

Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile corespunzătoare din UE și UK și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Suntem o companie certificată ISO9001:2015 care evaluează continuu performanța sistemului nostru de management al calității. Dacă aveți întrebări cu privire la siguranța și conformitatea produsului, vă rugăm să contactați Departamentul nostru de servicii pentru clienți.



### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ**

Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb ar trebui predat la punctul de colectare pentru echipamente

electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care altfel ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor a produsului. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local sau serviciul de eliminare a deșeurilor menajere.

## **2. INTRODUCERE**

### **Felicitări pentru achiziționarea Cuisinart aparatul Cooking!**

De peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost de a produce cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt concepute pentru o viață excepțional de lungă și concepute pentru a fi ușor de utilizat, precum și pentru a oferi performanțe excelente zi de zi.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## **3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI (vezi coperta)**

- 1. Capac detașabil cu mâner**
- 2. Suport de abur din oțel inoxidabil detașabil – pentru ingredientele gătite la abur**
- 3. Tavă antiaderentă detașabilă pentru grătar – pentru grătar**
- 4. Tavă antiaderentă detașabilă – pentru gătit, rumenire/sotit, gătire la abur și grătar**
- 5. Unitate de bază**
- 6. Buton pentru reglarea temperaturii**
- 7. Indicator luminoase**
- 8. Cablu de alimentare (nu este prezentat)**

## 4. UTILIZARE

Aparatul Cooking este un echipament versatil de bucătărie. Poate fi folosit în diverse moduri, in functie de mancarea pe care o gătiți.

### Grătar

Utilizați aparatul Cooking pentru a prăji carnea, pentru burgeri, pește și legume. Când aparatul Cooking este folosit ca grătar, utilizați placa detașabilă antiaderentă pentru grătar. Poate fi folosit cu capacul din sticlă, pentru a minimiza stropirea.

### Măncare gătită

Utilizați aparatul Cooking pentru tocane sau pentru a găti carne, pește, legume sau preparate cu orez și paste în sosuri. Puteți folosi aparatul Cooking pentru a rumeni / sota ingredientele de bază pentru rețeta dvs., înainte de a adăuga lichide / sosuri.

Când aparatul Cooking este utilizat în acest mod, utilizați tava antiaderentă și capacul din sticlă.

### Gătire la abur

Gătiți la abur orice, de la anghinare la broccoli la piept de pui în aparatul Cooking. Folosiți grătarul pentru abur din oțel inoxidabil, în interiorul tigăii – adăugați apă în tigaie, urmând marcajul de pe tigaie. Utilizați capacul de sticlă, care permite eliberarea ușoară a aburului.

### Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza pentru prima dată, asigurați-vă că toate ambalajele sunt îndepărtate iar aparatul Cooking și toate piesele au fost bine curățate (consultați Secțiunea Curățare și întreținere).

## 5. INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE

Așezați aparatul Cooking pe o suprafață curată, plană, unde intenționați să gătiți. Aparatul Cooking poate fi poziționat în trei moduri:

#### •Poziția pentru grătar: (Fig. 1)

Așezați tava grill deasupra plăcii de încălzire.

#### •Poziția pentru gătit: (Fig. 2)

Așezați tava antiaderentă deasupra plăcii de încălzire. Utilizați cu capacul din sticlă.

#### •Poziția pentru gătit la abur: (Fig. 3)

Așezați tava de antiaderentă deasupra plăcii de încălzire și puneți grătarul pentru gătit la abur în tavă. Utilizați cu capacul de sticlă.

## 6. PREÎNCĂLZIREA APARATULUI

Odată ce ați asamblat aparatul Cooking, cu tava corectă pentru rețeta dvs., sunteți gata să începeți să utilizați aparatul Cooking.

•Pentru rezultate optime, preîncălziți întotdeauna unitatea complet înainte de utilizare.

•Conectați unitatea la o priză adecvată.

•Deși tăvile au un strat antiaderent, vă recomandăm să le stropiți înainte de folosire cu

spray de gătit sau ulei. Dacă folosiți ulei, aplicați cu un prosop de hârtie sau o pensulă de patiserie.

- Rotiți butonul de control al temperaturii la setarea dorită pentru gătit: scăzut, mediu sau ridicat. **(Fig. 4)**

**NOTĂ:** Reglați temperatura în funcție de felul de mâncare. De exemplu, atunci când utilizați aparatul Cooking pe post de grătar, utilizați temperatură mare pentru a prăji carnea, dar temperatură mică pentru alimente mai delicate, cum ar fi creveții sau legumele.

- Când cadranul este în poziție, ledul roșu se va aprinde pe partea din față a aparatului pentru a indica faptul că este pornit și că aparatul se încălzește.

- Odată ce aparatul a atins temperatura optimă, ledul verde se va aprinde pentru a indica că aparatul este gata de gătit.

**NOTĂ:** Poate dura până la 10 minute pentru a atinge temperatura selectată, în funcție de nivelul de temperatură care a fost setat. Utilizați capacul de sticlă atunci când preîncălziți, deoarece acest lucru va ajuta la accelerarea timpului de încălzire.

Consultați Tabelul cu instrucțiunile privind funcțiile de gătit și Tabelul pentru prepararea la abur de la pagina 13 pentru recomandări.

## 7. SUGESTII ȘI SFATURI

- Timpii de încălzire pot varia, în funcție de o serie de factori. Temperatura selectată, temperatura curentă a plăcii sau a tăvii de gătit, conținutul tăvii și alți factori pot afecta timpul de încălzire.

- Folosiți întotdeauna ustensile antiaderente. Ustensilele metalice pot deteriora stratul antiaderent.

### Sfaturi pentru gătit

- Folosiți tava de gătit pentru a rumeni și prăji. Rumeniți / sotați așa cum ați face într-o tigaie sau tigaie pe aragaz - acesta este primul pas pentru multe feluri de mâncare fierte sau gătit încet.

- Pentru o rumenire uniformă, este important să nu se aglomereze tava. Alimentele trebuie gătit într-un strat uniform pe fundul tăvii, așa că este bine să gătiți alimentele în tranșe, atunci când este necesar.

- Multe rețete necesită rumenire și sotare înainte de gătire. Unele ingrediente produc mai multă grăsime decât este de dorit în preparatul finit. Pentru a îndepărta excesul de grăsime, folosind mănuși de cuptor, scoateți cu foarte mare atenție cu grijă tava de pe baza aparatului și scurgeți excesul de grăsime din colțul tigaii. Reașezați tava pe bază și terminați de gătit preparatul după cum doriți.

- Puteți folosi tigaia pentru a găti ingrediente în sosuri, perfecte pentru preparate cu paste, tocane și multe altele. Când fierbeți ingredientele înăbușit, folosiți întotdeauna capacul din sticlă.

- Când gătiți cu sosuri / lichide, nu depășiți nivelul maxim de umplere, care este marcat clar cu „MAX” pe tavă. Dacă vasul este umplut în exces, există riscul ca lichidul să se reverse, provocând deteriorarea unității de bază.

- Când rumeniți carnea, depunerile rămase pe fundul tăvii pot fi folosite pentru a aroma felul de mâncare. Pur și simplu adăugați o cantitate mică de lichid (cum ar fi vin sau supă concentrată pentru gătit) în tavă și răzuiți bucățile rumenite cu o lingură de lemn.

- Puteți pregăti ouă poșate și pește utilizând aparatul.

## Sfaturi pentru grătar

- Nu supraaglomerați tava. Tot ce este pregătit la grătar ar trebui să aibă o suprafață plană pe care să se gătească.
- Tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale înainte de a le pune pe grătar, pentru a asigura o gătire uniformă.
- Lipiile pot fi reîncălzite folosind tava grill dar mai întâi trebuie unse cu o cantitate mică de ulei.
- Deși nu vă recomandăm să folosiți capacul de sticlă pentru tava grill, deoarece acest lucru poate cauza condens în exces, capacul poate fi folosit pentru a evita stropirea grăsimii sau pentru a menține alimentele calde, odată gătite.
- Lăsați grătarul să ajungă la temperatura necesară înainte de a adăuga alimente, pentru gătit.
- Utilizați ustensile din lemn sau plastic rezistent la căldură pentru a întoarce alimentele, pentru a evita zgârierea suprafeței antiaderente.

## Sfaturi pentru gătitul la abur

- Prepararea la abur este una dintre cele mai sănătoase metode de gătit, deoarece o foarte mică parte din nutrienți se pierd în procesul de gătit.
- Pentru a găti la abur, umpleți tava cu apă până la nivelul indicatorului de abur, marcat pe tava de gătit. Adăugați ingredientele pe grătarul pentru abur. Acoperiți și apoi selectați temperatura dorită. Consultați Tabelul cu instrucțiunile privind funcțiile de gătit și Tabelul pentru prepararea la abur de la pagina 13 pentru recomandări.
- Când adăugați alimente mai consistente, cum ar fi porumbul pe stiuleți pe grătarul pentru abur, așezați-le pe mijlocul grătarului spre margini.
- Utilizați o cantitate mai mică de apă (aproximativ 700 ml) când gătiți pește sau fructe de mare la abur.
- Aveți întotdeauna grijă când scoateți capacul. Cel mai bine este să îndepărtați capacul în direcția opusă dvs., deoarece aburul care iese din tavă va fi extrem de fierbinte.

## 8. GHIDUL FUNCȚIILOR DE GĂTIT

FUNCȚIE	TEMPERATURĂ DE GĂTIT
<b>Grătar</b>	
Friptură, burgeri, cotlet, pui, carnati	ÎNALTĂ
Șuncă	ÎNALTĂ
Legume	MEDIE/ ÎNALTĂ
<b>Gătire</b>	
Tocană	MEDIE
Carne, pui	ÎNALTĂ
Legume	MEDIE/ ÎNALTĂ
Ouă (prăjite)	MEDIE/ ÎNALTĂ
Risotto	MEDIE
Clătite	MEDIE/ ÎNALTĂ
Paella	MEDIE/ ÎNALTĂ
<b>Gătire la abur</b>	

Legume, Pui	ÎNALTĂ
Pește, fructe de mare	MEDIE
Găluste	ÎNALTĂ

## 9. Grafic pentru gătitul la abur

ALIMENT	CANTITATE	PREPARARE	TIMP DE GĂTIRE
Sparanghel	Aproximativ 450 gr	Tăiat	10-12 minute
Broccoli	Aproximativ 450 gr	Buchete de 5 cm	10-12 minute
Baby morcovi	Aproximativ 450 gr	Întreg	18-20 minute
Conopidă	Aproximativ 450 gr	Buchete de 5 cm	15 minute
Porumb dulce știulete	4 buc	Decojit	15-18 minute
Fasole verde	Aproximativ 450 gr	Tăiat	15-17 minute
Mazăre	Aproximativ 450 gr	Tăiată/desfăcută	10-11 minute
Cartofi noi	Aproximativ 450 gr	Întreg	25-30 minute
Cartofi dulci	Aproximativ 450 gr	Tăiat cuburi	15 minute
Dovleac de plăcintă	Aproximativ 450 gr	Cuburi	20 minute
Dovlecel/ zucchini	Aproximativ 450 gr	Felii de 10 cm	12-14 minute
Pui	Aproximativ 450 gr (aprox. 2 bucăți de piept dezosat)	Întreg	20-25 minute
Creveți	Aproximativ 450 gr (mari)	Curățați și devenați	8-10 minute
(Somon, Fructe de mare, etc)	Aproximativ 450 gr	Tăiat în porții	Felii subțiri: 8-10 minute Felii subțiri: 15-20 minute
Ouă fierte tari	12 ouă	-	15-20minute

\*Aici trebuie folosit 700 ml de apă

**NOTĂ:** Când gătiți fructe de mare la abur, utilizați setarea de căldură MEDIU. Toate celelalte aburire se pot face la MARE, conform tabelului de mai sus.

**NOTĂ:** Timpul de gătit include timpul de încălzire, de 6 minute. Toate alimentele trebuie așezate pe tava de abur înainte de a porni.

## 10. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, curățați bine fiecare parte.
- După ce ați terminat de gătit, întoarceți controlul temperaturii în poziția OFF și deconectați cablul de alimentare de la rețea.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare.
- Nu scufundați niciodată unitatea de bază în apă sau alte lichide. Pentru a curăța carcasa și panoul de control, pur și simplu ștergeți cu o cârpă curată și umedă.
- Farfuriile / grătarele pot fi spălate manual sau în raftul superior al mașinii de spălat vase. Nu folosiți obiecte metalice, cum ar fi cuțite, atunci când curățați. Acest lucru va deteriora stratul antiaderent.
- Nu scufundați niciodată ștecherul sau cablul în apă sau în orice alt lichid.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate înainte de depozitare.

**N.B.** Nu folosiți produse de curățare abrazive, unelte dure sau un spătar, deoarece acest lucru poate cauza deteriorarea stratului antiaderent.

**NOTĂ:** Dacă reziduurile alimentare se lipesc de suprafața tigăii, umpleți oala cu apă caldă și detergent de vase și lăsați-o să se înmoaie înainte de curățare.

## **11. REȚETE**

### **A. MÂNCARE GĂTITĂ**

#### **PUI LA TARRAGON**

**Porții:** 4    **Timp de preparare:** 10 minute    **Timp de gătire:** 30 minute

#### **Ingrediente:**

8 pulpe de pui, tăiate din excesul de grăsime  
Sare de mare și piper negru proaspăt măcinat  
1 lingură. unt  
1 lingura. ulei de masline  
4 căței de usturoi, curățați și zdrobiți ușor,  
1 lămâie tăiată în sferturi  
8 cepe de primăvară, cu vârf și coadă  
1 lingura. tarhon, tocat, plus frunze întregi pentru a ornat  
50ml vin alb sec, optional (sau 50ml in plus, daca nu se foloseste)  
150ml supa de pui  
2 linguri smântână

#### **Mod de preparare:**

- Asezonați generos puiul cu sare și piper.
- Folosind tigaia de gătit, încălziți gătitura la MEDIU – RIDICAT. Când se aprinde ledul verde, adăugați untul și uleiul de măsline.
- Adăugați pulpele de pui, cu pielea în jos. Se lasă la fiert câteva minute, astfel încât pielea să înceapă să se coloreze.
- Întoarceți puiul și gătiți câteva minute, adăugând usturoiul, felii de lămâie, tarhonul tocat și ceapa de primăvară.
- Continuați să gătiți, cu capacul închis, timp de 5 – 10 minute, până când puiul se rumenește uniform.
- Se adaugă vinul și se lasă să barbote, până scade puțin.
- Adăugați bulionul și amestecați totul pentru a se combina aromele.
- Puneți capacul pe aparatul Cooking și reduceți căldura la LOW – MEDIUM. Gatiti inca 20 de minute sau pana cand puiul este fiert bine.
- Se amestecă smântâna, se azonează și se mai lasă puțin la foc.
- Se servește cu mazăre și o porție generoasă de sos. Se decorează cu frunze de tarhon.

### **SHAKSHUKA**

**Porții:** 4    **Timp de preparare:** 10 minute    **Timp de gătire:** 30 minute

#### **Ingrediente:**

3 linguri ulei de masline  
1 ceapă mare, tăiată mărunt  
2 ardei verzi, tăiați mărunt  
2 catei de usturoi, curățați și tocați  
1 linguriță coriandru  
1 lingură boia dulce  
1 lingură chimen macinat

Sare și piper  
2 cutii de roșii cherry în suc  
4 ouă mari

### **Pentru servire**

½ linguriță sumac măcinat  
5g coriandru proaspăt, cu tulpinile îndepărtate

### **Mod de preparare:**

- Folosind tigaia de gătit, încălziți 3 linguri. ulei de măsline la gătit pe MEDIU. Când se aprinde ledul verde, adăugați ceapa, ardeiul, usturoiul, condimentele și sare și piper și gătiți timp de 10 minute fără capac, amestecând din când în când.
- Adăugați roșiile din conservă și amestecați pentru a se combina. Acoperiți și lăsați să fiarbă pe LOW – MEDIUM, până când amestecul începe să se reducă și să se îngroașe, aproximativ 15 minute.
- Gustați pentru aseasonare, înainte de a sparge ușor ouăle în amestec, distribuindu-le uniform. Presărați puțin sumac deasupra și puneți capacul. Reduceți focul la LOW și gătiți ușor, până se întăresc albușurile.
- Scoateți capacul și stropiți cu coriandru proaspăt tocat înainte de servire.

## **B. RETETE LA GRĂTAR**

### **BURGERI DE CRAB ȘI FENICUL**

**Porții:** 2    **Timp de preparare:** 15 minute +2 ore pentru răcire    **Timp de gătire:**10 minute

### **Ingrediente:**

#### **Pentru burgeri de crab:**

100 g carne albă proaspătă de crab  
50 g pesmet panko  
1 lingura. maioneză  
1 ou mic  
1 lingură semințe de fenicul  
zeama de la 1 lămâie  
½ chilli, tocat fin  
O mână de pătrunjel proaspăt, tocat mărunt

#### **Pentru salata de fenicul:**

60 g fenicul, tocat fin  
60g varză albă, mărunțită mărunt  
30g ceapă roșie, tăiată mărunt  
1 lingura. maioneză  
Sucul de la ½ lămâie

#### **Pentru servire**

2 ciabatta, brioche sau chifle la alegere  
Baby spanac frunze

### **Mod de preparare:**

- Puneți toate ingredientele pentru burgeri de crab într-un castron și amestecați bine până se combină. Condimentați și modelați amestecul în 2 burgeri de dimensiuni egale. Puneți burgerii pe o farfurie, și acoperiți cu folie alimentară, apoi dați la frigider pentru minim 2 ore.
- Pentru salata de fenicul, punem într-un bol feniculul, varza alba și ceapa roșie. Adăugați maioneza și sucul de lămâie, apoi amestecați până când toate legumele sunt acoperite. Aseasonați după gust și răciți, până când este necesar.
- Folosind placa grătar, setați temperatura la „HIGHT”. Când se aprinde ledul verde, puneți burgerii de crab pe grătar. Gatiti aprox. 5 minute pe fiecare parte, până devin crocanți și aurii.
- Pentru a servi, stratul stratificați fiecare bază de chiflă cu frunze de spanac și fenicul.

## CONOPIDĂ PICANTĂ CU CAJU

**Porții:** 4 Prep. **Timp de preparare:** 12 minute **Timp de gătire:** 10 minute

### Ingrediente:

#### Pentru amestecul de condimente:

1 lingura semințe de chimen  
1 lingura coriandru  
1 lingura oregano uscat  
1 lingura boia afumată  
½ linguriță piper roșu  
4 linguri ulei de masline  
Sare și piper pentru aseasonare  
4 bucăți de conopidă medie și frunze interioare tinere

#### Pentru sosul de iaurt:

100 ml iaurt simplu  
30 ml lapte  
Sucul de la ½ lămâie  
Sare

#### Pentru servire

Broccoli cu tulpină fragedă la abur  
Fasole verde proaspătă la abur

#### Metodă:

- Folosiți placa grill, setați temperatura la „RIGHT”.
- Într-un castron mic, amestecați condimentele și uleiul de măsline. Asezonați după gust.
- Ungeți fripturile de conopidă cu amestecul de ulei condimentat.
- Când se aprinde ledul verde, puneți 2 dintre bucățile de conopidă condimentate pe grill și gătiți 5 minute pe fiecare parte, până când se gătește și se înmoaie. Repetați cu conopida rămasă.
- Adăugați frunzele tinere spre sfârșitul timpului de gătire.
- În timp ce conopida se gătește, faceți dressingul de iaurt, combinând iaurtul, laptele și sucul de lămâie. Asezonați după gust.
- Serviți stropit cu dressing de iaurt și tulpini și fasole de broccoli.

## C. RETETE PENTRU GĂTIRE LA ABUR

### PEȘTE LIMBĂ E MARE CU DOVLECEI

**Porții:** 4 Prep. **Timp de pregătire:** 10 minute **Timp de gătire:** 15 minute

#### Ingrediente:

4 fileuri de limbă de mare fără piele (aproximativ 900 g)  
100 g dovlecei, ras grosier  
2 fileuri de hamsii, tocate fin  
1 lingura. patrunjel, tocat fin  
1 lingura. oțet de sherry  
1 lingura. ulei de masline  
½ ardei iute roșu, tocat fin  
½ linguriță zahăr pudră  
Sare și piper proaspăt macinat  
Paprika  
4 felii de lamaie  
4 crengute de marar  
Frigarui



**Metodă:**

- Adăugați 700 ml de apă în tava de copt a grătarului și puneți în tava pentru abur.
- Într-un castron mic, combinați dovleceii, anșoa, pătrunjelul, oțetul de sherry, uleiul de măsline, ardeii iute, zahăr și sare și piper.
- Întindeți amestecul de dovlecei pe fileurile de tălpi și rulați strâns, pe frigărui.
- Stropiți talpa cu boia de ardei și așezați o felie de lămâie deasupra fiecărui rulou.
- Așezați uniform talpa rulată pe tava de abur și fixați capacul de sticlă. Setați temperatura la „MEDIUM” și fierbeți talpa de lămâie timp de 15 minute sau până când peștele este gătit.
- La sfârșitul fierberii la abur lăsați să se odihnească timp de 1 minut.
- Se scot frigaruile si se orneaza cu o crenguta de marar si se serveste cu spanac.

**BUDINCĂ CU GEM DE ZMEURĂ**

**Porții:** 6 Prep. **Timp de pregătire:** 10 minute **Timp de gătire:** 30 minute

**Ingrediente:**

150 g dulceață de zmeură  
120g unt nesărat, plus extra pentru uns  
120 g zahăr tos auriu  
120g făină cu agent de creștere  
2 ouă medii  
½ linguriță praf de copt  
½ linguriță esență de vanilie  
Vârf de cuțit de sare

**Metodă:**

- Adăugați apă în tava de copt a aparatului și puneți în tava de abur.
- Ungeți 6 forme individuale de budincă.
- Puneți 2 lingurițe de dulceață de zmeură în fundul fiecărei forme.
- Amestecați ingredientele de budincă rămase într-un castron, până când sunt aerate și pufoase. Cu grija puneți amestecul de budincă în formele individuale, netezind suprafața.
- Pentru a acoperi formele trebuie să tăiați 6 pătrate de folie de aluminiu, suficient de mari pentru a se potrivi peste matrice, permițând în același timp puțin spațiu pentru expansiune.
- Ungeți partea inferioară a pătratelor de folie. Îndoțiți un pliu în mijloc și puneți-l pe budinci, asigurându-vă că folia se potrivește perfect în jurul marginilor matritelor.
- Puneți budincile uniform pe tava de abur și fixați capacul de sticlă. Setați temperatura la „MEDIUM” și gătiți la abur timp de 30 de minute.
- După expirarea timpului, scoateți cu grijă budincile, îndepărtați învelișul și descărcați.
- Pentru servire, scoateți budincile pe farfurii individuale.

**GARANȚIE**

Cuisinart vă oferă o garanție de 3 ani. Oferim un schimb standard al aparatului (identic sau echivalent) în această perioadă. Pentru a beneficia de garanție, la bonul de garanție trebuie atașată dovada originală de cumpărare (tichetul de vânzare sau chitanța) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea greșită, căderi, demontări sau reparații de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră conform legii.