



**Cuisinart®**



**Подрібнювач**

**Інструкція**

**CH4DCE/CH4E**

# ЗМІСТ

1. Вступ .....	3
2. Описання приладу .....	3
3. Збирання .....	4
a. Збирання приладу .....	4
b. Розбирання приладу .....	4
4. Робота з приладом .....	5
5. Корисні поради .....	5
a. Підготування продуктів .....	5
b. Змішування / нарізання / пюре .....	6
c. Помел .....	6
6. Поради щодо роботи з приладом та рекомендована кількість продуктів .....	7
7. Поради від шеф-кухаря .....	8
8. Питання/відповіді .....	8
9. Чищення та зберігання .....	9
10. Техніка безпеки .....	10



# 1. ВСТУП

Вітаємо Вас з придбанням подрібнювача від компанії Cuisinart®!

Цей прилад стане Вашим ідеальним помічником у приготуванні різноманітних страв.

З його допомогою продукти можна нарізати кубиками, змолоти, приготувати пюре, змішати та збити за лічені секунди. Ніж подрібнювача оснащений гострим краєм - для нарізання, змішування та приготування пюре, та більш товстим, тупим краєм - для помелу твердих продуктів (кавових зерен, горіхів тощо). Завдяки потужному реверсивному мотору приготування займає лише кілька секунд.

## 2. ОПИСАННЯ ПРИЛАДУ

1. Реверсивний мотор (рухається у 2 сторони)
2. 2 кнопки управління (  та  )
3. Робоча чаша 0.9 л
4. Лопатка (на малюнку не вказана)
5. Кришка для чаші з 2 отворами (5а) для додавання рідин під час приготування
6. Високоякісний ніж з рукояткою для безпечної роботи. В залежності від напрямку руху ніж або ріже та зміщує, або меле продукти.

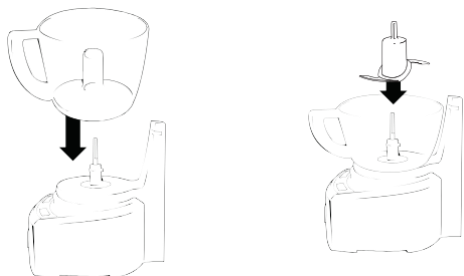


### **ОБЕРЕЖНО! НІЖ ДУЖЕ ГОСТРИЙ!**

Для запобігання отримання травм при розпакуванні приладу поведіться з ножем вкрай обережно. Ніколи не торкайтесь металевих частин і завжди тримайте ніж за спеціальну рукоятку.



### 3. ЗБИРАННЯ



#### А. Збирання приладу

1. Поставте корпус подрібнювача на рівну, суху, стійку поверхню.
2. Встановіть робочу чашу на центральну вісь, розвернувши ручку чаші до лівого кута приладу.
3. Поверніть чашу проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її на корпусі.
4. Тримавши ніж за рукоятку, обережно встановіть його на центральну вісь у робочій чаші. Натисніть на нього. Коли почуєте клацання, значить, ніж зафіксувався.
5. Щоб зняти ніж, добре візьміться за рукоятку та потягніть догори.

**ОБЕРЕЖНО!** Завжди беріть ніж лише за рукоятку.

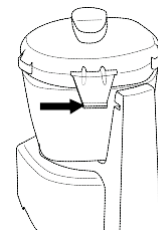
Не торкайтесь леза, воно дуже гостре!

**ОБЕРЕЖНО!** Ніколи не встановлюйте ніж на вісь, поки не зафіксуєте чашу.

**ОБЕРЕЖНО!** Завжди вставляйте ніж у чашу до закладення продуктів.

6. Покладіть продукти у чашу.

7. Закрийте чашу кришкою. Защіпка кришки повинна бути праворуч від задньої опори. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її.



**Примітка:** якщо кришка не зафіксована, мотор не увімкнеться.

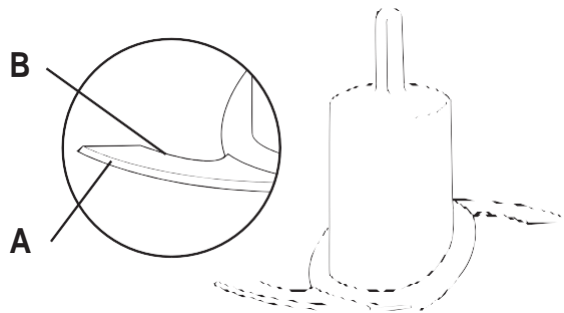
**ОБЕРЕЖНО!** Перед тим, як знімати кришку, дочекайтесь, поки мотор та ніж повністю зупиняться.

8. Увімкніть прилад в розетку. Він готовий до роботи.

#### В. Розбирання приладу

9. Щоб зняти кришку, тримайте корпус приладу лівою рукою, візьміть кришку та поверніть її за годинниковою стрілкою.
10. Щоб зняти ніж, добре візьміться за рукоятку та потягніть догори.
11. Щоб зняти чашу, тримайте корпус приладу лівою рукою, візьміть чашу за ручку правою рукою та поверніть її за годинниковою стрілкою, одночасно піднімаючи чашу з корпусу.

## 4. РОБОТА З ПРИЛАДОМ



Все, що вам треба зробити, щоб почати роботу, це натиснути потрібну кнопку після закладення продуктів у робочу чашу. Після того, як ви відпустите кнопку, мотор зупиниться. Ніж автоматично обертається в потрібному напрямку, що залежить від кнопки, що натискається.

### **А. Змішування/нарізання/пюре/збивання**

Для цієї функції використовується гострий край ножа.

### **В. Помел**

Для цієї функції використовується тупий край ножа.

## 5. КОРИСНІ ПОРАДИ

### **А. Підготування продуктів**

- Наріжте продукти шматочками 1,5 см. Чим більші шматочки, тим більше часу займає нарізання.
- Не кладіть у чашу надто багато продуктів, щоб уникнути неоднорідного результату, а також щоб не перевантажувати мотор. Заповніть чашу на 2/3 пластикового стрижня ножа.


#### **ВАЖЛИВО:**

- Рекомендується міцно тримати прилад однією рукою під час роботи для більшої його стійкості.
- Прилад не повинен працювати безперервно більше 1 хвилини.
- Перед тим, як знімати кришку, дочекайтеся повної зупинки ножа.
- Ніколи не намагайтесь зняти кришку та чашу одночасно.
- Спочатку треба зняти кришку, а потім чашу. Вийміть продукти з чаші, а потім зніміть ніж.
- Завдяки системі BladeLock, що фіксує ніж, можна спокійно переливати вміст чаші у посуд, не знімаючи спочатку ніж та не боячись, що він випаде.


## В. Змішування/нарізання/пюре

Наріжте продукти шматочками 1,5 см. Чим більші шматочки, тим більше часу займає нарізання.

Не кладіть у чашу надто багато продуктів, щоб уникнути неоднорідного результату, а також щоб не перевантажувати мотор. Заповнюйте чашу на 2/3 пластикового стрижня ножа.


Кілька разів натискайте та відпускайте кнопку , стежачи за тим, щоб продукти падали зі стінок на дно чаші перед наступним натисканням. За необхідності користуйтеся лопаткою. Регулярно перевіряйте консистенцію, щоб не обробляти продукти надто довго.

### Нарізання свіжої зелені:


Перед обробкою треба помити та добре просушити зелень, робочу чашу і ніж. У зелені відріжте стебла, залишаючи тільки листочки або інші делікатні частини рослин. Покладіть зелень у чашу. Кілька разів натискайте та відпускайте кнопку , поки зелень не буде порізана так, як Вам потрібно. Чим довше Ви будете працювати, тим дрібніше буде нарізання.

Якщо зелень перед нарізанням добре висушити, її можна потім зберігати в холодильнику, в герметичному контейнері 4-5 днів, або в морозильнику.

### Нарізання м'яса, птиці, риби, молюсків:

Продукти мають бути дуже холодні, але не заморожені. Наріжте їх шматочками по 1,5 см. Натисніть кнопку  для грубого нарізання, потім натисніть цю кнопку та утримуйте кілька секунд, щоб нарізати продукти дрібніше. За необхідності, зніміть продукти зі стінок чаші за допомогою лопатки.



### Приготування пюре:

Спочатку здійсніть грубе нарізання, працюючи в імпульсному режимі. Потім натисніть кнопку  та утримуйте, поки не отримаєте потрібну консистенцію. (Примітка: ця функція не підходить для подрібнення помідорів.)



### Додавання рідин:

Під час роботи приладу Ви можете додавати воду, рослинну олію та інші рідкі інгредієнти, наливаючи їх в один з двох отворів у кришці. Другий отвір служить для циркуляції повітря, його не можна закривати.

## С. Помел



Ця функція підходить для твердих продуктів (волоські горіхи, фундук, мигдаль, кавові зерна тощо). Процес роботи такий само: натискайте кнопку  в імпульсному режимі, стежачи, щоб продукти падали після зупинки зі стінок на дно чаші. Для більш дрібного помелу натискайте кнопку  та утримуйте її кілька секунд.

## 6. ПОРАДИ ЩОДО РОБОТИ З ПРИЛАДОМ ТА РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТІВ


Продукти			Коментарі
Часник/Цибуля/Цибуля-шалот	✓		
Анчоуси	✓		
Вершкове масло	✓		Не дуже тверде, нарізане мал. шматочками
Кавові зерна		✓	Макс. 50 г за 1 раз
Свіжі овочі	✓		Нарізані маленькими шматочками
Шоколад		✓	Макс. 30 г за 1 раз, маленькими шматочками
Твердий сир		✓	Макс. 60 г за 1 раз, шматочками по 1.5 см
Напівтвердий сир	✓		
Напів'який сир	✓		Повинен бути дуже холодним
М'який сир	✓		Повинен бути дуже холодним
Насіння (кмин, мак тощо)		✓	
Свіжа зелень	✓		Треба помити та добре просушити
Варені овочі	✓		Треба варити до м'якості
Волоські горіхи, фундук, мигдаль		✓	
Маслини, оливки	✓		Без кісточок
Перець горошком		✓	
М'ясо, птиця, риба	✓		Дуже холодні (але не заморожені) та нарізані однаковими шматочками. Макс. 150 г
Збиті вершки	✓		Працювати інтервалами по 45 сек
Рідини	✓		
Майонез	✓		Додати рослинну олію через отвір у кришці
Кубики льоду		✓	В невеликих количествах

## 7. ПОРАДИ ВІД ШЕФ-КУХАРЯ





- Не кладіть у чашу надто багато продуктів, щоб уникнути неоднорідного результату, а також щоб не перевантажувати мотор. Заповнюйте чашу на 2/3 пластикового стрижня ножа.
- Добре просушіть зелень перед нарізанням, щоб вона довше зберігалася. Її можна зберігати в холодильнику в герметичному контейнері 4-5 днів.
- Для приготування соусів (майонеза, беарнського соусу тощо) спочатку натисніть кнопку , щоб змішати продукти, а потім натисніть та утримуйте кнопку  для збивання суміші, поступово додаючи рідину через отвір у кришці.
- Спеції купуйте цілими. Їх аромат та смак розкриється значно краще, якщо Ви самі змелете їх свіжими у подрібнювачі.

**Примітка:** не використовуйте подрібнювач для помелу кориці та мускатного горіха.

- Для збереження аромату цілих спецій зберігайте їх в контейнерах, що закриваються кришкою з гумовим ущільнювачем.
- Щоб швидко збити вершки, треба налити трохи охолоджені вершки в чашу та натискати кнопку  в

імпульсному режимі по 40 секунд. Результат буде ідеальним. У кінці додайте трохи цукру, і Ви отримаєте крем шантільї.

- За допомогою подрібнювача Ви можете швидко приготувати для дітей смачне овочеве пюре.
- Використовуйте кнопку  для приготування м'ясо-овочевих або рибно-овочевих страв. Для соусів з розтопленим вершковим маслом, оливковим маслом або вершками використовуйте кнопку .

## 8. ПИТАННЯ / ВІДПОВІДІ

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО:	ВІДПОВІДЬ:
Нарізання продуктів нерівномірне, залишаються великі шматки?	Мабуть, Ви поклали у чашу надто багато продуктів.
Продукти прилипають до стінок?	Натискайте попеременно кнопку нарізання та кнопку помелу. Це допоможе більш рівномірно розподілити продукти у чаші.
Рідкі інгредієнти погано змішуються?	Їх треба додавати під час роботи приладу для кращого перемішування.
Прилад не вмикається?	Перевірте, щоб робоча чаша та кришка були зафіксовані.



## 9. ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

- Коли прилад не використовується, він повинен бути відключеним від мережі живлення.

**ВАЖЛИВО:** зберігайте ніж у недоступному для дітей місці.

- Всі деталі, крім корпусу приладу, можна мити у посудомийній машині. Рекомендується мити їх у верхньому кошику машини. Якщо їх класти у нижній кошик, то гаряча вода з часом може пошкодити чашу, кришку та аксесуари. Чашу кладіть догори дном.
- Якщо Ви миєте ніж вручну, будьте дуже обережні. Щоб не поранитися, не залишайте ніж у мильній воді, де його потім не видно.
- Також будьте обережні, коли кладете ніж у посудомийну машину та виймаєте його звідти.
- Щоб спростити чищення, сполосніть робочу чашу, кришку та ніж одразу після використання, щоб залишки продуктів не присохли.
- При подрібненні деяких продуктів (спецій або цукру) чаша може подряпатися, помутніти або змінити колір.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення корпусу приладу.
- Наносьте засіб на ганчірку, а не на корпус.

## 10. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Як будь-який побутовий електроприлад, подрібнювач потребує дбайливого поводження. Щоб уникнути отримання травм, дотримуйтесь таких правил.



- **УВАГА:** поліетиленові пакети від упаковки приладу можуть бути небезпечними для маленьких дітей. Щоб уникнути удушення, не дозволяйте дітям грати з ними. Зберігайте їх у недоступному для дітей місці.

- З ножем поводьтеся вкрай обережно. Не торкайтеся металевих гострим частин.
- Спочатку встановіть ніж у чашу, потім кладіть в неї продукти.
- Ніколи не встановлюйте ніж на вісь, поки не зафіксуєте чашу.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що ніж добре закріплений на осі, а кришка правильно встановлена. Не закривайте кришку силоміць.
- Користуйтеся лопаткою тільки після повної зупинки мотору. Не торкайтеся деталей, що рухаються.
- Перш ніж знімати кришку, дочекайтеся повної зупинки мотору.
- Відключайте прилад від мережі перед чищенням, збиранням або заміною деталей.
- Перед вийманням ножа зніміть робочу чашу з корпусу приладу.
- Використовуйте тільки ті деталі, які постачає або рекомендує компанія Cuisinart®.
- Не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини.
- Відключайте прилад від мережі після використання, перед збиранням або розбиранням, вийманням продуктів та чищенням. Ніколи не залишайте увімкнений в мережу прилад без нагляду. При відключенні від мережі завжди беріться за вилку, а не за кабель.
- Стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав з краю столу або робочої поверхні.
- Не залишайте ніж на осі мотору, якщо прилад не використовується. Зберігайте ніж у недоступному для дітей місці.
- Щоб не пошкодити механізм, не зберігайте прилад з повністю закритою кришкою.
- Будьте особливо обережні при використанні приладу поруч із дітьми. Не дозволяйте їм користуватися приладом.
- Не використовуйте прилад, якщо він упав або на ньо-

му євидимі пошкодження.

- Якщо мережний шнур пошкоджений, він має бути замінений виробником, працівниками сервісного центру або іншим кваліфікованим спеціалістом, щоб уникнути небезпеки.
- Даний прилад не призначений для використання людьми (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, а також без знань та досвіду роботи з приладом. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або дотримуючись інструкцій, наданих цією особою. За дітьми потрібно наглядати, щоб переконатися, що вони не грають з приладом.
- Даний прилад відповідає основним вимогам Директив 2004/108/ЄЕС (електромагнітна сумісність) та 2006/95/ЄЕС (безпека побутового електричного обладнання).
- Використовуйте даний прилад тільки для приготування страв згідно вказівок інструкції.
- Не використовуйте прилад надворі.
- Даний прилад призначений тільки для використання у побуті та подібних умовах:
  - на кухнях для працівників магазинів та офісів та інших робочих приміщень;
  - у сільськогосподарських закладах;
  - у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
  - у готелях типу "bed and breakfast".



### **Відпрацьовані електричні та електронні прилади.**

Виходячи зі спільних інтересів, а також для активної підтримки захисту навколишнього середовища:

- Не викидайте старі прилади разом зі звичайним побутовим сміттям.
- Здавайте старі прилади у відповідні пункти збору, які існують у Вашій країні.

Деякі матеріали таким чином можуть бути піддані переробці та заново використані.