



**ПОДРІБНЮВАЧ MINI PREP PRO ECH4PE**  
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА ECH4PE

**Cuisinart®**

# **ЗМІСТ**

<b>1.</b> Техніка безпеки.....	3
<b>2.</b> Вступ.....	5
<b>3.</b> Будова приладу.....	6
<b>4.</b> Експлуатація приладу.....	7
<b>а.</b> Безпека використання.....	7
<b>б.</b> Збирання й розбирання приладу.....	7
<b>в.</b> Подвійний ніж.....	8
<b>г.</b> Панель управління.....	9
<b>д.</b> Робота приладу.....	9
<b>5.</b> Усунення несправностей.....	14
<b>6.</b> Чищення й догляд.....	15
<b>7.</b> Рецепти.....	16

# 1. Техніка безпеки

**УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЬ З ПРАВИЛАМИ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ДО ПОЧАТКУ ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ! ЗБЕРІГАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ! ЗАВЖДИ ВИКОНУЙТЕ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИЛАДУ З МЕТОЮ ЗАПОБІГАННЯ ОТРИМАННЮ ТРАВМИ Й ЗАВДАННЯ ШКОДИ ПРИЛАДОВІ. ПРИЛАД НЕОБХІДНО ВИКОРИСТОВУВАТИ ВИКЛЮЧНО ЗГІДНО ПРАВИЛ, НАВЕДЕНИХ В ІНСТРУКЦІЇ.**

– Прилад призначений виключно для побутового та/або домашнього використання і не призначений для комерційного та/або виробничого використання, зокрема: в кухонних приміщеннях/їдальнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць; фермерських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших засобах розміщення та проживання, а також у закладах, що надають послуги тимчасового перебування типу хостелів, гостевих домів тощо.

– Даний прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, або яким бракує досвіду та знань, за винятком випадків, якщо вони не знаходяться під наглядом відповідальних за них осіб або не отримали від останніх вказівки щодо користування приладом й усвідомлюють усі можливі наслідки та ризики використання приладу.

– Дітям заборонено використання приладу, якщо вони не знаходяться під наглядом. Переконайтеся, що діти не граються з приладом.

– Тримайте прилад та його кабель живлення поза досяжності дітей під час роботи приладу та після її закінчення.

– При неправильному використанні приладу й недотриманні наведених інструкцій існує ризик отримання травм.

– Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено кабель живлення. негайно припиніть використання приладу з пошкодженим кабелем та зверніться до виробника або уповноважених ним представників для заміни пошкодженого кабелю. Не намагайтесь ремонтувати пошкоджений кабель самотужки!

**УВАГА: ОБЕРЕЖНО ПОВОДЬТЕСЬ З ГОСТРИМИ ЛЕЗАМИ БЛЕНДЕРА Й ЧАШЕЮ, А ТАКОЖ ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ. НЕ ТОРКАЙТЕСЯ МЕТАЛЕВИХ ЛЕЗ Й РІЖУЧИХ КРОМОК РОБОЧИХ ДИСКІВ. ІСНУЄ РИЗИК ОТРИМАННЯ ТРАВМ.**

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будьте максимально обережними при роботі з гарячими рідинами – можливі опіки внаслідок переповнення контейнеру, скипання рідини або її розбризкування. Рекомендуємо використовувати менші об'єми сировини/рідини на мінімальній швидкості, щоб руки не підпадали під пару з метою уникнення опіків.

– Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено сам прилад, його аксесуари та кабель електроживлення, або якщо прилад падав, або якщо прилад має явні ознаки пошкодження. Переконайтеся до початку роботи, що прилад та його аксесуари не мають зазначених вад.

– Від'єднувати прилад від електромережі слід потягнувши за вилку; тягнути за кабель електроживлення заборонено.

– Не намотуйте кабель живлення на корпус приладу під час використання та після закінчення роботи приладу.

– Переконайтеся, що напруга електромережі відповідає напрузі, вказаній в заводській табличці на дні приладу.

– Стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав з краю кухонного столу або робочої поверхні. Шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.

– Не розташовуйте прилад поруч або на гарячих поверхнях та приладах.

– Виключайте вилку з розетки тільки сухими руками.

– Не насаджуйте ніж або ріжучий диск безпосередньо на двигун приладу. Завжди переконайтесь, що встановлено робочу чашу.

– Перед запуском приладу переконайтесь, що ніж зафіксовано на валу двигуна (будьте обережні з гострими лезами), а також прилад накрито кришкою. Не закріплюйте кришку з додаванням сили та не блокуйте механізм закривання кришки.

– Перш ніж додавати у чашу інгредієнти, переконайтеся, що в ній встановлено ніж.

– Уникайте контакту рук, пальців, лопаток, будь-якого інструменту з ножами та ріжучими дисками приладу, які рухаються під час роботи приладу. Можна використовувати пластиковий шпатель, проте тільки після повної зупинки двигуна.

– Не натискайте на сировину рукою, завжди робіть це за допомогою відповідного штовхача.

– Знімати кришку з приладу можна тільки після повної зупинки двигуна.

– Перед зняттям ножа, зніміть з бази робочу чашу.

– Не залишайте без нагляду увімкнений та/або підключений до електромережі прилад.

– Після кожного використання ножі та чашу слід ретельно вимити й висушити перед зберіганням.

– Не залишайте при зберіганні ножі та ріжучі диски у приладі. Для змен-

шення ризику травм ножі та диски не слід тримати встановленими у приладі, за винятком випадків, коли вони використовуються безпосередньо для робочого процесу. Зберігайте ніж та ріжучі диски поза досяжності дітей.

– Усі вузли та робочі частини приладу окрім робочої бази можна мити в посудомийній машині. Рекомендуємо мити вказані елементи приладу на верхній полиці посудомийної машини. При ручному чищенні та/або митті ножів, ріжучих дисків, аксесуарів приладу будьте максимально обережними. Утримуйте гострі предмети за пластикові втулки. Не залишайте гострі аксесуари приладу в мильній воді, де їх не буде видно. Для чищення лез тримайте ніж за пластикову втулку й вичистіть щіткою отвір втулки.

– Не занурюйте робочу базу приладу в воду або будь-яку іншу рідину, а також не мийте базу в посудомийній машині.



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Поліетиленові пакети від приладу або упаковка можуть бути небезпечними для дітей. Щоб уникнути загрози удушення зберігайте їх у недоступному для дітей місці. Вони не призначені для ігор.



### **Утилізація електричного та електронного обладнання після завершення терміну служби.**

Виходячи зі спільних інтересів, а також з метою активної участі в захисті навколишнього середовища:

- Не викидайте даний прилад разом із побутовими відходами.
- Здавайте старі прилади у відповідні пункти збору, які існують у

Вашій країні.

Таким чином, деякі матеріали можуть бути перероблені та використані повторно.

## **2. ВСТУП**

Вітаємо Вас із покупкою стаціонарного подрібнювача Cuisinart.

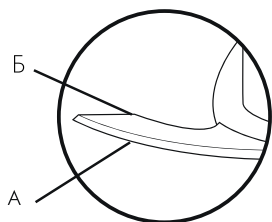
Більше 30 років Cuisinart® займається розробкою повного асортименту кухонних побутових приладів для широкого кола споживачів – від палких аматорів до досвічених шеф-кухарів – маючи на меті найповніше задовольнити їх творчі запити. Усім виробам Cuisinart притамані виключна довготривалість, простота використання й прекрасні експлуатаційні якості в щоденному режимі. За додатковою інформацією щодо наших продуктів або рецептів приготування страв звертайтеся на наш вебсайт [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

### 3. БУДОВА ПРИЛАДУ

1. З'ємна кришка
2. Робоча чаша з ручкою
3. Ріжуча насадка з системою безпечної фіксації BladeLock System
4. Кнопкова панель управління
5. Робоча база
6. Шпатель (не показано)



Рис. 1



#### 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Поводьтеся з ріжучими елементами подрібнювача обережно, оскільки його леза дуже гострі.
- Ніколи не розміщайте ріжучу насадку безпосередньо на двигун приладу. Завжди переконуйтеся, що робоча чаша закріплена на робочій базі.
- Перш ніж умикнути прилад, переконайтеся, що ріжуча насадка надійно встановлена в робочій чаші на привідний вал двигуна (пам'ятайте про гострі леза!) й безпечно закріплена фіксатором, а також перевірте правильність встановлення кришки. Не прикладайте зайвих зусиль й не блокуйте механізм кріплення кришки.
- Перед завантаженням сировини в чашу переконайтеся, що встановлена ріжуча насадка.
- Будьте максимально обережні під час роботи з гарячими рідинами. Накопичена пара може викликати розбризкування або виливання рідини з подрібнювача.
- Перш ніж відкрити кришку дочекайтеся повної зупинки двигуна.
- Перед видаленням ріжучої насадки дуже обережно зніміть робочу чашу з бази.
- Не залишайте без нагляду увімкнений та/або підключений до електромережі прилад.
- Уникайте контакту рук, пальців, лопаток, будь-якого інструменту з ножами та ріжучими дисками приладу, які рухаються під час роботи приладу. Можна використовувати пластиковий шпатель, проте тільки після повної зупинки двигуна.
- Від'єднуйте прилад від електромережі кожного разу, як виконуєте чищення, або переносите прилад або займаєтесь його ріжучими насадками.
- Після кожного використання ножі та чашу слід ретельно вимити й висушити перед зберіганням.

#### А. ЗБИРАННЯ Й РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

1. Встановіть базу приладу на рівну, суху, стійку поверхню.
2. Утримуючи робочу чашу за ручку, розмістіть її над робочою базою й посадіть на вал робочого блоку.
3. Поверніть чашу проти годинникової стрілки до упору – в результаті чашу буде надійно зафіксовано на робочій базі.

**Примітка:** Робоча чаша для безпечної роботи має бути надійно зафіксована механізмом запирання. Правильне положення зафіксованої на робочій базі робочої чаші – ручкою вперед (центральне положення відносно

панелі управління).

4. Обережно візьміть ріжучий ніж, утримуючи за пластикову ніжку, й встановіть на вал двигуна. Натисніть на ріжучий ніж, поки він не усядеться на посадочному місці з клацанням. Нижня частина леза буде майже торкатися дна робочої чаші.

**Примітка:** Завжди тримайте ріжучий ніж за пластикову ніжку. Не торкайтеся леза – воно дуже гостре!

**Примітка:** Ніколи не встановлюйте ріжучий ніж на незакріплену і незафіксовану робочу чашу!

**Примітка:** Завжди встановлюйте ніж в робочу чашу до завантаження харчової сировини.

5. Додайте в чашу сировину, яку ви будете подрібнювати.

6. Встановіть кришку на робочу чашу таким чином, щоб вушко на кришці знаходилося ліворуч відносно кришки робочої чаші. Поверніть кришку проти часової стрілки для надійної фіксації на робочій чаші.

Примітка: Робочу чашу і кришку мають бути надійно зафіксувати вбудованою системою запирання. Підтвердженням правильної фіксації буде гучне клацання. Неправильне закріплення робочої чаші або кришки призведе до роботи приладу поштотвами.

7. Знімати кришку необхідно, утримуючи лівою рукою робочу базу й ухопивши ручку зверху кришки и повертаючи її за годинниковою стрілкою.

**Примітка:** Перед тим як знімати кришку переконайтеся, що двигун повністю зупинився й лезо ножа припинило рух.

**УВАГА:** Завжди знімайте кришку перед наповненням або зняттям робочої чаші з приладу.

8. Знімати ріжучий ніж з валу двигуна необхідно взявшись за пластикову ніжку.

9. Перед тим як зняти робочу чашу переконайтеся, що кришку з неї знято. Утримуйте робочу базу приладу лівою рукою, потім візьміться правою рукою за ручку робочої чаші і поверніть її проти годинникової стрілки для розблокування системи безпечної фіксації та зніміть чашу.

## **Б. ПОДВІЙНЕ ЛЕЗО (Рис. 1)**

Прилад використовує при подрібненні подвійне загострене лезо спеціальної форми (А) для подрібнення/міксування й пласке затуплене лезо (Б) для перемелювання.



## Г. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Для початку подрібнення просто натисніть на одну з двох кнопок й утримуйте натиснутими необхідний час.

Для подрібнення/нарізання/утворення пюре/міксування/змішування використовуйте гостре лезо ножа (А) й натисніть кнопку **«Chop» («Подрібнення»)**.

Для перемелювання сировини й подрібнення твердих продуктів натисніть кнопку **«Grind» («Перемелювання»)** – буде використане тупе лезо (Б) ножа.

Робота короткими періодичними натисканнями (імпульсний режим) найкраща для подрібнення гострим ножом (А). Двох-трьох серій пульсуючих натискань достатньо для більшості видів сировини. Часто перевіряйте сировину, щоб не допустити надмірного подрібнення, інакше замість оптимально подрібненого продукту буде отримана водяниста паста.

**Примітка:** У приладі використовується надпотужний двигун, тому ми рекомендуємо притримувати подрібнювач під час роботи однією рукою. Режим тривалого подрібнення радимо використовувати для перемелювання сировини. Якщо тривалість натискання перебільшує 10 секунд, радимо робити 10-секундні перерви для того, щоб подрібнена сировина осіла на дно робочої чаші й утворювалася суміш більш рівномірної консистенції.

**ВАЖЛИВО:** Тривалість одного безперервного циклу натискання для **Mini Prep Pro** не має перевищувати **20 секунд**.

## Д. РОБОТА ПРИЛАДУ

1. Зберіть прилад, встановивши робочу чашу і ніж згідно п. А інструкції.
2. Завантажте сировину в робочу чашу, попередньо нарізавши на шматочки. Переконайтеся, що об'єм сировини не викликає перенавантаження приладу.
3. Закрийте кришку приладу на фіксатор.
4. Натисніть потрібну кнопку (**«Chop» («Подрібнення»)**) або **«Grind» («Перемелювання»)** в залежності від особливостей сировини. Час подрібнення оберіть згідно рекомендаціям п. «Особливості подрібнення».
5. Зачекайте, поки ніж повністю зупинить свій рух. Від'єднайте прилад від електромережі й зніміть кришку й робочу чашу.  
Примітка: Кришку потрібно знімати кожного разу як виникає потреба встановити робочу чашу на робочу базу або зняти з робочої бази.
6. Для видалення надлишків рідини або соусу просто злийте їх з робочої

чаші. Система безпечного кріплення ножа *BladeLock System* надійно утримує ніж в робочій чаші.

7. Для видалення неподрібнених шматочків сировини з чаші обережно зніміть ріжучий ніж, тримаючи його за пластикову ніжку. Обережно потягніть ніж вгору для розблокування його кріплення й витягніть з робочої чаші. Видаліть шпателем зайву сировину.

Під час подрібнення сировини подрібнена маса може налипати на стінки чаші. В цьому випадку зупиніть роботу приладу. Після повної зупинки ножа, відкрийте кришку й за допомогою шпателя перенесіть масу, яка налипла на стінки, в центр чаші. Не виконуйте цю операцію руками! Можна використовувати комбінований режим подрібнення, натискаючи по черзі кнопки «Chop» («Подрібнення») й «Grind» («Перемелювання»). Це допоможе рівномірно обробити інгредієнти й очистити стінки чаші.

**Примітка:** Не натискайте кнопки приладу, якщо в робочу чашу не завантажено харчової сировини.

## Особливості подрібнення

Нижче наведені корисні поради щодо особливостей використання подрібнювача **EC4PE Mini Prep Pro** для досягнення найкращих результатів.

Перед приготуванням продукту, що буде використовуватися в їжу, радимо попрактикуватися з використанням наведених рекомендацій та порад.

**Примітка: Не використовуйте в подрібнювачі заморожену сировину.**

Сировина/ Інгредієнти	Режим		Коментар
	«Chop» («Подрібнення»)	«Chop» («Подрібнення»)	
Анчоуси	+		Видалити надлишки рідини. Порізати навпіл
Бекон	+		Засмажити до затвердіння й хрусткості
Масло	+		Нарізати шматочками 1,5 см. Довести до кімнатної температури
Селера	+		Нарізати шматочками 1,5 см
Сир напівм'який	+		
Сир м'який	+		

Сир напівтвердий	+		
Сир твердий		+	Нарізати шматочками 1,5 см. Подрібнювати не більше 50 г за один цикл
Шоколад		+	Нарізати шматочками 1,5 см, подрібнювати не більше 25 г за один цикл
Кориця (палички)		+	Нарізати шматочками 1,5 см
Кава зернова		+	Подрібнювати не більше 50 г за один цикл
Зелень свіжа суха	+		
Часник	+		
М'ясо, птиця, риба	+		Має бути добре охолоджена, але не заморожена
Гриби	+		Використовуйте цілі свіжі гриби. Нарізати шматочками 1,5 см
Горіх мускатний		+	В імпульсному режимі приблизно 5 циклів для розбивання на шматочки, потім – подрібнювати в режимі тривалого натискання
Горіхи/горішки	+	+	В залежності від бажаної консистенції готового продукту може бути використаний той чи інший режим
Оливи	+		Використовуйте оливи без кісточок
Цибуля (в т.ч. шалот)	+		

Перець стручковий	+		Нарізати шматочками 1,5 см
Перець (зернятка)		+	
Спеції (зернятка)		+	
Овочі термічно оброблені	+		Перед подрібненням слід термічно обробити

### Для отримання кращих результатів:

– Великі шматки сировини перед завантаженням в прилад подрібніть, нарізавши на шматочки оптимального розміру – приблизно 1,5 см.  
– Гостре лезо ножу (кнопка **«Grind» («Перемелювання»)**) використовуйте для подрібнення, утворення пюре й перемішування. Цей режим ідеально пасує для подрібнення м'яких продуктів (зелень, селера, цибуля, більшість сирів тощо), а також для приготування пюре з попередньо приготованих овочів (засмажені, зварені, запечені), виготовлення майонезу й салатів.

– Тупим лезом ножа (кнопка **«Grind» («Перемелювання»)**) краще подрібнювати тверді інгредієнти (кавові зерна, спеції в зернятках), а також для помелу твердої сировини (зернятка перців, шоколаду, горіхів).

**УВАГА:** Не перенавантажуйте робочу чашу. При перенавантаженні може утворитися готовий продукт нерівномірної консистенції, а також перенавантаження двигуна. Після закінчення обробки готова маса подрібненого продукту не має займати більш ніж 2/3 висоти пластикової ніжки ножу.

**Примітка:** Пам'ятайте, що загальний робочий об'єм чаші складає 900 мл, проте її оптимальні об'єми завантаження складають:

- 700 мл – для сировинної суміші (твердої)
- 450 мл – для сировинної суміші (рідини)

### Подрібнення свіжої зелені

Свіжа зелень, робоча чаша й ніж мають бути ретельно очищені й висушені. Видаліть стебла зелені. Завантажте листя зелені в робочу чашу й подрібнюйте в імпульсному режимі кнопкою **«Chop» («Подрібнення»)** до утворення готової маси необхідної консистенції.

### **Подрібнення м'яса ,птиці, риби, молюсків**

Сировина має бути добре охолодженою, але не замороженою. Сировину слід нарізати шматочками 1,5 см й завантажити в робочу чашу.

Подрібнюйте сировину до потрібної консистенції в імпульсному режимі кнопкою **«Chop» («Подрібнення»)**. За необхідності утворення більш мілкового помелу використовуйте режим тривалого подрібнення. Шматочки подрібненого продукту, які налипають на стінки чаші видаліть шпателем.

### **Подрібнення горіхів**

В залежності від бажаної консистенції готового продукту, слід використовувати обидва режими обробки: **«Chop» («Подрібнення»)** або **«Grind» («Перемелювання»)**. Для утворення грубого помелу горіхів натискайте довгими натисканнями кнопку **«Chop» («Подрібнення»)**. Перевіряйте стан утвореної маси, щоб уникнути злипання шматочків горіхів. За необхідності розподіліть шпателем горіхи по всій площині робочої чаші. Якщо необхідно досягти максимально мілкового рівня подрібнення, натискайте в режимі довгого натискання кнопку **«Grind» («Перемелювання»)** до утворення бажаної консистенції.

### **Приготування пюре**

Сировину слід нарізати шматочками 1,5 см й завантажити в робочу чашу. Подрібнюйте сировину до грубої консистенції в імпульсному режимі кнопкою **«Chop» («Подрібнення»)**, потім – в режимі тривалого подрібнення до утворення пюре з рівномірною консистенцією.

Примітка: Картопля, яка пройшла попередню термообробку, має певні особливості: внаслідок обробки металевим ножом вона утворює клейку масу.

### **Подрібнення кавових зернят та жорстких продуктів**

Додайте до робочої чаші каву або жорстку харчову сировину. Натискайте в режимі довгого натискання кнопку **«Grind» («Перемелювання»)** до утворення бажаної консистенції. Кавові зернятка можуть вимагати більш довгої обробки, натискайте кнопку в імпульсному режимі серіями по 10 секунд, надаючи змогу неперемеленим зерням опадати на дно чаші.

### **Додавання рідини**

Під час роботи приладу існує можливість додавати рідини (воду, олію, ароматичні екстракти тощо). Налийте рідину в один з двох отворів в кришці чаші.

**Примітка:** Додавайте рідину тільки в один з двох існуючих отворів кришки, залишивши інший для циркуляції повітря.

## **5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

### **Двигун не запускається або ніж не обертається**

Перевірте підключення приладу до електромережі.

Перевірте правильність установки та закриття робочої чаші та кришки (див. п. А інструкції).

Переконайтеся, що натиснута лише одна з двох кнопок управління водночас.

### **Сировина подрібнена неякісно**

Можливо завантажена надмірна кількість сировини або розмір її окремих шматочків перебільшує оптимальний (1,5 см). Спробуйте порізати сировину на менші шматочки й завантажуйте менший обсяг сировини в робочу чашу.

### **Готовий продукт подрібнений надто мілко або має водянисту консистенцію**

Готовий продукт зазнав надмірної обробки та подрібнення. Скоротіть тривалість кожного циклу в імпульсному режимі, робіть натискання коротшими серіями або скоротіть загальний час подрібнення.

### **Харчова сировина накопичується на кришці або стінках робочої чаші**

Перебільшено оптимальний розмір порції сировини для одного циклу завантаження. Вимкніть прилад. Після повної зупинки двигуна й ріжучого ножа зніміть кришку й очистіть шпателем кришку й стінки чаші. Також можна спробувати очистити внутрішні поверхні чаші від налипання сировини, використовуючи поперемінний рух ножа (реверсний рух), натискаючи по черзі кнопки «**Chop**» («**Подрібнення**») й «**Grind**» («**Перемелювання**»).

## **Сировина налипає на ніж**

Перебільшено оптимальний розмір порції сировини для одного циклу завантаження. Вимкніть прилад. Після повної зупинки двигуна й ріжучого ножа обережно зніміть ніж, утримуючи його за пластикову ніжку. Очистіть надлишки сировини з ножа й робочої чаші за допомогою шпателя й повторіть робочий цикл.

## **6. ЧИЩЕННЯ Й ДОГЛЯД**

- Прилад, який не використовується, слід від'єднати від електромережі.
- Усі вузли та робочі частини приладу окрім робочої бази можна мити в посудомийній машині. Рекомендуємо мити вказані елементи приладу на верхній полиці посудомийної машини. Великий тиск гарячої води на нижній полиці посудомийної машини може викликати з часом пошкодження чаші, кришки та аксесуарів. Мийте робочу чашу догори дном.
- При ручному чищенні та/або митті ножів, ріжучих дисків, аксесуарів приладу будьте максимально обережними. Утримуйте гострі предмети за пластикові втулки. Не залишайте гострі аксесуари приладу в мильній воді, де їх не буде видно. Для чищення лез тримайте ніж за пластикову втулку й вичистіть щіткою отвір втулки.
- Будьте максимально уважні, коли кладете ріжучі ножі в посудомийну машину та виймаєте їх.
- Результат очищення частин приладу буде кращий, якщо промити їх негайно після завершення роботи приладу. Не давайте харчовим продуктам висихати на частинах приладу.
- Подрібнення деяких продуктів може викликати подряпини робочої чаші, запотівання або знебарвлення її стінок.
- Не використовуйте абразивні засоби чищення приладу. Робочу базу протирайте вологою ганчіркою й дайте висохнути.
- Засоби чищення наносіть на ганчірку, а не на робочу базу.
- Перед розміщенням на зберігання переконайтеся, що ножі були ретельно очищені й висушені.

## **6. РЕЦЕПТИ**

Нижче наведені деякі прості рецепти для початку роботи з подрібнювачем. Більше рецептів ви можете знайти за посиланням [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## **КЛАСИЧНИЙ МАЙОНЕЗ**

На 4 особи

## *2 яєчних жовтки*

*1 ч. л. Діжонської гірчиці*

*100 мл арахісової олії*

*25 мл оливкової олії extra virgin*

*1 ст. л. Білого винного оцту*

*Лимонний сік з ½ лимону*

*Сіль, перець*

– Жовтки та Діжонську гірчицю помістіть в робочу чашу, додайте сіль з перцем й розмішуйте до однорідного стану в кнопкою **«Chop»**(**«Подрібнення»**) в режимі тривалого подрібнення.

– Усі олії змішайте в окремій ємності. Використовуйте функцію **«Chop»**(**«Подрібнення»**) повільними імпульсами й одночасно додайте суміш олій невеличкими порціями через один з двох отворів у кришці. Будьте обережні й не додавайте олійну суміш надто швидко – це може викликати небажане згущення жовтків. Повільно продовжуйте перемішувати суміш, додаючи олію до утворення однорідної маси майонезу.

– Коли маса загусне, додайте білий винний оцет та лимонний сік через отвір у кришці, продовжуючи перемішувати короткими імпульсними поштовхами.

Можливі додаткові варіації рецепту – додавайте на ваш смак мелений часник, суміш сухих спецій або подрібнені анчоуси.

## **ХУМУС**

На 4 порції

*75 г нуту*

*5 г петрушки листової*

*½ ст. л. лимонної цедри*

*1 зубчик часника, чищений*

*Сік 1 цілого лимону*

*½ ч. л. кмину*

*1 ст. л. оливкової олії*

– Завантажте в робочу чашу нут, петрушку, цедру й сік лимона, часник й кмин; подрібнюйте в режимі **«Grind»** (**«Перемелювання»**).

– Коли суміш набуде бажаної консистенції, продовжуйте перемішувати в режимі **«Chop»**(**«Подрібнення»**) одночасно додаючи оливкову олію через отвір у кришці до набуття сумішшю однорідної густої консистенції.

Подача на стіл: Подавати з пітою або як соус до свіжих овочів.

## **РИБНІ РУЛЕТИ З САЛАТОМ КАЧУМБЕР**

*Рибні рулети*

*750 г філе морської риби*



50 мл оливкової олії  
Сік 1 лимону  
1 перець чилі  
1 зубчик часнику  
Сіль та перець  
8 бамбукових шампурів (довга паличка)

### **Мангово-горіховий чатні**

2 манго, очищених та нарізаних  
100 г горіхів  
1 перець чилі  
40 мл яблучного оцту  
40 г коричневого цукру  
Сік 1 лимону  
Шматок імбиру 2 см, мілко натертого  
2 зубчики часнику  
1 ст. л. зерняток гірчиці  
1 ст. л. зерняток коріандру  
4 зернятка кардамону  
1 паличка кориці  
2 гвоздики  
Щіпка солі  
80 мл води

### **Раїта (Індійський м'ятний соус)**

250 мл грецького йогурту  
3 ст. л. лимонної олії  
Цедра 2 лимонів  
Жменя листя м'яти

### **Соус Качумбер**

150 г огірків  
1 невеличка червона цибуля  
Жменя листя м'яти  
Жменя зеленої петрушки  
Жменя листя коріандру  
3 середніх томатів  
80 г зерняток гранату  
50 мл оливкової олії  
Сік 1 лимону  
Сіль і перець

### **Мангово-горіховий чатні (додатковий соус)**

- Підсмажте 1 хвилину в соусниці гірчичні зернята, коріандр і кардамон.
- Подрібніть часник і перець чилі в приладі в режимі **«Чор» («Подрібнення»)**, поки не залишиться жодного великого шматочка.
- Усі інгредієнти крім горіхів завантажте у соусницю із засмаженими спеціями й готуйте 30-40 хвилин на повільному вогні до випаровування більшої частини рідини.
- Отриману суміш «чатні» охолодіть до кімнатної температури.
- Горіхи завантажте в подрібнювач і натисніть кнопку **«Grind» («Перемелювання»)**.
- Перемішайте подрібнені горіхи з охолодженим чатні.
- Охолодіть в холодильнику.

### **М'ятно-лимонна раїта**

- Усі інгредієнти завантажте в подрібнювач.
- Натисніть кнопку **«Grind» («Перемелювання»)** для перемішування до утворення однорідного соусу.
- Охолодіть в холодильнику.

### **Качумбер**

- Наріжте огірки на чверті серцевину, чайною ложкою видаліть серцевину й наріжте великими шматочками. Помістіть шматочки в подрібнювач і обробляйте в режимі **«Чор» («Подрібнення»)**, поки не залишиться жодного великого шматочка. Перелийте отриману суміш в миску.
- Очистіть червону цибулину й наріжте на чверті. Подрібніть в приладі в режимі **«Чор» («Подрібнення»)**, поки не залишиться жодного великого шматочка й додайте в миску з огірками.
- Подрібнюйте зелень в режимі **«Чор» («Подрібнення»)**, поки не залишиться жодного великого шматочка й додайте в миску з огірками й цибулею.
- Наріжте томати на чверті, видаліть серцевину. Подрібнюйте томати в режимі **«Чор» («Подрібнення»)** й змішайте з іншими подрібненими інгредієнтами.
- Інші інгредієнти додайте до отриманої суміші й приправте за смаком.

### **Рибні рулети**

- Наріжте рибу на 24 довгі стрічки.
- Усі інші інгредієнти в робочу чашу подрібнювача. Закріпіть кришку, натисніть кнопку **«Grind» («Перемелювання»)** до утворення однорідного маринаду.
- Залийте маринадом шматочки риби таким чином, щоб маринад повністю накрив рибу. Маринуйте 20 хвилин.
- Накрутіть рулети на шампури (3 смужки на паличку).
- Підсмажуйте на добре розігрітій пательні, 4 хвилини на одну сторону.
- Подавати гарячим.

### **Грушево-коричний компот**

*75 г коричневого цукру*

*1 паличка кориці, нарізаної на шматочки 1,5 см*

*25 г масла*

*2 чищені груші, нарізані на шматочки 1,5 см*

– Подрібніть цукор і корицю в приладі спочатку в імпульсному режимі для початкового подрібнення й потім – в режимі тривалого подрібнення до утворення мілкового порошку. Утворену суміш відкладіть.

– Розтопіть масло в каструлі, додайте коричний порошок й груші й варіть на повільному вогні хвилин.

– Отриману суміш вилийте в подрібнювач й подрібнюйте до утворення однорідного пюре.

Замість груш можна використати інші фрукти: яблука, персики тощо.

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

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