



**МЛИНОК ДЛЯ СПЕЦІЙ SG21BE**  
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА SG21BE

**Cuisinart®**

# **ЗМІСТ**

<b>1. Техніка безпеки.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Вступ.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Будова приладу.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Підготовка приладу.....</b>	<b>6</b>
<b>5. Експлуатація.....</b>	<b>6</b>
<b>6. Режими помелу.....</b>	<b>7</b>
<b>7. Рецепти.....</b>	<b>7</b>

# 1. Техніка безпеки

## **УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЬ З ПРАВИЛАМИ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ДО ПОЧАТКУ ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ!**

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.

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

**УВАГА: Будьте обережними з гострими лезами млинка й під час чищення приладу. Не торкайтеся лез. Існує ризик отримання травм.**

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

– Переконайтеся, що діти не граються з приладом і не використовують його інакше ніж під вашим наглядом.

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

– Перед першим використанням нового приладу та після кожного циклу використання ретельно очистіть усі частини приладу.

– Прилад не можна використовувати з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.

– Не використовуйте млинок, якщо пошкоджено сам прилад, зарядна база, кабель електроживлення або блок живлення, або якщо прилад падав, або якщо прилад має явні ознаки пошкодження.

– 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 мережі відповідає напрузі, вказаній на заводській табличці, яка знаходиться на дні зарядної бази приладу.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням/розбиранням та чищенням приладу.
- Перед першим використанням нового приладу видаліть з млинка усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.
- Не використовуйте млинок в цілях інших, ніж рекомендовані виробником.
- Не використовуйте з млинком насадки або аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав з краю кухонного столу або робочої поверхні. Шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.
- Уникайте контакту рук, пальців, лопаток, будь-якого інструменту з лезами млинка, які рухаються під час роботи приладу.
- Від'єднуйте прилад від розетки, коли він не використовується, а також перед чищенням.
- Виключайте штепсель з розетки лише сухими руками.
- Не занурюйте млинок, кабель й вилку в воду або будь-яку іншу рідину. Існує ризик електротравми!



### **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 млинка для спецій 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 задоволь-

нити їх творчі запити. Кожен наш продукт – комбінація технологій, інновацій, якості й ергономіки. Наші продукти, виготовлені з професійних матеріалів, таких як нержавіюча сталь, без сумніву стануться в нагоді на будь-якій кухні завдяки простому й елегантному дизайну. 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. Робоча кришка
2. Леза з нержавіючої сталі (не показані)
3. Корпус приладу
4. Чаша з вмонтованими лезами.
5. Кришка чаші

**Cuisinart®**



## 4. ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ

- Уважно прочитайте інструкцію до початку експлуатації приладу. Зберігайте інструкцію в безпечному місці.
- Перед першим використанням нового приладу видаліть з млинка усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.
- Ретельно почистіть усі частини приладу, з'ємні частини вимийте вручну в теплій воді. Корпус приладу з двигуном протріть вологою ганчіркою. Не мийте прилад в посудомийній машині.

## 5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Насипте інгредієнти в чашу з нержавіючої сталі. Прийміть до уваги максимальну ємність чаші.
- Встановіть чашу на корпус млинка й прокрутіть за годинниковою стрілкою для фіксації.
- Розмістіть робочу кришку на чаші й корпусі приладу.
- Включіть вилку в розетку.
- Натисніть на кришку й утримуйте її натиснутою. Млинок почне молоти. Доведіть сировину до потрібної консистенції, утримуючи кришку натиснутою відповідний час.
- Щоб зупинити процес, відпустіть кришку.
- Відключіть вилку від розетки.
- Зніміть чашу з корпусу млинка рухом проти годинникової стрілки. Залишки спецій можна залишити в чаші, накривши її кришкою чаші.

**ПРИМІТКА:** максимальна вага спецій, що може бути перемелена млинком, становить 90 г і варіює в залежності від особливостей сировини.

**Максимальна вага горіхів становить 75 г; для горіхів більших ніж арахіс, наприклад кеш'ю, мигдалю, волоського горіха – максимальна вага завантаження становитиме 45 г.**

**ПРИМІТКА:** Не перевантажуйте млинок сировиною, слідкуйте за максимально можливим об'ємом сировини.

**ПРИМІТКА:** загальна вага сировини в одній порції (спецій, прянощів, горіхів тощо) не може перевищувати 500 г.

**ПРИМІТКА:** для перемелення кавових бобів радимо використовувати запасну чашу, яка входить в комплект постачання з приладом. Це дозволить запобігти змішування меленої кави з ароматами інших спецій

## 6. РЕЖИМИ ПОМЕЛУ

Млинок розроблено для обробки сухих спецій, прянощів, зерен, горіхів, кавових бобів тощо. Рекомендовані режими помелу в залежності від характеристики спецій:

Спеція	Режим помелу
Чорний перець – 1 ст. л.	Звичайний режим (тривале натискання) 10 секунд
Мускатний горіх – 1 цілий горіх	Пульсуючий режим (15 коротких натискань), потім тривале натискання на 10 секунд
Кориця – 2 палички, подрібнені на шматочки	Пульсуючий режим (3 коротких натискання), потім тривале натискання на 45 секунд
Гвоздика ціла – 1 стл.	Звичайний режим 45 секунд
Насіння анісу/фенхелю – 1 ст. л.	Звичайний режим 30 секунд
Насіння льону/сезаму/кунжуту – 2 ст. л.	Звичайний режим 10 секунд
Горіхи (для подрібнення на шматочки) – 75 грам	Подрібнити до бажаних розмірів короткими пульсуючими натисканнями
Горіхи (для подрібнення на горіхову пасту) – 45 грам	Пульсуючий режим (15 коротких натискань), потім тривале натискання на 10 секунд
Пшениця (1/4 чашки)	Звичайний режим 20 секунд

## 7. РЕЦЕПТИ

Для початку роботи з млинком ознайомтеся з нашими рекомендаціями щодо рецептів. Більше рецептів можна знайти, завітавши на наш сайт [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

### **ЧАЙ «ЧА»**

На 4 особи

1. Кардамон – 4 зернятка
2. Мускатний горіх – 5 шт
3. Кориця – 1 паличка (≈10 г)
4. Аніс – 1 насіння
5. Молоко знежирене – 450 мл
6. Вода – 450 мл
7. Екстракт ванілі – 1 ч. л.

Імбир – шматочок 1,5 см, чищений, нарізаний

Апельсинова цедра – 2 смужки

Чай дарджилінг – 6 пакетиків

Мед – 3 ст. л.

– Укладіть в чашу кардамон, мускат, корицю, аніс. 2-3 короткими натисканням (пульсуючий режим) перемеліть сировину на великі шматочки.

– В ковші середнього розміру доведіть до кипіння на середньому вогні молоко, воду й ваніль. В киплячу суміш додайте перемелені спеції, шматочки імбиру й апельсинової цедри.

– Залиште суміш на слабкому вогні для повільного кипіння.

– Додайте чайні пакетики, витримайте 5 хвилин.

– Процідіть суміш й додайте мед.

## **АРАХІСОВИЙ СОУС**

Арахіс несолений – 75 г, смажений

Кокосове молоко – 60 мл

Часник – 1 зубчик

Перець гострий чилі – ½ ч. л.

Соус рибний – ¼ ч. л.

Соус соєвий – 1 ст. л.

Соус азійський або вустерширський – 1 ч. л.

Сок лайма – ½ ст. л.

Вода – 100 мл

– Перемеліть арахіс пульсуючими натисканнями (15 разів), потім звичайним режимом протягом 10 секунд, або до повного подрібнення до однорідної маси.

– Усі інші інгредієнти помістіть в ковш середнього об'єму на середній вогонь, перемішуючи.

– Додайте перемелений арахіс. Доведіть суміш до кипіння, потім повільно зменшуйте нагрів, соус має набути однорідної консистенції протягом 20-30 хвилин.

– Подавайте на стіл суміш при кімнатній температурі.

## **СУМІШ 5 СПЕЦІЙ**

Аніс – 1 насіння

Перець сичуанський (або чорний) – 2 ч. л.



Фенхель – ½ ч. л.  
Мускатний горіх – ½ ч. л.  
Кориця – 1 паличка (≈2,5 см)

– Усі інші інгредієнти розмістіть в чаші. Пульсуючими натисканнями 2-3 рази меліть інгредієнти, потім в звичайному режимі подрібнюйте суміш до однорідного стану 40-50 секунд.  
– Використовуйте негайно або помістіть в герметично закритому контейнері. Зберігайте в сухому, прохолодному місці.

## **ГОСТРИЙ СОУС**

Перець чилі гострий – 85 г  
Орегано сушений – 1 ч. л.  
Часник сушений – 1 ч. л.  
Кмин сушений – ½ ч. л.  
Перець кайенський подрібнений – ¼ ч. л.

– Підсмажте перці чилі на пательні на середньому вогні, кожную сторону декілька хвилин до повного засмаження. Вистудіть й видаліть зернятка й плівку.  
– Наріжте перці на шматочки 2-2,5 см. Помістіть в чашу. Подрібніть в пульсуючому режимі (10 натискань), потім в звичайному режимі до повного подрібнення до однорідної маси (30-40 секунд).  
– Використовуйте негайно або помістіть в герметично закритому контейнері. Зберігайте в сухому, прохолодному місці.

## **СОУС КАРІ**

Коріандр – 2 ч. л.  
Перець чорний – 2 ч. л.  
Кмин – 2 ч. л.  
Кардамон, зернятка очищені – 1 ч. л.  
Горчиця зерно – ½ ч. л.  
Фенхель зерно – ¼ ч. л.  
Перець чилі сушений – 2-3 стручки  
Куркума – 1 ч. л.  
Імбир корень подрібнений – 1 ч. л.  
Гвоздика – ¼ ч. л.

- В пательню на маленькому вогні додайте коріандр, перець, кмин, кардамон, гірчицю, фенхель, перець чилі.
- Смажте спеції аж поки вони почнуть лопатись; уникайте опіків. Готові засмажені спеції покладіть в чашу. Додайте куркуму, імбир, гвоздику.
- Меліть суміш протягом 30 секунд.
- Використовуйте негайно або помістіть в герметично закритому контейнері. Зберігайте в сухому, прохолодному місці.

## **КУРЧА В СОУСІ КАРІ**

Часник – 3 зубчики

Імбир – шматочок 2-3 см, чищений, нарізаний

Олія рослинна або масло топлене вершкове – 3 ст. л.

Готовий соус карі (див. попередній рецепт) – 2 ч. л.

Філе куряче – 700 г, нарізані смужками 1 см

Сіль морська – ¼ ч. л.

Перець чорний – ¼ ч. л.

Цибуля різана – 1 середня

Перець халапеньо чищений від зерняток й подрібнений – 1 шт

Бульйон курячий – 250 мл

Молоко кокосове – 125 мл

Картопля свіжа, чищена від плівки й нарізана кубиками – 1 шт

Горошок свіжий заморожений – 120 г

- *Перемеліть в чаші часник з імбирем. Нагрійте на середньому вогні пательню з антипригарним покриттям, додавши олію або масло. Коли масло нагріється, додайте нарізані імбир і часник. Суміш має готуватися близько 1 хвилини, потім додайте соус карі, готуйте ще 1-2 хвилини.*
- *Філе куряче розмістіть в мисці з нержавіючої сталі й залийте отриманим часниковим соусом. Накрийте харчовою плівкою й залиште в холодильнику на 2-4 години.*
- *Нагрійте на середньому вогні ковш для соте (сотейник).*
- *Замариновані смужки курячого філе посоліть й поперчіть, обсмажте в соусниці (2-3 хвилини на кожную сторону). Добре просмажені смужки курятини відкладіть в окремий посуд.*
- *Залишки олії/масла додайте в сотейник й додайте цибулю з халапеньо. Перемішуйте суміш приблизно 5 хвилин, поки овочі не пом'якшають й підсмажаться. Додайте курячий бульйон, помішуючи й уникаючи пригорання.*
- *Додайте кокосове молоко й картоплю й накрийте кришкою. Томіть*

*суміш на слабкому вогні. Через 8-10 хвилин додайте охолоджену курятину. Продовжуйте томити накриту кришкою суміш на слабкому вогні до повної готовності курятини (5-8 хвилин). Подавати на стіл в піалах з рисом басматі.*

**МЛИНОК ДЛЯ СПЕЦІЙ SG21BE**  
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА SG21BE

**Cuisinart®**