



# Cuisinart®



**Mini préparateur**  
Mini processor

# SOMMAIRE

1. Introduction . . . . .	5
2. Caractéristiques produit. . . . .	5
3. Assemblage . . . . .	6
a. Assembler l'appareil . . . . .	6
b. Démonter l'appareil . . . . .	6
4. Les fonctions de l'appareil . . . . .	7
5. Conseils d'utilisation . . . . .	7
a. Préparation des aliments . . . . .	7
b. Mixer / hacher / réduire en purée . . . . .	8
c. Moudre / concasser . . . . .	8
6. Techniques de fonctionnement et quantités recommandées . . . . .	9
7. L'avis des chefs. . . . .	10
8. Questions/réponses . . . . .	11
9. Nettoyage et rangement . . . . .	11
10. Consignes de sécurité . . . . .	12

# CONTENTS

1. Introduction . . . . .	14
2. Product features. . . . .	14
3. Assembly . . . . .	15
a. Assembling the appliance . . . . .	15
b. Dismantling the appliance. . . . .	15
4. Working with the appliance . . . . .	16
5. Tips for better use. . . . .	16
a. Preparing foods. . . . .	16
b. Mix / chop / purée . . . . .	17
c. Grinding . . . . .	17
6. Operating techniques and recommended quantities . . . . .	18
7. Advice from the chefs . . . . .	19
8. Questions/answers . . . . .	19
9. Cleaning and storage . . . . .	20
10. Safety precautions . . . . .	20

# INHALTVERZEICHNIS

1. Einleitung . . . . .	22
2. Eigenschaften des produkts . . . . .	22
3. Zusammensetzen . . . . .	23
a. Das Gerät zusammensetzen . . . . .	23
b. Das Gerät auseinandernehmen . . . . .	23
4. Die Funktionen des Geräts . . . . .	24
5. Gebrauchsinweise . . . . .	24
a. Vorbereiten des Nahrungsmittel . . . . .	24
b. Mixen / Hacken / Pürieren . . . . .	24
c. Mahlen / Zerkleinern . . . . .	25
6. Betriebstechniken und empfohlene mengen . . . . .	26
7. Ratschläge der Chefs. . . . .	27
8. Fragen/Antworten . . . . .	28
9. Reinigen and verstauen . . . . .	28
10. Sicherheitsinweise . . . . .	29

# INHOUD

1. Inleiding. . . . .	31
2. Productkenmerken. . . . .	31
3. Assemblage . . . . .	32
a. Het toestel in elkaar zetten . . . . .	32
b. Het toestel demonteren . . . . .	32
4. De functies van de machine . . . . .	33
5. Gebruiksaanwijzingen . . . . .	33
a. Bereiding van voedsel. . . . .	33
b. Mixen / hakken / pureren . . . . .	33
c. Malen / pletten . . . . .	34
6. Werkingstechnieken en aanbevolen hoeveelheden . . . . .	35
7. De mening van de chefs . . . . .	36
8. Vragen/antwoorden . . . . .	37
9. Reiniging en bewaring . . . . .	37
10. Veiligheidsadviezen. . . . .	38

## CONTENUTO

1. Introduzione . . . . .	40
2. Caratteristiche prodotto. . . . .	40
3. Montaggio . . . . .	41
a. Montare l'apparecchio . . . . .	41
b. Smontare l'apparecchio . . . . .	41
4. Le funzioni dell'apparecchio . . . . .	42
5. Istruzioni per l'uso . . . . .	42
a. Preparazione degli alimenti . . . . .	42
b. Frullare / tritare / ridurre in purea . . . . .	42
c. Macinare / tritare . . . . .	43
6. Tecniche di funzionamento e quantità consigliate . . . . .	44
7. Il parere degli chef . . . . .	45
8. Domande/risposte. . . . .	45
9. Pulizia e manutenzione . . . . .	46
10. Istruzioni di sicurezza. . . . .	46

## CONTENIDO



1. Introducción . . . . .	48
2. Características del producto . . . . .	48
3. Montaje . . . . .	49
a. Montaje del minirobot. . . . .	49
b. Desmontaje del minirobot . . . . .	49
4. Funciones del robot . . . . .	50
5. Consejos de utilización . . . . .	50
a. Preparación de los alimentos . . . . .	50
b. Batir / picar / preparar purés. . . . .	50
c. Moler / picar . . . . .	51
6. Técnicas de funcionamiento y cantidades recomendadas . . . . .	52
7. Suregencias de los chefs . . . . .	53
8. Preguntas y respuestas . . . . .	53
9. Limpiar y guardar . . . . .	54
10. Consignas de seguridad . . . . .	54

## 1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un mini préparateur Cuisinart®.

Cet appareil est un produit de qualité qui vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations rapidement et en toute facilité. Il hache, moule, réduit en purée, émulsionne et mélange vos aliments en quelques secondes. Sa lame offre un côté aiguisé permettant de hacher, mélanger ou réduire en purée, tandis que le côté plus épais permet de moule des aliments durs tels que des grains de café ou des noix. Equipé d'un moteur réversible puissant, il vient à bout de toutes les préparations en quelques secondes.

## 2. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Un moteur réversible ( 2 sens de rotation)
2. Deux touches de commande séquentielles. (  et  )
3. Un bol de préparation de 0,9 L.
4. Une spatule (non illustrée).
5. Un couvercle avec sécurité sur le bol. Muni de deux ouvertures (5a) pour ajouter les liquides en cours de préparation.
6. Une lame de précision ave tige de manipulation.  
Selon son sens de rotation, la lame vous permet de mixer ou de moule les aliments.

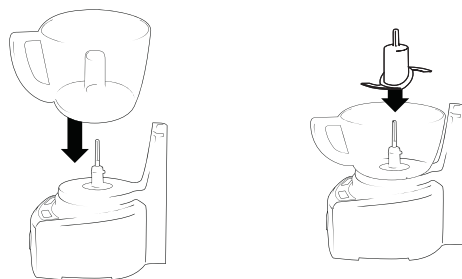


**ATTENTION ! LA LAME EST EXTREMEMENT COUPANTE.** Afin d'éviter tout risque de blessure lors du déballage de votre appareil, nous vous conseillons de manipuler la lame avec le plus

grand soin. Ne jamais toucher les parties métalliques, et veiller à toujours saisir la lame par sa tige de manipulation.



### 3. ASSEMBLAGE



#### A . Assembler l'appareil

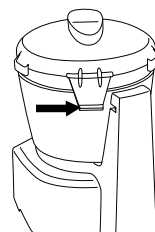
1. Placer la base du mini-préparateur sur une surface plane, sèche et stable.
2. Placer le bol de préparation sur la base du moteur, la poignée face au coin gauche du produit.
3. Tourner le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur.
4. Placer délicatement la lame sur l'axe central du bol de préparation en la tenant par sa tige de manipulation. Pousser la lame vers le bas. Un "clic" vous confirmera qu'elle est bien fermée.
5. Pour retirer la lame, retirer le dispositif en tirant avec force vers le haut.

**N.B.** Toujours tenir le dispositif coupant par la tige de manipulation. Ne jamais toucher la lame car elle est extrêmement coupante.

**N.B.** Ne jamais placer la lame directement sur la tige du moteur avant que le bol ne soit fixé.

**N.B.** Toujours insérer la lame dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

6. Ajouter les aliments souhaités.
7. Placer le couvercle sur le bol. La languette du couvercle doit être orientée à droite de la colonne arrière. Faire pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



**N.B.** Si le couvercle n'est pas verrouillé, le moteur ne démarrera pas.

**N.B.** S'assurer que le moteur soit complètement à l'arrêt et que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.

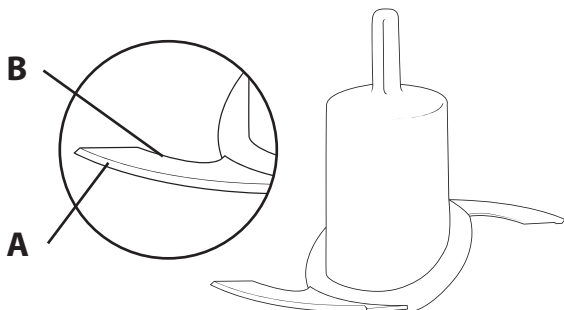
8. Brancher l'appareil. Il est maintenant prêt à fonctionner.

#### B. Démonter l'appareil

9. Pour retirer le couvercle, maintenir la base de l'appareil de votre main gauche, saisir le couvercle et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Pour retirer la lame, retirer le dispositif en tirant avec force vers le haut.
11. Pour retirer le bol, maintenir la base de l'appareil à l'aide de votre main gauche, tenir la poignée du bol avec votre main droite et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre tout en soulevant le bol du socle.

## 4. LES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Il suffit de presser la touche choisie après avoir placé les ingrédients dans le bol pour démarrer la préparation. Dès que la touche est relâchée, le moteur s'arrête. La lame tourne automatiquement dans le sens voulu, selon la touche pressée.



### A. Mixer / hacher / réduire en purée / émulsionner

La  s'utilise avec le côté aiguisé de la lame.

### B. Moudre / concasser

La  s'utilise avec le côté plus épais de la lame.

## 5. CONSEILS D'UTILISATION

### A. Préparation des aliments

- Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm environ. Plus les aliments sont coupés gros, plus il faut de temps pour les hacher.
- Ne pas trop remplir le bol de préparation afin d'éviter des résultats irréguliers et une tension inutile au moteur. En règle générale, les aliments ne doivent pas dépasser les 2/3 du bol de préparation.

#### IMPORTANT


- Nous vous recommandons de maintenir l'appareil d'une main lorsqu'il fonctionne, afin de l'empêcher de bouger.
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus d'une minute en continu.**
- Toujours attendre que la lame cesse de tourner avant de retirer le couvercle.
- Ne jamais tenter de retirer le couvercle et le bol en même temps.
- Le couvercle doit d'abord être retiré afin de démonter le bol. Vider d'abord le bol, puis retirer la lame.
- Grâce au système BladeLock qui maintient la lame en place, il est possible de verser vos préparations liquides hors du bol en toute sécurité sans avoir à retirer les lames.

## B. Mixer / hacher / réduire en purée




Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm environ. Plus les aliments sont coupés gros, plus il faut de temps pour les hacher.

Ne pas trop remplir le bol de préparation afin d'éviter des résultats irréguliers et une tension inutile au moteur. En règle générale, les aliments ne doivent pas dépasser les 2/3 du bol de préparation.


Presser et relâcher  plusieurs fois, en veillant à ce que les aliments retombent à chaque fois dans le fond du bol. Utiliser la spatule pour racler les bords du bol si nécessaire. Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas hacher trop finement.

### Hacher les herbes fraîches :

Les herbes aromatiques, le bol et la lame doivent être parfaitement propres et secs. Couper les tiges des herbes pour ne conserver que les parties tendres. Placer les herbes dans le bol et presser  plusieurs fois, jusqu'à ce que les herbes soient suffisamment hachées. Plus vous hachez d'herbes à la fois, plus elles seront hachées finement.


Si elles sont bien sèches lorsqu'elles sont hachées, les herbes aromatiques se conserveront 4 à 5 jours au réfrigérateur, placées dans un sachet fermé hermétiquement. Elles peuvent également être congelées.

### Hacher la viande, la volaille, le poisson et les crustacés :

Les aliments doivent être très froids, mais pas congelés. Les couper en morceaux de 1,5 cm environ. Presser  pour hacher grossièrement. Ensuite, pour hacher plus finement, presser la touche

quelques secondes de plus. Si nécessaire, utiliser la spatule pour ôter les aliments qui restent sur les bords.



### Réduire les aliments en purée :

Hacher grossièrement en procédant par impulsions puis maintenir  jusqu'à obtention de la texture souhaitée. (NOTE : ce procédé ne convient pas pour réduire les pommes de terre en purée.)

### Ajouter des liquides :



Il est possible d'ajouter des liquides tels que de l'eau, de l'huile ou des arômes pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, verser le liquide à travers l'une des deux ouvertures du couvercle. Veiller à laisser libre l'autre ouverture pour que l'air puisse circuler.

## C. Moudre/concasser

Cette fonction est utile pour les aliments durs tels que les noix, noisettes, amandes, café en grains, etc. Procéder de la même manière pour les aliments durs : presser  par impulsions, en veillant à ce que les aliments retombent au fond du bol à chaque arrêt. Pour une texture plus fine, presser et maintenir  pendant plusieurs secondes.





## 6. TECHNIQUES DE FONCTIONNEMENT ET QUANTITÉS RECOMMANDÉES




Ingrédients			Commentaires
Ail/Oignon/Echalotte	✓		
Anchois	✓		
Beurre	✓		Pas trop dur et coupé en petits morceaux
Café (en grains)		✓	Max. 50g à la fois
Légumes frais	✓		Coupés en petits morceaux
Chocolat		✓	Max. 30g à la fois et coupés en petits morceaux
Fromage à pâte dure		✓	Max. 60g à la fois et coupés en morceaux de 1,5cm
Fromage à pâte semi-dure	✓		
Fromage à pâte semi-molle	✓		Doit être très froid
Fromage à pâte molle	✓		Doit être très froid
Graines (cumin, pavot, etc.)		✓	
Herbes fraîches	✓		Doivent être bien sèches
Légumes cuits	✓		Doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient ramollis
Noix, noisettes, amandes		✓	
Olives	✓		Dénoyautées
Poivre (en grains)		✓	
Viandes, volailles, poissons	✓		Doivent être très froids (mais pas congelés) et découpés en morceaux réguliers. Max. 150g
Crème fouettée	✓		Environ 45sec par impulsion
Préparation liquide	✓		
Mayonnaise	✓		En ajoutant l'huile par la goulotte sur le couvercle
Glaçons		✓	Par petites quantités

## 7. L'AVIS DES CHEFS



- Ne pas remplir complètement le bol du mini préparateur afin d'éviter des résultats irréguliers et une tension inutile au moteur. En règle générale, les aliments ne doivent pas dépasser les 2/3 du bol.
- Sécher les herbes aromatiques avant de les hacher afin de les conserver beaucoup plus longtemps. Les placer dans un sachet fermé hermétiquement, elles se garderont au réfrigérateur 4 à 5 jours.
- Pour émulsionner une préparation (vinaigrette, mayonnaise, béarnaise...), utiliser d'abord la touche  pour lier la préparation puis la touche  pour serrer le mélange en incorporant le liquide par le goutte à goutte du couvercle.
- Lors de vos achats, choisir des épices entières et les mouliner à la minute dans votre mini préparateur pour en extraire un maximum de parfums et de saveurs.

**N.B. :** Ne pas mouliner de la cannelle et de la noix de muscade.

- Pour conserver les saveurs des épices entières, utiliser des bocaux fermés hermétiquement avec un joint de caoutchouc.
- Pour élaborer rapidement une crème fouettée, verser dans le bol du mini préparateur un peu de crème liquide froide et appuyer sur la touche  par impulsions pendant 40 secondes. Le résultat est idéal. Ajouter un peu de sucre en fin de préparation pour obtenir une crème chantilly.
- Le mini préparateur permet d'élaborer rapidement pour vos enfants des purées de légumes savoureuses. En mode  pour des mélanges légumes et viandes ou légumes et poissons. En mode  pour des mélanges émulsionnés avec un beurre fondu, de l'huile d'olive ou bien de la crème.

## 8. QUESTIONS/REPONSES

QUE FAIRE SI:	REPONSES
Les ingrédients ne sont pas suffisamment hachés, il reste des morceaux ?	Attention à ne pas trop remplir le bol.
Les aliments restent collés sur les parois du bol ?	Utiliser le principe du moteur réversible en appuyant alternativement sur la touche hacher puis moulin. Cela permet aux aliments de mieux se répartir dans le bol.
Les ingrédients liquides ne se mélangent pas correctement ?	Ils doivent être ajoutés seulement lorsque l'appareil est en fonction pour une meilleure liaison.
Mon mini préparateur ne fonctionne pas ?	Vérifier que le système de sécurité du couvercle est bien enclenché sur la face arrière du mini préparateur.

## 9. NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

**IMPORTANT :** La lame doit être rangée hors de portée des enfants.

- Toutes les pièces, à l'exception du socle du boîtier, peuvent être lavées au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de les laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle. En effet, si vous les placez dans le panier inférieur, le volume important d'eau chaude pourrait, à la longue, endommager le bol, le couvercle et les accessoires. Placez le bol à l'envers.
- Pour laver la lame à la main, procéder avec une très grande prudence, car la lame est très coupante. Ne pas la laisser tremper dans de l'eau savonneuse, pour ne pas la perdre de vue.
- Faire très attention en plaçant et en retirant la lame du lave-vaisselle.
- Pour simplifier le nettoyage, rincer le bol, le couvercle et la lame immédiatement après usage afin d'éviter que les aliments ne sèchent dessus.
- Le fait de hacher certains aliments peut griffer, opacifier ou décolorer le bol (épices et sucre).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs sur le socle du boîtier. Utiliser simplement un chiffon humide et sécher ensuite.
- Appliquer le produit d'entretien sur le chiffon, pas sur le socle du boîtier.

## 10. CONSIGNES DE SECURITE

Comme tout appareil électroménager, votre préparateur culinaire doit être manipulé avec précaution. Suivez les conseils ci-dessous afin d'éviter tout risque de blessure.



- **ATTENTION :** Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- Manier la lame avec le plus grand soin. Eviter de toucher les parties métalliques tranchantes.
- Toujours mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients.
- Ne jamais placer la lame sur l'axe moteur avant d'avoir verrouillé le bol.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame est enfoncée au maximum sur l'axe moteur, et que le couvercle est correctement placé. Ne pas forcer ou bloquer le mécanisme du couvercle.
- Utiliser la spatule uniquement lorsque le moteur est à l'arrêt. Eviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- Toujours attendre que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de le mettre en place ou de retirer ou changer les accessoires.
- Retirer le bol de la base avant d'ôter la lame.
- Utiliser exclusivement cet appareil avec les accessoires fournis par Cuisinart®.
- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter, avant de retirer les aliments et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail.
- Ne pas laisser la lame sur l'axe du moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ranger la lame hors de portée des enfants.
- Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas ranger l'appareil avec le couvercle complètement fermé.
- Se montrer particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Le ranger hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser le préparateur culinaire.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux exigences de base des Directives 04/108/CEE (Compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électriques domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des

- applications domestiques et analogues telles que :
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes



### **Equipements électriques et électroniques en fin de vie.**

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

## 1. INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your Cuisinart® mini food processor.

This appliance is the perfect partner to help you prepare all kinds of foods quickly and efficiently.

It dices, grinds, purées, emulsifies and mixes your food in seconds. Its blade has a sharpened edge for chopping, mixing or puréeing and it has a thicker, blunt edge for grinding hard foods like coffee beans or nuts. With a powerful, reversible motor, it will finish all your preparations in seconds.

## 2. PRODUCT FEATURES

1. A reversible motor (2-way rotation)

2. Two control buttons. (  and  )

3. A 0.9 litre work bowl.

4. A spatula (not pictured).

5. A security lid for the bowl with two openings (5a) for adding liquids during preparation.

6. A precision blade with sheath for handling. Depending on the direction of rotation, the blade lets you mix or grind foods.

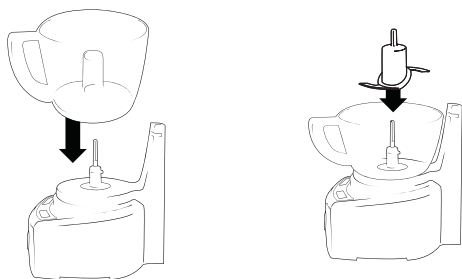


**CAUTION! THE BLADE IS EXTREMELY SHARP.**

To avoid all risk of injury when unpacking your appliance, please handle the blade with extreme care. Never touch the metal parts and always hold the blade by the handle at the top of its sheath.



### 3. ASSEMBLY



#### A. Assembling the appliance

1. Place the base of the mini food processor on a flat, dry, stable surface.
2. Place the work bowl on the central stem with the handle turned to the left corner of the appliance.
3. Turn the bowl in an anticlockwise direction locking it onto the motor base.
4. Holding the blade assembly by its sheath, carefully place it over the central stem in the work bowl. Push the blade down. A 'click' lets you know that it is locked into place.
5. To remove the blade, pull the assembly firmly upwards.

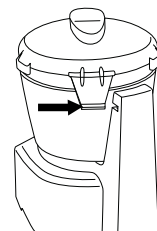
**CAUTION!** Always hold the blade assembly by its sheath. Never touch the blade, it is extremely sharp.

**CAUTION!** Never place the blade directly on the motor shaft before the bowl is locked in place.

**CAUTION!** Always insert the blade in the work bowl before adding ingredients.

6. Add to the bowl the food that you wish to process.

7. Place the lid on the bowl. The tab of the lid should be positioned to the right of the rear column. Turn the lid in an anticlockwise direction to lock in place.



**N.B.:** If the lid is not locked, the motor will not start.

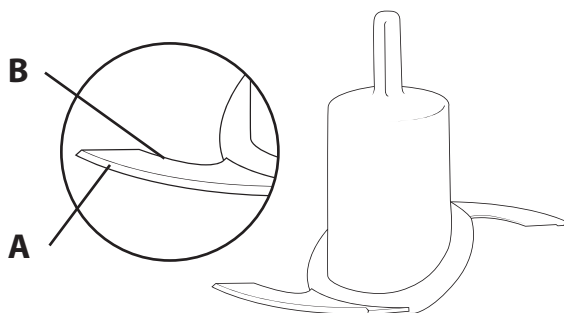
**CAUTION!** Make sure the motor has stopped completely and the blade has stopped moving before removing the lid.

8. Plug the appliance in. It is now ready to use.

#### B. Dismantling the appliance


9. To remove the lid, hold the base of the appliance with your left hand, grasp the lid and turn in a clockwise direction.
10. To remove the blade, pull the assembly firmly upward.
11. To remove the bowl, hold the base of the unit using your left hand, grasp the handle of the bowl in your right hand and turn in a clockwise direction while lifting the bowl from the base.

## 4. WORKING WITH THE APPLIANCE




All you need to do to start the process is press the desired button after having placed the ingredients in the work bowl. As soon as you release the button, the motor will stop. The blade will rotate automatically in the desired direction, depending on the button being pressed.

### A. Mix/chop/purée/emulsify

The  function uses the sharpened edge of the knife.

### B. Grind

The  function uses the blunt edge of the knife.

## 5. TIPS FOR BETTER USE

### A. Preparing foods

- Cut the foods into 1.5cm pieces. The larger the pieces of food, the more time required to chop.
- To avoid inconsistent results and straining the motor, do not overload the work bowl. Generally, food should not reach more than 2/3 of the way up the central plastic stem of the blade assembly.

### IMPORTANT


- We recommend keeping a firm hold on the appliance with one hand when it is in operation to stop it from moving.
- **Never operate the processor continuously for more than 1 minute at a time.**
- Always wait until the blade has stopped turning before removing the lid.
- Never try to remove the lid and the bowl at the same time.
- The lid should be removed first before removing the bowl. Empty the bowl, then remove the blade assembly.
- Thanks to the BladeLock system, which holds the blade in place, it is possible to pour out your liquid preparations from the bowl safely without first having to remove the blades.




## B. Mix/chop/purée

Cut the food into 1.5 cm pieces. The larger the pieces of food, the more time required to chop.

To avoid inconsistent results and straining the motor, do not overload the work bowl. Generally, food should not reach more than 2/3 of the way up the central plastic stem of the blade assembly.


Press and release  several times, making sure the food falls to the bottom of the work bowl each time before you press it. Use the spatula to scrape the side of the bowl if necessary. Check the texture of the food regularly to avoid chopping the food too fine.

### Chopping fresh herbs:


The aromatic herbs, bowl and blade must all be thoroughly cleaned and dried. Remove the stems from the herbs keeping only the tender parts of the herbs. Place the herbs in the work bowl and press and release  several times until the herbs are chopped to the desired consistency. The longer you chop the herbs, the more finely chopped they will be.

If the herbs have been dried properly before they are chopped, they may be stored in an airtight bag in the refrigerator for 4 to 5 days. They may also be frozen.

### Chopping meat, poultry, fish and shellfish:

Food should be very cold, but not frozen. Cut the food into 1.5 cm pieces. Press  to chop roughly, then hold down a few seconds longer to chop finely. If necessary, use the spatula to remove food that is stuck to the side of the bowl.

## Producing a purée:



Chop roughly using a pulsing action then press and hold  until the desired texture is achieved. (N.B.: this function is not suitable for mashing potatoes)

### Adding liquids:


You can add liquids like water, oil and flavouring while the appliance is running. Pour the liquid through one of the two openings in the lid. Make sure you leave the other opening free so that air can circulate freely.

## C. Grinding

This function can be used for hard foods like walnuts, hazelnuts, almonds, coffee beans, etc.



Use the same procedure for hard foods: press  using a pulse action, ensuring that the food falls to the bottom of the bowl each time you stop. For a finer texture, press and hold  for several seconds.

## 6. OPERATING TECHNIQUES AND RECOMMENDED QUANTITIES


Ingredients			Comments
Garlic/Onion/Shallot	✓		
Anchovies	✓		
Butter	✓		Not too hard and cut in small pieces
Coffee beans		✓	Max. 50g at a time
Fresh vegetables	✓		Cut in small pieces
Chocolate		✓	Max. 30g at a time and cut in small pieces
Hard cheese		✓	Max. 60g at a time and cut in 1.5cm pieces
Firm cheese	✓		
Semi-soft cheese	✓		Should be very cold
Soft chesse	✓		Should be very cold
Seeds (cumin, poppy, etc.)		✓	
Fresh herbs	✓		Must be well dried
Cooked vegetables	✓		Should be cooked until they are soft
Walnuts, hazelnuts, almonds		✓	
Olives	✓		Stoned
Peppercorns		✓	
Meats, poultry, fish	✓		Should be very cold (but not frozen) and cut into equal sized pieces. Max. 150g
Whipped cream	✓		About 45sec per pulse
Liquids	✓		
Mayonnaise	✓		Add the oil through the hole in the lid
Ice cubes		✓	In small quantities

## 7. ADVICE FROM THE CHEFS





- Do not completely fill the work bowl of the mini processor to avoid inconsistent results and strain on the motor. Generally, food should not reach more than 2/3 of the way up the central plastic stem of the blade assembly.
- Thoroughly dry aromatic herbs before chopping so that they keep much longer. Place them in an airtight bag, they will keep in the refrigerator for 4 to 5 days.
- To emulsify a sauce (dressings, mayonnaise, Bearnaise, etc.), first press the  button to combine the ingredients then press and hold the  button to emulsify the mixture while gradually adding the liquid through the hole in the lid.
- When shopping for spices, buy whole spices and grind them fresh when you need them in your mini processor to extract the flavours and the aromas.

**N.B.:** Do not grind cinnamon or nutmeg in the processor.

- To keep the flavours of whole spices, use jars with a rubber gasket seals.
- To whip cream quickly, pour a little chilled cream into the work bowl of the processor and press the 

button using pulsing action for 40 seconds. The result is perfect. Add a little sugar at the end of the process for a Crème Chantilly.

- The mini processor lets you create delicious vegetable purées for your children in no time.
- Using  mode for vegetable and meat or vegetable and fish mixtures. Using  mode for emulsions with melted butter, olive oil or cream.

## 8. QUESTIONS/ANSWERS

QUE FAIRE SI:	REPOSES
The ingredients aren't chopped enough, there are still pieces?	Make sure you don't overload the work bowl.
Food is stuck to the side?	Use the reversible motor by pressing alternately the CHOP and the GRIND buttons. This will distribute the food more evenly in the bowl.
Liquid ingredients are not mixing properly?	These should only be added when the appliance is running for better mixing.
My mini processor doesn't start?	Check that the work bowl and lid are securely locked into place.

## 9. CLEANING AND STORAGE

- Keep the appliance unplugged when it is not in use.

**IMPORTANT: The blade must be kept out of the reach of children.**

- All parts, except the housing base, are dishwasher safe. We recommend washing them on the upper rack of the dishwasher. If they are placed on the lower rack, the amount of hot water could, over time, damage the bowl, the lid and the accessories. Place the bowl upside down.
- If you wash the blade by hand, use extreme care, the blade is very sharp. Do not leave it in soapy water as it may disappear from sight.
- Take extra care when loading and unloading the blade in the dishwasher.
- To make cleaning easier, rinse the work bowl, lid and blade immediately after use so food won't dry on them.
- Chopping certain foods (e.g. spices and sugar) may scratch, cloud or discolour the work bowl.
- Do not use abrasive cleaners on the housing base. Simply wipe it with a damp cloth and then dry it.
- Apply cleaning agents to the cloth, not the housing base.

## 10. SAFETY PRECAUTIONS

Like any household electric appliance, your mini processor must be handled with care. Follow the precautions below to avoid personal injury.



- **ATTENTION:** The plastic bags in which the unit is wrapped or which are used for the packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. The bags are not toys.

- Handle the blade with extreme care. Avoid touching the sharp metal parts.
- Always put the blade in place before adding the ingredients.
- Never place the blade on the motor shaft until the work bowl is locked into place.
- Before turning on the appliance, make sure the blade is pushed down well onto the motor shaft and that the lid is properly placed. Do not force or block the lid mechanism.
- Only use the spatula when the motor has stopped. Avoid all contact with moving parts.
- Always wait until the blade has stopped moving before removing the lid.
- Unplug the appliance before cleaning, setting it up, or removing or changing accessories.
- Remove the work bowl from the housing base before removing the blade.
- Use only the accessories provided or recommended by Cuisinart® with this appliance.
- Do not immerse the housing base of this appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after use, before assembling or dismantling, before removing foods and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. To unplug, pull on the plug, never the cord.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the table or counter.
- Do not leave the blade on the motor shaft when the appliance is not in use. Store the blade out of the reach of children.
- To avoid damage to the mechanism, do not store the appliance with the lid completely closed.
- Be particularly careful if the appliance is used near children. Store out of the reach of children. Do not let children use the food processor.
- Do not use this appliance if it has fallen or shows

signs of damage.

- If the lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified professionals to avoid danger.
- This appliance should not be used by adults or children who have reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons who lack experience or who do not know the appliance, unless they are adequately supervised or they have been given instructions beforehand by someone responsible for their safety. Children should be supervised to make sure they do not play with the appliance.
- This unit meets the basic requirements of Directives 04/108/EEC (electromagnetic compatibility) and 06/95/EEC (safety of domestic electrical equipment).
- Only use this appliance for cooking, and following the instructions in this manual.
- For indoor use only.
- This appliance is intended for domestic use and for similar uses like:
  - staff kitchens in shops, offices and other professional environments;
  - farms;
  - hotel and motel rooms and similar environments of a residential nature;
  - bed and breakfasts



**Electrical and electronic equipment at the end of life.**

In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:

- Do not discard these products with your household waste.
- Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.



## 1. EINLEITUNG

Sie haben gerade einen Mini-Küchenhelfer von Cuisinart® gekauft.

Dieses Gerät ist ein Qualitätswerkzeug, mit dem Sie alle Arten von Zubereitungen schnell und ganz einfach realisieren können.

Er hackt, mahlt, püriert, emulsiert und mischt Ihre Nahrungsmittel in wenigen Sekunden. Die Klinge verfügt über eine geschliffene Seite zum Hacken, Mischen oder Pürieren, während mit der anderen, dickeren Seite harte Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen oder Nüsse gemahlen werden können. Er ist mit einem leistungsstarken Umkehrmotor versehen und meistert alle Aufgaben in wenigen Sekunden.

## 2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Ein Umkehrmotor (2 Drehrichtungen)
2. Zwei Sequenz-Bedienungstasten (  und  )
3. Ein Zubereitungsgefäß von 0,9 L.
4. Ein Spatel (nicht abgebildet).
5. Ein Deckel mit Sicherheitsvorrichtung auf dem Gefäß. Versehen mit zwei Öffnungen (5a) zum Einfüllen von Flüssigkeiten während der Zubereitung.
6. Eine Präzisionsklinge mit Haltestift zur besseren Handhabung. Je nach Drehrichtung können Sie die Nahrungsmittel mit der Klinge entweder mischen oder mahlen.

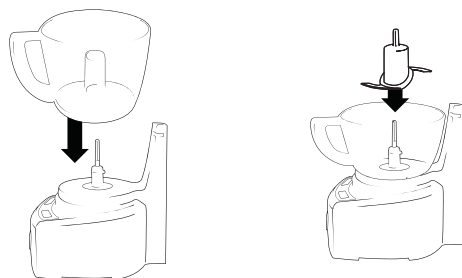


**ACHTUNG! VORSICHT, DAS HACKMESSER IST EXTREM SCHARF.** Um während des Auspackens Ihres Geräts jedes Risiko zu

vermeiden empfehlen wir Ihnen, bei der Handhabung der Klinge besondere Vorsicht walten zu lassen. Berühren Sie nie die Metallteile und halten Sie die Klinge immer am Haltestift fest.



### 3. ZUSAMMENSETZEN



#### A. Das Gerät zusammensetzen

1. Den Sockel des Mini-Küchenhelfers auf eine gerade, trockene und stabile Oberfläche stellen.
2. Das Zubereitungsgefäß auf den Motorsockel stellen, so dass der Griff auf die linke Ecke des Geräts zeigt.
3. Das Gefäß entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um es auf dem Motorblock zu befestigen.
4. Die Klinge am Haltestift festhalten und vorsichtig auf die Mittelachse des Zubereitungsgefäßes schieben. Die Klinge nach unten drücken. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass sie korrekt befestigt ist.
5. Zum Entfernen der Klinge die Vorrichtung kräftig nach oben ziehen.

**Anm.** Die scharfe Vorrichtung immer am Haltestift festhalten.

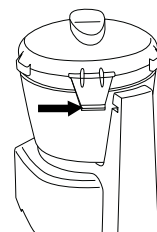
Berühren Sie nie die Klinge, da sie extrem scharf ist.

**Anm.** Nie die Klinge direkt auf dem Motorstift stecken, bevor das Gefäß befestigt wurde.

**Anm.** Immer die Klinge im Gefäß befestigen, bevor die Zutaten hinein gegeben werden.

6. Die gewünschten Nahrungsmittel hineingeben.

7. Den Deckel auf das Gefäß legen. Die Lasche des Deckels muss sich rechts von der hinteren Säule befinden. Den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.



**Anm.** Wenn der Deckel nicht verriegelt ist, springt der Motor nicht an.

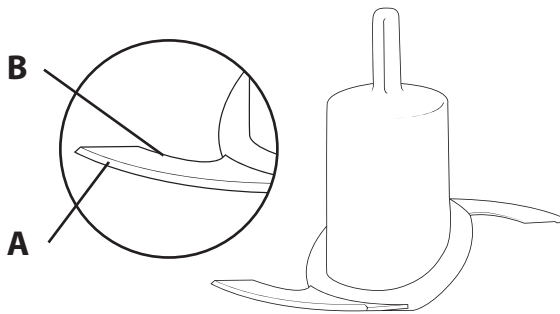
Anm. Vergewissern Sie sich immer, dass der Motor völlig still steht und die Klinge nicht mehr dreht, bevor Sie den Deckel entfernen.

8. Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Es ist nun betriebsbereit.

#### B. Das Gerät auseinandernehmen


9. Zum Entfernen des Deckels mit der linken Hand den Gerätesockel festhalten, den Deckel greifen und im Uhrzeigersinn drehen.
10. Zum Entfernen der Klinge die Vorrichtung kräftig nach oben ziehen.
11. Zum Entfernen des Gefäßes mit der linken Hand den Gerätesockel festhalten, den Griff des Gefäßes mit der rechten Hand halten, im Uhrzeigersinn drehen und dabei das Gefäß abheben.

## 4. DIE FUNKTIONEN DES GERÄTS




Nachdem sich alle Zutaten im Gefäß befinden brauchen Sie nur noch die entsprechende Drucktaste zu betätigen, um mit der Zubereitung zu beginnen. Sobald die Taste losgelassen wird, hält der Motor an. Die Klinge dreht automatisch je nach betätigter Drucktaste in die gewünschte Richtung.

### A. Mixen / Hacken / Pürieren / Emulsionieren

Die Taste  funktioniert mit der geschliffenen Seite der Klinge.

### B. Mahlen / Zerkleinern

Die Taste  funktioniert mit der dickeren Seite der Klinge.

## 5. GEBRAUCHSHINWEISE

### A. Vorbereiten der Nahrungsmittel

- Die Zutaten in Stücke von ca. 1,5 cm schneiden. Je größer die Stücke, desto länger dauert die Zubereitung.
- Das Zubereitungsgefäß nicht zu sehr füllen, um ungleichmäßige Resultate zu vermeiden und den Motor nicht unnötig zu belasten. Als Faustregel sollten die Nahrungsmittel 2/3 des Zubereitungsgefäßes nicht übersteigen.

### WICHTIG


- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät während des Betriebs mit einer Hand fest zu halten, so dass es sich nicht bewegen kann.
- **Das Gerät nie länger als eine Minute am Stück betreiben.**
- Vor dem Entfernen des Deckels immer warten, bis die Klinge still steht.
- Versuchen Sie nie, Deckel und Gefäß gleichzeitig abzunehmen.
- Vor dem Demontieren des Gefäßes muss zuerst der Deckel entfernt werden. Zuerst das Gefäß entleeren, dann die Klinge entfernen.
- Dank des BladeLock-Systems, das die Klinge hält, können Sie Ihre flüssigen Zubereitungen sicher aus dem Gefäß gießen, ohne vorher die Klingen zu entfernen.

### B. Mixen / Hacken / Pürieren


Die Zutaten in Stücke von ca. 1,5 cm schneiden. Je größer die Stücke, desto länger dauert die Zubereitung.



Das Zubereitungsgefäß nicht zu sehr füllen, um ungleichmäßige Resultate zu vermeiden und den Motor nicht unnötig zu belasten. Als Faustregel sollten die Nahrungsmittel 2/3 des Zubereitungsgefäßes nicht übersteigen.


Mehrmals  drücken und wieder loslassen, wobei Sie darauf achten sollten, dass die Nahrungsmittel jedes Mal wieder auf den Boden des Gefäßes zurückfallen. Gegebenenfalls die Gefäßwände mit dem Spatel abschaben. Die Beschaffenheit häufig überprüfen, um nicht zu fein zu hacken.

### **Frische Kräuter hacken:**


Die Kräuter, das Gefäß und die Klinge müssen vollständig sauber und trocken sein. Die Stiele der Kräuter entfernen und nur die zarten Teile behalten. Die Kräuter in das Gefäß geben und mehrmals  drücken, bis die Kräuter ausreichend gehackt sind. Je mehr Kräuter Sie auf einmal hacken, desto feiner werden sie gehackt.

Wenn sie vor dem Hacken gut abgetrocknet wurden, halten sich aromatische Kräuter 4 bis 5 Tage im Kühlschrank, wenn sie in einem luftdicht geschlossenen Beutel aufbewahrt werden. Sie können auch tiefgefroren werden.

### **Hacken von Fleisch, Geflügel, Fisch und Schalentieren:**

Die Nahrungsmittel müssen sehr kalt, aber nicht gefroren sein. In Stücke von ca. 1,5 cm schneiden. Drücken  um sie grob zu hacken. Danach können Sie die Taste noch einige Sekunden drücken, um feiner zu hacken. Gegebenenfalls mit dem Spatel Nahrungsmittel entfernen, die an den Seitenwänden haften.

### **Nahrungsmittel pürieren:**

Durch mehrmaliges, kurzes Drücken grob hacken, dann  konstant drücken, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.



(ANMERKUNG: dieser Vorgang ist nicht geeignet, um Kartoffeln zu pürieren.)

### **Flüssigkeiten hinzufügen:**


Es ist möglich, während des Betriebs Flüssigkeiten wie Wasser, Öl oder Aromastoffe hinzuzufügen. Dazu die Flüssigkeit durch eine der beiden Öffnungen des Deckels gießen. Achten Sie darauf, dass die andere Öffnung frei bleibt, so dass die Luft zirkulieren kann.

### **C. Mahlen / Zerkleinern**

Diese Funktion ist geeignet für harte Nahrungsmittel wie Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Kaffeebohnen, etc.



Gehen Sie genauso vor wie für harte Nahrungsmittel: Mehrmals  drücken und wieder loslassen und dabei darauf achten, dass die Nahrungsmittel jedes Mal wieder auf den Boden des Geräts zurückfallen. Für eine feinere Beschaffenheit einige Sekunden kontinuierlich  drücken.

## 6. BETRIEBSTECHNIKEN UND EMPFOHLENE MENGEN

Zutaten			Kommentare
Knoblauch/Zwiebeln/Schalotten	✓		
Sardellen	✓		
Butter	✓		Nicht zu hart und in kleine Stücke geschnitten
Kaffee (in Bohnen)		✓	Höchstens 50g gleichzeitig
Frische Gemüse	✓		In kleine Stücke geschnitten
Schokolade		✓	Höchstens 30g gleichzeitig, in kleine Stücke geschnitten
Hartkäse		✓	Höchstens. 60g gleichzeitig, in kleine Stücke geschnitten
Mittelharter Käse	✓		
Halbweicher Käse	✓		Muss sehr kalt sein
Weichkäse	✓		Muss sehr kalt sein
Körner (Kümmel, Mohn, etc.)		✓	
Frische Kräuter	✓		Müssen gut abgetrocknet sein
Gekochte Gemüse	✓		Muss weich gekocht sein
Walnüsse, Haselnüsse		✓	
Oliven	✓		Entkernt
Pfeffer (Körner)		✓	
Fleisch, Geflügel, Fisch	✓		Muss sehr kalt (aber nicht gefroren sein), in gleichmäßige Stücke geschnitten. Höchstens 150g
Schlagsahne	✓		Ungefähr 45 Sek. pro Impuls
Flüssigkeiten	✓		
Mayonnaise	✓		Das Öl wird durch die entsprechende Einfüllöffnung im Deckel hinzugefügt
Eiswürfel		✓	In kleinen Mengen




## 7. RATSCHLAGE DER CHEFS



- Das Gefäß des Miniküchenhelfers nicht vollständig füllen, um gleichmäßige Resultate zu erzielen und den Motor nicht unnötig zu belasten. Als Faustregel sollten die Nahrungsmittel 2/3 des Gefäßes nicht übersteigen.
- Die aromatischen Kräuter vor dem Hacken gut trocknen, um sie viel länger aufbewahren zu können. In einem luftdicht verschlossenen Beutel können sie 4 bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Zum Emulsionieren Ihrer Zubereitung (Vinaigrette, Mayonnaise, Béarnaise...), drücken Sie zuerst die Taste  um die Zubereitung zu binden, und dann die Taste , um die Mischung zu verdichten und die Flüssigkeit durch die Eintropföffnung des Deckels hinzuzufügen.
- Beim Einkaufen können Sie ganze Gewürze wählen und sie frisch in Ihrem Mini-Küchenhelfer mahlen, um ein Höchstmaß an Aroma und Geschmack zu erhalten.

**Anm. :** Zimt und Muskatnuss nicht mahlen

- Benutzen Sie zum Aufbewahren von ganzen Gewürzen luftdicht verschlossene Gläser mit Gummidichtung.

- Um schnell Schlagsahne zuzubereiten, etwas kalte flüssige Sahne in das Gefäß des Mini-Küchenhelfers geben und dann 40 Sekunden lang die Taste abwechselnd  drücken und wieder loslassen. Das Ergebnis ist ideal. Fügen Sie am Ende etwas Zucker hinzu, falls die Schlagsahne etwas süßer sein soll.
- Mit dem Miniküchenhelfer können Sie schnell sehr schmackhafte Gemüsepürees für Ihre Kinder zubereiten.
- Im Modus  für Mischungen von Gemüse und Fleisch oder Gemüse und Fisch.
- Im Modus  für emulsierte Mischungen mit geschmolzener Butter, Olivenöl oder auch Sahne.

## 8. FRAGEN/ANTWORTEN

WASTUN WENN:	ANTWORTEN:
Die Zutaten werden nicht ausreichend gehackt, es bleiben Stücke?	Achten Sie darauf, das Gefäß nicht zu sehr zu füllen.
Die Nahrungsmittel an den Gefäßwänden kleben bleiben?	Nutzen Sie das Prinzip des Umkehrmotors indem Sie abwechselnd die Taste Hacken und die Taste Mahlen drücken. So können sich die Nahrungsmittel besser im Gefäß verteilen.
Sich flüssige Zutaten nicht gut mischen?	Sie sollten nur hinzugefügt werden, während das Gerät in Betrieb ist, um eine bessere Bindung der Zutaten zu begünstigen.
Mein Mini-Küchenhelfer nicht funktioniert?	Überprüfen, ob das Sicherheitssystem des Deckels korrekt an der Rückseite des Mini-Küchenhelfers eingerastet ist.

## 9. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- **WICHTIG:** Bewahren Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Alle Bestandteile Ihres Geräts mit Ausnahme des Gehäusesockels sind spülmaschinenfest. Wir raten Ihnen, sie in dem oberen Korb der Spülmaschine zu reinigen. In der Tat könnte im unteren Korb die große Menge an heißem Wasser langfristig das Gefäß, den Deckel und die Zubehörteile beschädigen. Geben Sie das Gefäß umgedreht in die Spülmaschine.
- Lassen Sie Vorsicht walten, falls Sie die Elemente von Hand reinigen, denn die Klinge ist sehr scharf. Vermeiden Sie es, sie im Seifenwasser zu lassen, um Sie nicht aus den Augen zu verlieren.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Klinge in die Spülmaschine geben oder sie wieder herausholen.
- Zur einfachen Reinigung sollten das Zubereitungsgefäß, der Deckel und die Klinge sofort nach dem Gebrauch abgespült werden, damit die Nahrungsmittel nicht antrocknen.
- Beim Hacken von bestimmten Nahrungsmitteln (Gewürze und Zucker) kann das Gefäß zerkratzt, undurchsichtiger oder verfärbt werden.
- Keine Scheuermittel für den Gehäusesockel verwenden. Einfach mit einem feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen.
- Reinigungsmittel auf das Tuch und nicht auf den Gehäusesockel geben.

## 10. SICHERHEITSINWEISE

Wie mit allen Haushaltsgeräten muss mit dem Mini-Küchenhelfer vorsichtig umgegangen werden. Befolgen Sie die Ratschläge, um jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden.



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Seien Sie im Umgang mit der Klinge immer besonders vorsichtig. Vermeiden Sie es, die scharfen Teile zu berühren.
- Immer die Klinge einsetzen, bevor die Zutaten hinein gegeben werden.
- Nie die Klinge auf der Motorachse befestigen, bevor das Gefäß verriegelt wurde.
- Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, dass die Klinge so weit wie möglich auf die Motorachse geschoben ist und dass der Deckel korrekt angebracht wurde. Den Mechanismus des Deckels nicht forcieren.
- Benutzen Sie den Spatel nur bei stillstehendem Motor. Jede Berührung mit den Teilen vermeiden, während sie sich bewegen.
- Vor dem Entfernen des Deckels immer warten, bis die Klinge nicht mehr dreht.
- Den Netzstecker des Geräts vor dem Reinigen und Einsetzen bzw. Entfernen oder Wechseln des Zubehörs ziehen.
- Das Gefäß von dem Sockel entfernen, bevor Sie die Klinge herausnehmen.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich mit von Cuisinart® geliefertem oder empfohlenem Zubehör.
- Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen, vor dem Entnehmen der Nahrungsmittel und vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Nie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen.
- Die Klinge nie im Gerät lassen, wenn es nicht benutzt wird. Die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät nicht mit vollständig geschlossenem Deckel verstauen, um den Mechanismus nicht zu beschädigen.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder den Küchenhelfer nicht benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage konzipiert, es sei denn, sie würden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder vorher über die Verwendung des Geräts instruiert. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 04/108/EG

(elektromagnetische Verträglichkeit) und 06/95/EG (Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln).

- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist bestimmt für den Betrieb in analogen Haushaltsgeräten wie z.B.:
  - den Mitarbeitern vorbehaltene Küchenzeilen in Geschäften, Büros und anderen beruflich genutzten Orten;
  - Bauernhöfe;
  - Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Orten mit Wohncharakter;
  - Orten wie Gästezimmer, Fremdenzimmer, o.ä.



### **Elektronische Altgeräte.**

Im Interesse der Gemeinschaft und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Gewisse Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.



## 1. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw mini keukenmachine Cuisinart®.

Dit toestel is een kwaliteitsproduct waarmee u snel en gemakkelijk allerlei bereidingen kunt maken.

Het hak, maalt, pureert, emulgeert en mengt uw voedsel in enkele seconden. Het mes heeft een scherpe kant om te hakken, mengen of pureren, terwijl de dikkere kant geschikt is om harder voedsel, zoals koffiebonen of noten, te malen. Dankzij zijn krachtige, omkeerbare motor zijn alle bereidingen in enkele seconden klaar.

## 2. PRODUCTKENMERKEN

1. Een omkeerbare motor (2 draairichtingen)
2. Twee sequentiële bedieningstoetsen. (  en  )
3. Een mengkom van 0,9 l.
4. Een spatel (niet afgebeeld).
5. Een deksel met beveiliging op de kom. Voorzien van twee openingen (5a) om tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen.
6. Een precisiemes met bedieningselement. Afhankelijk van de draairichting van het mes wordt het voedsel gemixt of gemalen.



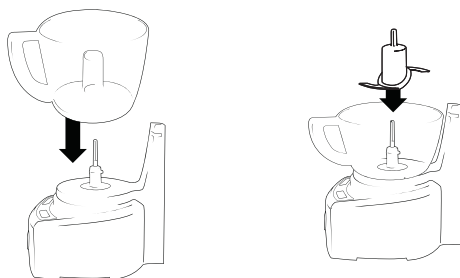
### **OPGELET ! HET MES IS VLIJMSCHERP.**

Om elk risico op letsel te vermijden bij het uitpakken van het toestel, raden wij u aan om het mes met de grootste omzichtigheid te behandelen. Raak nooit de

metalen delen aan en neem het mes altijd vast met het bedieningselement.



### 3. ASSEMBLAGE



#### A. Het toestel in elkaar zetten

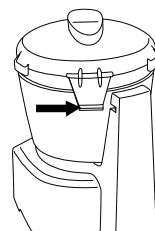
1. Plaats de basis van de mini keukenmachine op een vlak, droog en stabiel oppervlak.
2. Plaats de mengkom op de basis van de motor met de handgreep tegenover de linkerhoek van het product.
3. Draai de kom in tegenwijzerzin om ze vast te zetten op het motorblok.
4. Plaats het mes voorzichtig op de centrale as van de mengkom. Houd het daarbij vast aan het bedieningselement. Druk het mes naar onder. Als u een "klik" hoort, zit het mes goed vast.
5. Om het mes weg te nemen, neem het mechanisme weg door het krachtig naar boven te trekken.

**N.B.** Het snijmechanisme altijd vasthouden aan het bedieningselement. Raak het mes nooit aan want het is vlijmscherp.

**N.B.** Het mes nooit rechtstreeks op de stang van de motor plaatsen voordat de kom bevestigd is.

**N.B.** Het mes altijd in de kom aanbrengen voordat u de ingrediënten toevoegt.

6. Voeg het gewenste voedsel toe.
7. Plaats het deksel op de kom. Het lipje van het deksel moet zich ter hoogte van de achterste kolom bevinden. Draai het deksel in tegenwijzerzin om het te vergrendelen.



**N.B.** Als het deksel niet vergrendeld is, zal de motor niet starten.

**N.B.** Vergewis u ervan dat de motor volledig stilstaat en dat het mes niet meer draait voordat u het deksel wegneemt.

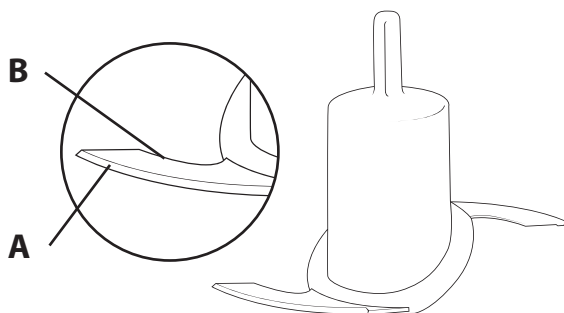
8. Sluit het toestel aan. Het is nu bedrijfsklaar.

#### B. Het toestel demonteren

9. Om het deksel weg te nemen, de basis van het toestel met uw linkerhand vasthouden, het deksel vastnemen en in wijzerzin laten draaien.
10. Om het mes te verwijderen, het mechanisme wegnemen door het krachtig naar boven te trekken.
11. Om de kom te verwijderen, de basis van het toestel met uw linkerhand vasthouden, de handgreep van de kom met uw rechterhand vasthouden en in wijzerzin draaien terwijl u de kom van de sokkel optilt.




## 4. DE FUNCTIES VAN DE MACHINE




Nadat u de ingrediënten in de kom heeft gedaan, drukt u op de gekozen toets om de bereiding te starten. Zodra u de toets loslaat, valt de motor stil. Het mes draait automatisch in de gewenste richting, afhankelijk van de toets die door u werd ingedrukt.

### A. Mixen / hakken / pureren / emulgeren

De  wordt gebruikt met de scherpe kant van het mes.

### B. Malen / pletten

De  wordt gebruikt met de dikkere kant van het mes.

## 5. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

### A. Bereiding van voedsel

- Snijd het voedsel in stukken van ongeveer 1,5 cm. Hoe grover het voedsel gesneden is, hoe langer het duurt om het te hakken.
- Doe de mengkom niet te vol, om onregelmatige resultaten en een onnodige spanning op de motor te vermijden. In het algemeen mag het voedsel niet meer dan 2/3 van de kom in beslag nemen.

#### **BELANGRIJK**


- Wij raden u aan om het toestel met een hand vast te houden tijdens de werking, om te vermijden dat het zich verplaatst.
- **Het toestel nooit langer dan één minuut aan een stuk laten werken.**
- Altijd wachten tot het mes niet meer draait voordat u het deksel verwijdert.
- Nooit proberen om het deksel en de kom tegelijk te verwijderen.
- Het deksel moet eerst worden weggenomen, daarna kan de kom worden gedemonteerd. Maak de kom eerst leeg en neem dan het mes weg.
- Dankzij het BladeLock-systeem, dat het mes op zijn plaats houdt, kunt u uw vloeibare bereidingen veilig uit de kom gieten zonder dat u de messen hoeft te verwijderen.

### B. Mixen / hakken / pureren


Snijd het voedsel in stukken van ongeveer 1,5 cm. Hoe grover het voedsel gesneden is, hoe langer het duurt om het te hakken.

Doe de mengkom niet te vol om onregelmatige

resultaten en een onnodige spanning op de motor te vermijden. In het algemeen mag het voedsel niet meer dan 2/3 van de kom in beslag nemen.


De toets  meerdere keren indrukken en loslaten. Let erop dat het voedsel telkens opnieuw op de bodem van de kom valt. Gebruik indien nodig de spatel om het voedsel van de randen van de kom af te schrapen. Controleer regelmatig de textuur om niet te fijn te hakken.

### **Tuinkruiden hakken:**


De tuinkruiden, de kom en het mes moeten perfect zuiver en droog zijn. Snijd de steeltjes van de kruiden en houd alleen de zachte delen over. Breng de kruiden in de kom en druk verschillende keren op de toets  totdat de kruiden fijn genoeg gehakt zijn. Hoe meer kruiden u tegelijk hakt, hoe fijner ze gehakt zullen zijn.

Als de tuinkruiden goed droog zijn bij het hakken, kunnen ze in een hermetisch gesloten zak 4 tot 5 dagen in de koelkast worden bewaard. Ze kunnen ook worden diepgevroren.

### **Vlees, gevogelte, vis en schaaldieren hakken:**

Het voedsel moet zeer koud maar niet bevroren zijn. Snijd het in stukken van ongeveer 1,5 cm. Druk op de toets  om grof te hakken. Druk hem daarna enkele seconden langer in om fijner te hakken. Indien nodig de spatel gebruiken om het voedsel dat op de randen is achtergebleven, af te schrapen.

### **Voedsel pureren:**

Grof hakken door met impulsen op de toets  te drukken. Daarna de toets ingedrukt houden totdat de gewenste textuur is verkregen.



(OPMERKING: deze werkwijze is niet geschikt om aardappelen te pureren.)

### **Vloeistoffen toevoegen:**



Het is mogelijk om vloeistoffen, zoals water, olie, of aroma's, toe te voegen tijdens de werking van de machine. Daartoe giet u de vloeistof door een van de twee openingen in het deksel. Laat de andere opening vrij zodat de lucht kan circuleren.

### **C. Malen/pletten**

Deze functie is nuttig voor hard voedsel, zoals okkernoten, hazelnoten, amandelen, koffiebonen, enz.

Ga voor hard voedsel op dezelfde manier tewerk: druk met impulsen op , let erop dat het voedsel bij elke stilstand op de bodem van de kom valt. Voor een fijnere textuur, druk op  en houd deze toets gedurende meerdere seconden ingedrukt.

## 6. WERKINGSTECHNIEKEN EN AANBEVOLEN HOEVEELHEDEN



Ingrediënten			Commentaar
Look/Ui/Sjalot	✓		
Ansjovis	✓		
Boter	✓		Niet te hard en in stukjes gesneden
Koffie (bonen)		✓	Max. 50g tegelijk
Verse groenten	✓		In stukjes gesneden
Chocolade		✓	Max. 30g tegelijk en in stukjes gesneden
Harde kaas		✓	Max. 60g tegelijk en in stukken van 1,5cm gesneden
Halfharde kaas	✓		
Halfzachte kaas	✓		Moet zeer koud zijn
Zachte kaas	✓		Moet zeer koud zijn
Zaden (komijn, maanzaad, enz.)		✓	
Tuinkruiden	✓		Moeten goed droog zijn
Gekookte groenten	✓		Moeten zachtgekookt zijn
Okkernoten, hazelnoten, amandelen		✓	
Olijven	✓		Ontpit
Peper (korrels)		✓	
Vlees, gevogelte, vis	✓		Moet zeer koud zijn (maar niet bevroren) en in regelmatig stukken gesneden. Max. 150g
Slagroom	✓		Ongeveer 45sec met impulsen
Vloeibare bereiding	✓		
Mayonaise	✓		Door olie toe te voegen via de opening in het deksel
Ijsblokjes		✓	In kleine hoeveelheden

## 7. DE MENING VAN DE CHEFS






- De kom van de mini keukenmachine niet helemaal vol doen om onregelmatige resultaten en een onnodige spanning op de motor te vermijden.

In het algemeen mag het voedsel niet meer dan 2/3 van de kom in beslag nemen.

- Tuinkruiden drogen vooraleer ze fijn te hakken, om ze langer te kunnen bewaren. In een hermetisch gesloten zak kunnen ze 4 tot 5 dagen in de koelkast worden bewaard.
- Om een bereiding te emulgeren (vinaigrette, mayonaise, bearnaisesaus...): gebruik eerst de  toets om de bereiding te binden en daarna de  toets om het mengsel stevig te maken door er via de opening in het deksel de vloeistof aan toe te voegen.
- Kies bij het aankopen hele kruiden en maal ze in uw mini keukenmachine op het moment dat u ze nodig heeft, zodat de geuren en smaken maximaal behouden blijven.

**N.B. :** kaneel en nootmuskaat niet malen.

- Om de smaken van de hele kruiden te bewaren, hermetisch gesloten bokaal met een rubberen afdichting gebruiken.

- Om snel slagroom te kloppen, giet een beetje koude vloeibare room in de mini keukenmachine en druk gedurende 40 seconden met impulsen op de  toets. Het resultaat is voortreffelijk. Voeg een beetje suiker toe aan het eind van de bereiding om een zoete slagroom te verkrijgen.
- Met de mini keukenmachine kunt u voor uw kinderen snel heerlijke groentepurees maken. In  mode voor mengsels van groenten en vlees of groenten en vis. In  mode voor geëmulgeerde mengsels met gesmolten boter, olijfolie of room.

## 8. VRAGEN/ANTWOORDEN

WAT TE DOEN ALS:	ANTWOORDEN:
De ingrediënten zijn niet voldoende fijngehakt, er zitten nog stukken in?	Probeer de kom niet te vol te doen.
Het voedsel plakt aan de wanden van de kom?	Gebruik het principe van de omkeerbare motor door afwisselend op de toets hakken en daarna op de toets malen te drukken. Op die manier wordt het voedsel beter over de kom verdeeld.
De vloeibare ingrediënten zijn niet goed vermengd?	Om een betere binding te krijgen, mogen ze alleen worden toegevoegd terwijl het toestel in werking is.
Mijn mini keukenmachine werkt niet?	Controleer of het veiligheidssysteem van het deksel goed ingrijpt aan de achterkant van de mini keukenmachine.

## 9. REINIGING EN BEWARING

- Koppel het toestel los als het niet wordt gebruikt.  
**BELANGRIJK :** Het mes moet buiten het bereik van kinderen worden bewaard.
- Alle onderdelen, uitgezonderd de sokkel, mogen in de vaatwasser. Wij raden u aan om ze te wassen in de bovenste korf van de vaatwasser. Als u ze immers in de onderste korf plaatst, zou het grote volume warm water na verloop van tijd de kom, het deksel en de accessoires kunnen beschadigen. Zet de kom omgedraaid in de vaatwasser.
- Om het mes met de hand af te wassen, moet u zeer voorzichtig tewerk gaan. Het mes is immers vlijmscherp. Laat het niet weken in water met zeepsop want dan zou u het uit het oog kunnen verliezen.
- Let heel goed op als u het mes in de vaatwasser steekt en het eruit haalt.
- Om het reinigen te vergemakkelijken, spoel de kom, het deksel en het mes onmiddellijk na gebruik af, zodat de voedselresten niet kunnen opdrogen.
- Bij het hakken van bepaalde voedingsmiddelen kan de kom worden gekrast, ondoorschijnend worden of verkleuren (kruiden en suiker).
- Gebruik geen schurende producten op de sokkel. Gebruik gewoon een vochtige doek en droog meteen af.
- Breng het onderhoudsproduct op de doek aan, niet rechtstreeks op de sokkel van de kast.

## 10. VEILIGHEIDSADVIEZEN

Zoals elk elektrisch huishoudtoestel moet uw keukenmachine voorzichtig worden behandeld. Volg onderstaande adviezen op om elk risico dat u zich kwetst te vermijden.



- **OPGELET:** De zakjes in polyethyleen rond het apparaat of de verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Om elk gevaar of verstikkingsrisico te voorkomen moet u deze verpakking buiten bereik van baby's en van kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.
- Hanteer het mes met de grootste omzichtigheid. Raak de snijdende metalen delen niet aan.
- Breng het mes altijd eerst op zijn plaats voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Plaats het mes nooit op de motoras voordat u de kom heeft vergrendeld.
- Voordat u het toestel aanzet, vergewis u ervan dat het mes maximaal op de motoras is gedrukt en dat het deksel correct is aangebracht. Het mechanisme van het deksel niet forceren of blokkeren.
- De spatel uitsluitend gebruiken als de motor uitstaat. Vermijd elk contact met de bewegende delen.
- Altijd wachten totdat het mes niet meer draait vooraleer het deksel weg te nemen.
- Het toestel loskoppelen vooraleer het te reinigen, op te stellen, of vooraleer accessoires te verwijderen of te verwisselen.
- Neem de kom van de basis voordat u het mes wegneemt.
- Dit toestel uitsluitend gebruiken met de door Cuisinart® geleverde accessoires.
- De basis van het toestel niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Het toestel loskoppelen na gebruik, voor het assembleren of demonteren, voor het verwijderen van het voedsel en voor het reinigen. Het toestel nooit onbewaakt achterlaten als het aangesloten is. Om het los te koppelen, trekken aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Het snoer nooit over de rand van het werkblad laten hangen.
- Het mes niet op de as van de motor laten als het toestel niet wordt gebruikt. Bewaar het mes buiten het bereik van kinderen.
- Om schade aan het mechanisme te vermijden, het toestel niet bewaren met het deksel helemaal gesloten.
- Bijzondere waakzaamheid is geboden als het toestel in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt. Bewaren buiten het bereik van kinderen. Laat de keukenmachine nooit door kinderen gebruiken.
- Het toestel niet gebruiken als het gevallen is of als het zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Alsdevoedingskabelbeschadigd is, moet dezeworden vervangen door de fabrikant, zijn naverkoopdienst of personen met vergelijkbare kwalificatie om een gevaar te vermijden.
- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) van wie de fysieke, sensorïële of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve als er iemand is die instaat voor hun veiligheid en die toezicht op hen uitoefent of hun vooraf instructies heeft gegeven over het gebruik van het toestel. Bij kinderen moet erover wordt gewaakt dat ze niet spelen met het toestel.
- Dit toestel is conform de basiseisen van de richtlijnen 04/108/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/EEG (veiligheid van de elektrische huishoudapparaten).
- Dit toestel uitsluitend gebruiken om te koken en daarbij de instructies uit deze handleiding volgen.
- Niet buiten gebruiken.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in

thuisoepassingen en dergelijke zoals :

- keukenhoeken voorbehouden aan het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen ;
- boerderijen ;
- gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter ;
- omgevingen van het type gastenkamers



**Elektrische en elektronische toestellen aan het eind van hun levensduur.**

In het belang van allen en om actief bij te dragen tot de collectieve inspanning om ons leefmilieu te beschermen:

- Werp uw producten niet samen met het huishoudelijk afval weg
- Maak gebruik van de systemen voor terugname en ophaling die tot uw beschikking staan.

Zo kunnen sommige materialen worden gerecycled of gevaloriseerd.

## 1. INTRODUZIONE

Avete comprato un minipreparatore Cuisinart®. Un apparecchio di qualità che permetterà di realizzare qualsiasi tipo di ricetta in modo facile e veloce. In pochi secondi trita, macina, riduce in purea, emulsiona e mescola gli alimenti. La lama è dotata di un lato affilato per tritare, mescolare o ridurre in purea, e di un lato più spesso per macinare alimenti solidi come caffè in chicchi o le noci. Dotato di un potente motore che può rotare in modo orario o antiorario, permette di ottenere, in pochi secondi, ottimi risultati.

## 2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Un motore con moto reversibile (2 sensi di rotazione)

2. Due tasti di comando sequenziali. (  e  )

3. Un recipiente universale, con capacità di 0,9 l.

4. Una spatola (senza foto).

5. Un coperchio bloccabile sul recipiente. Dotato di due aperture (5a) per aggiungere liquidi durante il funzionamento.

6. Una lama di precisione con asse centrale di manipolazione. A seconda del senso di rotazione, la lama permette di frullare o macinare gli alimenti.

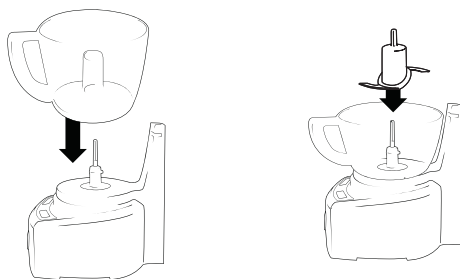


**ATTENZIONE! LA LAMA È MOLTO TAGLIENTE.** Al momento dell'apertura della confezione, maneggiare la lama con estrema attenzione per evitare di tagliarsi. Non toccare mai le parti metalliche e afferrare sempre la lama dal suo asse centrale.





### 3. MONTAGGIO



#### A. Montare l'apparecchio

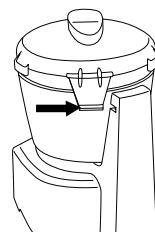
1. Poggiare il blocco del minipreparatore su una superficie piatta, asciutta e stabile.
2. Posizionare il recipiente universale sul blocco motore, con l'impugnatura rivolta verso il lato sinistro del prodotto.
3. Per fissare il recipiente universale al blocco motore, girarlo in senso antiorario.
4. Afferrando la lama dal suo asse centrale, posizionarla delicatamente sul corrispondente asse centrale del recipiente universale. Spingere la lama verso il basso. Lo scatto che si avverte conferma che la lama è posizionata correttamente.
5. Per estrarre la lama, togliere il dispositivo tirando con forza verso l'alto.

**N.B.** Tenere sempre il dispositivo di taglio dal suo asse centrale.

Non toccare mai la lama in quanto estremamente tagliente.

**N.B.** Non posizionare mai la lama direttamente sull'asse del motore senza aver prima bloccato il recipiente universale.

**N.B.** Inserire sempre la lama nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.



6. Aggiungere gli alimenti desiderati.
7. Posizionare il coperchio sul recipiente. La linguetta del coperchio deve essere orientata a destra della colonna posteriore. Per bloccare il coperchio in posizione, ruotare in senso antiorario.

**N.B.** Se il coperchio non è bloccato in posizione, il motore non entra in funzione.

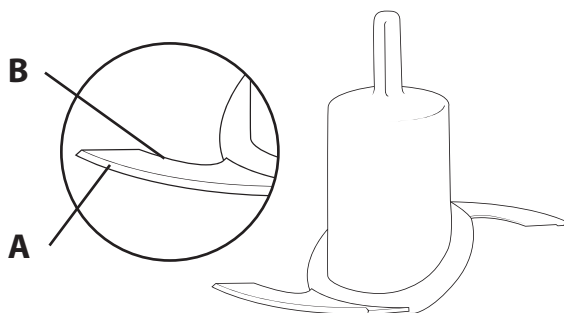
**N.B.** Controllare che il motore si sia arrestato completamente e che la lama abbia smesso di girare prima di togliere il coperchio.

8. Attaccare l'apparecchio alla corrente. È pronto per funzionare.

#### B. Smontare l'apparecchio

9. Per togliere il coperchio, tenere la base dell'apparecchio con la mano sinistra, quindi afferrare il coperchio e ruotarlo in senso orario.
10. Per estrarre la lama, togliere il dispositivo tirando con forza verso l'alto.
11. Per togliere il recipiente universale, tenere la base dell'apparecchio con la mano sinistra, afferrare l'impugnatura del recipiente con la mano destra e ruotare in senso orario, sollevando contemporaneamente il recipiente dalla base.

## 4. LE FUNZIONI DELL'APPARECCHIO




Per avviare il funzionamento, è sufficiente premere il tasto selezionato dopo aver messo gli ingredienti nel recipiente. Non appena il pulsante viene rilasciato, il motore si ferma. La lama gira automaticamente nel senso desiderato, in funzione del tasto selezionato.

### A. Frullare / tritare / ridurre in purea emulsionare

Il tasto  si usa con il lato affilato della lama.

### B. Macinare / tritare

Il tasto  si usa con il lato più spesso della lama.

## 5. ISTRUZIONI PER L'USO

### A. Preparazione degli alimenti

- Tagliare gli alimenti in pezzi da 1,5 cm circa. Più gli alimenti sono tagliati grossolanamente, maggiore è il tempo necessario per tritarli.
- Per ottenere risultati regolari ed evitare inutili tensioni al motore, non introdurre troppi alimenti nel recipiente universale. In generale, gli alimenti non devono occupare più di 2/3 del recipiente universale.

#### IMPORTANTE


- Per far sì che non si muova, si consiglia di tenere l'apparecchio con una mano durante il funzionamento.
- **Non far mai funzionare l'apparecchio per più di un minuto ininterrottamente.**
- Aspettare sempre che la lama termini di girare prima di togliere il coperchio.
- Non cercare mai di togliere coperchio e recipiente contemporaneamente.
- Occorre togliere il coperchio per smontare il recipiente universale. Svuotare il recipiente e, successivamente, togliere la lama.
- Grazie al sistema BladeLock, che tiene la lama ferma in posizione, è possibile versare in tutta sicurezza i preparati liquidi dal recipiente, senza dover togliere le lame.

### B. Frullare / tritare / ridurre in purea




Tagliare gli alimenti in pezzi da 1,5 cm circa. Più gli alimenti sono tagliati grossolanamente, maggiore è il tempo necessario per tritarli.

Per ottenere risultati regolari ed evitare inutili tensioni al motore, non introdurre troppi alimenti nel recipiente universale. In generale, gli alimenti non devono occupare più di 2/3 del recipiente.


Premere e lasciare più volte il tasto  , facendo attenzione che gli alimenti ricadano sempre in fondo al recipiente ad ogni stop. Se necessario, usare la spatola sui bordi del recipiente. Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo finemente.

### **Tritare le erbe aromatiche:**


Erbe aromatiche, recipiente e lama devono essere perfettamente puliti e asciutti. Togliere i gambi dalle erbe aromatiche, conservando solo la parte più tenera. Mettere le erbe nel recipiente e premere il tasto  più volte, fino a quando le erbe risultano sufficientemente tritate. Più erbe si tritano alla volta, più saranno tritate finemente.

Se perfettamente asciutte, una volta tritate le erbe aromatiche si conservano 4 o 5 giorni in frigo, in un sacchetto chiuso ermeticamente. Possono essere anche congelate.

### **Tritare carne, pollame, pesce e crostacei:**

Gli alimenti devono essere molto freddi ma non congelati. Tagliarli in pezzi da 1,5 cm circa. Premere  per sminuzzare grossolanamente. Poi, per tritare più finemente, premere il tasto per qualche secondo in più. Se necessario, usare la spatola per togliere gli alimenti che restano sui bordi.

### **Ridurre gli alimenti in purea:**



Tritare grossolanamente procedendo per impulsi tenendo  , quindi tenere il tasto premuto fino ad ottenere la consistenza desiderata.

(NOTA: questo procedimento non è adatto per ridurre in purea le patate).



### **Aggiungere dei liquidi:**

Durante il funzionamento dell'apparecchio, è possibile aggiungere dei liquidi, come acqua o olio, o degli aromi. Per far questo, versare il liquido da una delle due aperture del coperchio. Verificare che l'altra apertura sia lasciata libera affinché l'aria possa circolarvi.

## **C. Macinare / tritare**




Questa funzione è utile per alimenti duri come noci, nocciole, mandorle, caffè in chicchi, eccetera. Procedere nello stesso modo per gli alimenti duri: procedere ad  impulsi, facendo attenzione che gli alimenti ricadano sempre in fondo al recipiente ad ogni stop. Per una consistenza più fine, premere e mantenere il tasto  premuto per diversi secondi.

## 6. TECNICHE DI FUNZIONAMENTO E QUANTITÀ CONSIGLIATE



Ingredienti			Commenti
Aglione/Cipolle/Scalogni	✓		
Acciughe	✓		
Burro	✓		Non troppo duro e tagliato a pezzetti piccoli
Caffè (in grani)		✓	Max. 50g alla volta
Verse groenten	✓		Tagliate a pezzetti piccoli
Cioccolato		✓	Max. 30g alla volta e tagliato a pezzetti piccoli
Formaggio a pasta dura		✓	Max. 60g tegelijk en in stukken van 1,5cm gesneden
Formaggio a pasta semidura	✓		
Formaggio a pasta semimolle	✓		Deve essere molto freddo
Formaggio a pasta molle	✓		Deve essere molto freddo
Chicchi (cumino, semi di papavero, ecc.)		✓	
Erbe aromatiche	✓		Devono essere perfettamente asciutte
Verdure cotte	✓		Devono essere cotto al punto da risultate tenere
Noci, nocciole, mandorle		✓	
Olive	✓		Snocciolate
Pepe (in grani)		✓	
Carne, pollame, pesce	✓		Devono essere molto freddi (ma non congelati), e tagliati a pezzi regolari. Max. 150 g
Panna montata	✓		Circa 45sec per impulso
Preparato liquido	✓		
Maionese	✓		Aggiungendo l'olio dal collo del coperchio
Ghiaccioli		✓	A piccole quantità

## 7. IL PARERE DEGLI CHEF



- Per ottenere risultati regolari ed evitare inutili tensioni al motore, non riempire completamente il recipiente del minipreparatore. In generale, gli alimenti non devono occupare più di 2/3 del recipiente.
  - Asciugare le erbe aromatiche prima di tritarle, al fine di conservarle molto più a lungo. Messe in un sacchetto chiuso ermeticamente, le erbe aromatiche si conservano in frigo 4/5 giorni.
  - Per emulsionare un preparato ( salsa vinaigrette, maionese, béarnaise ...) utilizzare prima il tasto  per legare il preparato, poi il tasto  per rendere solido il miscuglio incorporando il liquido tramite il dispositivo "goccia a goccia" del coperchio.
  - Nel fare la spesa, scegliere spezie intere e macinarle subito nel minipreparatore per conservarne il massimo di aroma e di sapore.
- N.B.:** Non macinare cannella né noce moscata.
- Per conservare intatti i sapori delle spezie, utilizzare vasetti chiusi ermeticamente con una guarnizione di gomma.
  - Per preparare rapidamente la panna montata, versare nel recipiente universale del minipreparatore un po' di panna liquida fredda e premere il tasto  per

40 secondi. Il risultato sarà eccellente. Aggiungere un po' di zucchero alla fine della preparazione per ottenere una crema chantilly.

- Il minipreparatore consente di preparare rapidamente delle saporite puree di verdura per i bambini.
- In modalità  per preparati di carne e verdura o verdura e pesce.
- In modalità  per preparati emulsionati con burro fuso, olio d'oliva o panna.

## 8. DOMANDE/RISPOSTE:

COSA FARE SE:	RIPOSTE:
Gli ingredienti non risultano abbastanza tritati, restano dei pezzi?	Attenzione a non riempire troppo il recipiente.
Gli alimenti restano attaccati alle pareti del recipiente?	Utilizzare il principio del motore reversibile premendo alternativamente sul tasto Tritare poi Macinare. Questo permette agli alimenti di distribuirsi meglio nel recipiente.
Gli ingredienti liquidi non si mescolano correttamente?	Devono essere aggiunti solo quando l'apparecchio è in funzione, affinché leghino meglio.
Il minipreparatore non funziona?	Controllare che il sistema di sicurezza del coperchio sia inserito correttamente sulla parte posteriore del minipreparatore.

## 9. PULIZIA E MANUTENZIONE

• Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato.

**IMPORTANTE:** La lama deve essere riposta fuori della portata dei bambini.

- Tutti i componenti, ad eccezione del blocco motore, possono essere lavati in lavastoviglie. Consigliamo di lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie. Di fatto, mettendoli nel cestello inferiore, il notevole volume di acqua calda potrebbe, alla lunga, danneggiare il recipiente universale, il coperchio e gli accessori. Posizionare il recipiente capovolto.
- Se la lama viene lavata a mano, procedere con la massima prudenza, in quanto la lama è estremamente affilata. Evitare di lasciare la lama dentro dell'acqua insaponata, dato che potrebbe risultare non visibile.
- Togliendo la lama dalla lavastoviglie, prestare sempre la massima attenzione.
- Per pulire più facilmente, sciacquare il recipiente universale, il coperchio e la lama subito dopo averli utilizzati, per evitare che gli alimenti vi si attacchino.
- Il tritare alcuni alimenti può graffiare, opacizzare o scolorire il recipiente (spezie e zucchero).
- Non utilizzare spugne abrasive sulla base del blocco motore. Utilizzare semplicemente un panno umido, quindi asciugare.
- Applicare il prodotto per pulire sul panno, e non sulla base del blocco motore.

## 10. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Come qualsiasi elettrodomestico, il vostro robot da cucina deve essere maneggiato con cautela. Seguire i seguenti consigli per evitare incidenti.



- **ATTENZIONE:** i sacchetti in polietilene che contengono i prodotti e l'imballaggio

possono essere pericolosi. Per evitare qualsiasi rischio di soffocamento, tenete questi sacchetti fuori della portata di bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.

- Maneggiare la lama con la massima attenzione. Evitare di toccare le parti metalliche affilate.
- Posizionare la lama sempre prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non mettere mai la lama sull'asse del blocco motore prima di aver bloccato il recipiente universale in posizione.
- Prima di accendere l'apparecchio, verificare che la lama sia bloccata al massimo in fondo sull'asse motore, e che il coperchio sia posizionato correttamente. Non forzare per chiudere il meccanismo del coperchio.
- Utilizzare la spatola solo quando il motore dell'apparecchio è spento. Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento.
- Aspettare sempre che la lama abbia terminato di girare prima di togliere il coperchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo, riporlo o togliere o cambiare gli accessori.
- Togliere il recipiente universale dalla base prima di estrarre la lama.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con gli accessori Cuisinart® forniti in dotazione.
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo l'uso, prima di montarlo o smontarlo, prima di togliere gli alimenti e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non lasciare che il filo superi il bordo del piano di lavoro.
- Non lasciare la lama inserita sul blocco motore

quando l'apparecchio non viene utilizzato. Riporre la lama fuori della portata dei bambini.

- Per evitare danni al meccanismo, non riporre l'apparecchio con il coperchio completamente chiuso.
- Prestare particolare attenzione se l'apparecchio viene utilizzato vicino a dei bambini. Riporlo fuori della portata dei bambini. Il robot da cucina non deve essere utilizzato da bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni apparenti.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non abbiano beneficiato, grazie ad una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 04/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e analoghe, quali:
  - angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
  - fattorie;
  - utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti di natura residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast



### **Apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita.**

Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.



# 1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir un minirobot Cuisinart®. Se trata de un electrodoméstico de calidad que le permitirá preparar todo tipo de recetas de manera rápida y sencilla.

Puede utilizarlo para picar, hacer puré, emulsionar y mezclar sus alimentos en unos segundos. Su cuchilla tiene un lado afilado, que permite picar, mezclar o hacer puré, y un lado más grueso, que permite moler alimentos duros como granos de café o nueces. Equipado con un motor reversible potente, es capaz de preparar alimentos en unos segundos.

## 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Motor reversible (2 sentidos de rotación)
2. Dos teclas secuenciales (  y  )
3. Una cubeta de preparación de 0,9 l.
4. Una espátula (no aparece en la ilustración).
5. Una tapadera de seguridad para la cubeta. Está provista de dos aberturas (5a) para añadir líquidos durante la preparación.
6. Una cuchilla de precisión con una varilla para su manipulación. En función del sentido de rotación, la cuchilla le permite mezclar o triturar los alimentos.



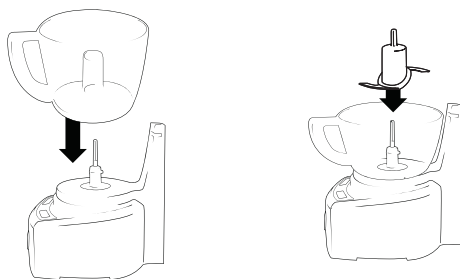
**¡Atención! LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFILADA.** Con el fin de evitar lesiones al desembalar el aparato, le aconsejamos que manipule la cuchilla con extrema precaución. No toque nunca las partes metálicas y sujete siempre la cuchilla por la varilla

prevista para ello.





### 3. MONTAJE



#### A. Montaje del minirobot

1. Coloque la base del minirobot sobre una superficie plana, seca y estable.
2. Coloque la cubeta sobre la base del motor, con la empuñadura frente a la parte izquierda del producto.
3. Gire la cubeta en el sentido inverso a las agujas del reloj para fijarla al bloque motor.
4. Coloque suavemente la cuchilla sobre el eje central de la cubeta, sujetándola por la varilla dispuesta para ello. Empuje la cuchilla hacia abajo. Un «clic» le confirmará que está bien colocada.
5. Para retirar la cuchilla, tire con fuerza hacia arriba.

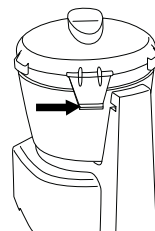
**NOTA:** Sujete siempre la cuchilla por la varilla dispuesta para ello. No toque la cuchilla, pues está muy afilada.

**NOTA:** No coloque nunca la cuchilla directamente sobre el árbol del motor antes de poner en su sitio la cubeta.

**NOTA:** Coloque la cuchilla antes de añadir los ingredientes.

6. Añada los alimentos que desee.

7. Coloque la tapadera sobre la cubeta. La lengüeta de la tapadera debe quedar colocada a la derecha de la columna de la base. Luego gire la tapadera en el sentido inverso a las agujas del reloj para bloquearla.



**NOTA:** Si la tapadera no está bloqueada, el motor no se pondrá en marcha.

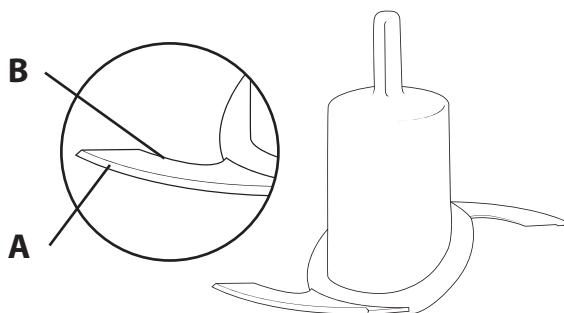
**NOTA:** Compruebe que el motor está totalmente parado y que la cuchilla ha dejado de girar antes de retirar la tapadera.

8. Enchufe el aparato. Ahora está listo para funcionar.

#### B. Desmontaje del minirobot

9. Para retirar la tapadera, sujete la base del aparato con la mano izquierda, tome la tapadera y hágala girar en el sentido de las agujas del reloj.
10. Para retirar la cuchilla, tire con fuerza hacia arriba.
11. Para retirar la cubeta, sujete la base del aparato con la mano izquierda, sujete la empuñadura de la cubeta con la mano derecha y gire en el sentido de las agujas del reloj, al tiempo que separa la cubeta de la base.

## 4. FUNCIONES DEL ROBOT




Sólo tiene que presionar la tecla elegida, tras colocar los ingredientes en la cubeta, para que el robot empiece a trabajar. Cuando suelte la tecla, el motor se detendrá. La cuchilla gira automáticamente en el sentido adecuado, en función de la tecla que presione.

### A. Batir / picar / preparar purés / emulsionar

La  se utiliza con el lado afilado de la cuchilla..

### B. Moler / triturar

La  se utiliza con el lado más grueso de la cuchilla.

## 5. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

### A. Preparación de los alimentos

- Corte los alimentos en trozos de unos 1,5 cm. Cuanto más gruesos los corte, más tiempo necesitará para picarlos.
- No llene demasiado la cubeta, con el fin de evitar resultados irregulares y una tensión innecesaria al motor. Como norma general, los alimentos no deben ocupar más de 2/3 de la cubeta.

#### IMPORTANTE


- Le recomendamos que sujete el robot con una mano cuando esté funcionando, para que no se pueda mover.
- No mantenga en marcha el motor durante más de un minuto sin interrupción.
- Espere siempre a que la cuchilla deje de girar antes de retirar la tapa.
- No trate de retirar la tapa y la cubeta al mismo tiempo.
- Primero debe retirar la tapadera, para poder desmontar después la cubeta. Primero vacíe la cubeta y luego retire la cuchilla.
- Gracias al sistema BladeLock, que bloquea la cuchilla, es posible sacar los líquidos de la cubeta sin necesidad de retirar antes la cuchilla.

### B. Batir / picar / preparar purés


Corte los alimentos en trozos de unos 1,5 cm. Cuanto más gruesos los corte, más tiempo necesitará para picarlos.

No llene demasiado la cubeta, con el fin de evitar resultados irregulares y una tensión innecesaria al

motor. Como norma general, los alimentos no deben ocupar más de 2/3 de la cubeta.


Pulse y suelte el botón  varias veces, procurando que los alimentos caigan cada vez en el fondo de la cubeta. Si hace falta, utilice la espátula para limpiar los bordes de la cubeta. Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos.

### **Picar hierbas frescas:**


Las hierbas aromáticas, la cubeta y la cuchilla deben estar completamente limpias y secas. Corte los tallos de las hierbas, conservando únicamente la parte tierna. Coloque las hierbas en la cubeta y pulse la tecla  varias veces, hasta que las hierbas estén suficientemente picadas. Cuanto mayor sea la cantidad de hierbas que ponga en la cubeta, más finamente se picarán.

Si están perfectamente secas antes de picarlas, las hierbas aromáticas se conservarán de 4 a 5 días en la nevera dentro de una bolsa herméticamente cerrada. También se pueden congelar.

### **Picar carne, aves, pescados y mariscos:**

Los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados. Córtelos en trozos de unos 1,5 cm. Pulse  para picar grueso. Luego, para picar más fino, presione la tecla unos segundos más. Si es necesario, utilice la espátula para retirar los alimentos que se peguen a los bordes.

### **Para reducir alimentos a puré:**



Pique grueso dando algunos toques y luego mantenga pulsado  hasta obtener la textura deseada.

(Nota : no conviene utilizar este sistema para hacer puré de patatas.)



### **Añadir líquidos:**

Es posible añadir líquidos como agua, aceite o aromas con el aparato funcionando. Para ello, puede verter el líquido a través de una de las aberturas de la tapadera. Deje siempre libre la otra abertura para que pueda circular el aire.

## **C. Moler / picar**



Proceda de la misma forma con todos los alimentos duros: vaya dando  toques, vigilando que los alimentos vuelvan a caer al fondo del recipiente a cada vez. Para una textura más fina, presione y mantenga presionado  durante unos segundos.

## 6. TÉCNICAS DE FUNCIONAMIENTO Y CANTIDADES RECOMENDADAS

Ingrediente			Comenti
Ajo / Cebolla / Chalota	✓		
Anchoas	✓		
Mantequilla	✓		No demasiado dura y cortada en trozos pequeños
Café (en grano)		✓	Máx. 50 gr de una vez
Verduras fresca	✓		Cortada en trocitos
Chocolate		✓	Máx. 30 g de una vez y en trocitos
Quesos de pasta dura		✓	Máx. 60 g de una vez y en trocitos de 1,5 cm
Quesos de pasta semidura	✓		
Quesos de pasta semiblanda	✓		Debe estar muy frío
Quesos de pasta blanda	✓		Debe estar muy frío
Semillas (comino, amapola, etc.)		✓	
Hierbas frescas	✓		Deben estar muy secas
Verduras hervidas	✓		Deben estar cocidas hasta que se ablanden
Nueces, avellanas, almendras		✓	
Aceitunas	✓		Sin hueso
Pimienta (en grano)		✓	
Carne, aves, pescado	✓		Los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados, y cortados en trozos regulares. Max. 150 g
Nata montada	✓		En toques de unos 45 seg.
Preparación líquida	✓		
Mayonesa	✓		Añadiendo aceite por la abertura de la tapadera
Cubitos de hielo		✓	En pequeñas cantidades


## 7. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS





- No llene completamente el recipiente del minirobot, con el fin de evitar resultados irregulares y una tensión innecesaria al motor. Como norma general, los alimentos no deben superar los 2/3 del recipiente.
- Seque las hierbas aromáticas antes de picarlas, y así le durarán mucho más tiempo. Guárdelas en una bolsa cerrada herméticamente. En la nevera se conservan de 4 a 5 días.
- Para emulsionar una preparación (vinagreta, mayonesa, salsa bearnesa...), utilice primero la tecla  para ligar la preparación y luego la tecla  para obtener una salsa más densa, incorporando el líquido por el orificio gota a gota de la tapadera.
- Puede comprar las especias en grano y molerlas en el último minuto en el minirobot, para extraer todo su aroma y su sabor.

**NOTA:** No se puede moler la canela y la nuez moscada.

- Para conservar el aroma de las especias en grano, utilice tarros cerrados herméticamente con una junta de caucho.
- Para elaborar rápidamente la nata montada, vierta en la cubeta del minirobot un poco de nata líquida

fría y vaya dando toques a la tecla  durante 40 segundos. Obtendrá un resultado perfecto. Añada un poco de azúcar para obtener chantillí.

- El minirobot le permite elaborar rápidamente purés de verdura muy sabrosos para sus hijos.
- Utilice la tecla  para mezclar verduras con carne o verduras con pescado.
- Utilice la tecla  para obtener mezclas emulsionadas con mantequilla fundida, aceite de oliva o nata.

## 8. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

QUÉ HACER SI:	RESPUESTAS:
Los ingredientes no se han triturado suficientemente y quedan trozos sin picar.	Tenga cuidado de no llenar demasiado el recipiente.
Los alimentos se quedan pegados a las paredes de la cubeta	Utilice el principio del motor reversible, pulsando alternativamente la tecla picar y la tecla moler. De esta forma, los alimentos pueden distribuirse mejor por la cubeta.
Los ingredientes líquidos no se mezclan correctamente.	Deben añadirse únicamente con el motor en marcha, para que ligen mejor.
El minirobot no funciona.	Verifique que el sistema de seguridad de la tapadera está enganchado en la parte trasera del minirobot.

## 9. LIMPIAR Y GUARDAR

• Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando.

**IMPORTANTE:** No deje la cuchilla al alcance de los niños.

- Todas las piezas, con excepción de la base, pueden lavarse en el lavavajillas. Le recomendamos que utilice la bandeja superior. En la bandeja inferior se utiliza más agua caliente, que podría acabar dañando la cubeta, la tapadera y los accesorios. Coloque la cubeta boca abajo.
- Si lava a mano la cuchilla, proceda con gran prudencia, pues está muy afilada. No la sumerja en agua jabonosa, pues es difícil saber dónde está.
- Tenga cuidado al sacar y meter la cuchilla del lavavajillas.
- Para simplificar la limpieza, aclare la cubeta y la cuchilla inmediatamente después de usarlas, de modo que los alimentos no se sequen.
- Algunos alimentos (especias y azúcar) pueden arañar, dejar opaca o decolorar la cubeta al picarlos.
- No utilice productos abrasivos para limpiar la base. Utilice simplemente un trapo húmedo y otro trapo para secar.
- Aplique el producto limpiador sobre el trapo, no sobre la base.

## 10. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Como todo electrodoméstico, este robot de cocina debe manipularse con precaución. Siga estos consejos para evitar los riesgos de lesiones.



• **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.

- Manipule la cuchilla con especial cuidado. Evite tocar las partes metálicas cortantes.
- Coloque siempre la cuchilla en su sitio antes de añadir los ingredientes.
- No coloque nunca la cuchilla sobre el eje del motor antes de haber bloqueado la cubeta.
- Antes de encender el robot verifique que la cuchilla está insertada hasta el fondo en el eje del motor y que la tapadera está correctamente colocada. No fuerce o bloquee el mecanismo de la tapa.
- Utilice la espátula únicamente cuando el motor está parado. Evite todo contacto con las piezas en movimiento.
- Espere siempre a que la cuchilla deje de girar antes de retirar la tapa.
- Desenchufe el robot antes de limpiarlo y de colocar, retirar o cambiar los accesorios.
- Retire la cubeta de la base antes de retirar la cuchilla.
- Utilice el robot exclusivamente con los accesorios suministrados por Cuisinart®
- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo, antes de retirar los alimentos y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- No deje el cable colgando del borde del mostrador.
- No deje la cuchilla insertada en el eje del motor cuando no esté utilizando el aparato. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Para que no se dañe el mecanismo, no guarde el robot con la tapadera completamente cerrada.
- Preste especial atención cuando utilice este electrodoméstico con niños cerca. Guárdelo fuera del alcance de los niños. No deje que los niños utilicen este preparador culinario.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe

- o presenta señales aparentes de deterioro.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, con el fin de evitar situaciones peligrosas.
- Este aparato no está pensado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o personas sin experiencia y conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión, o con instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato, de una persona responsable de su seguridad. Es conveniente vigilar a los niños para evitar que jueguen con este electrodoméstico.
- Este aparato cumple con los requisitos de las Directivas 04/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No utilice este electrodoméstico en exteriores.
- Este aparato está pensado para aplicaciones domésticas del tipo siguiente:
  - pequeños espacios para cocinar reservados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
  - granjas;
  - clientes de hoteles, moteles o cualquier entorno similar de carácter residencial;
  - casas rurales y similares.



### **Aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida.**

En interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.

- Utilice los sistemas de recogida que se encuentren a su disposición.  
De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

