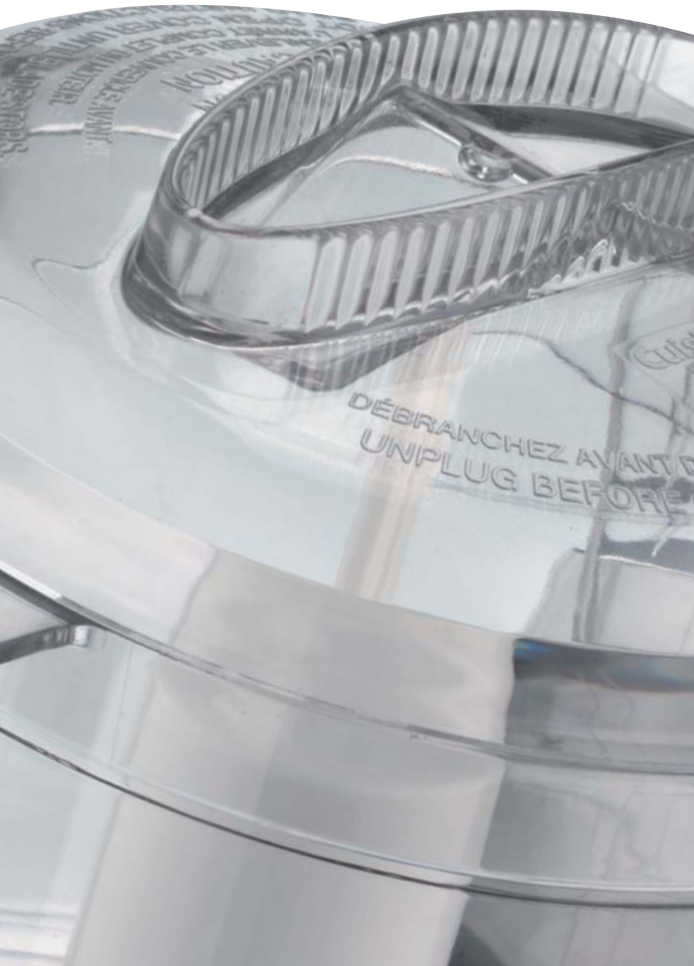


**Cuisinart**<sup>®</sup>  
*& Paul Bocuse*



MINI PREPARATEUR  
MINI-PROCESSOR

Instructions

DLC3E



# SOMMAIRE

1. Introduction .....	4
2. Description .....	4
3. Assemblage.....	4
4. Fonctions .....	5
A. Hacher.....	5
B. Moudre .....	5
5. Conseils d'utilisation.....	5
A. Préparation des aliments.....	5
B. Hacher et réduire en purée.....	5
C. Moudre .....	5
6. Techniques de fonctionnement et quantités recommandées .....	6
7. L'avis des chefs .....	7
8. Questions/Réponses.....	7
9. Nettoyage et rangement .....	7
10. Consignes de sécurité.....	8

# CONTENTS

1. Introduction .....	9
2. Description .....	9
3. Assembly.....	9
4. Product functions .....	10
A. Chop .....	10
B. Grind .....	10
5. Using the appliance .....	10
A. Preparing the food.....	10
B. Chopping and puréeing .....	10
C. Grinding .....	10
6. Operating techniques and recommended quantities .....	11
7. Chefs' tips and hints.....	12
8. Questions/Answers .....	12
9. Cleaning and maintenance .....	12
10. Safety cautions .....	13

# INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung .....	14
2. Ihr Gerät umfasst .....	14
3. Zusammensetzen .....	14
4. Funktionen .....	15
A. Hacken .....	15
B. Mahlen .....	15
5. Gebrauch des Geräts .....	15
A. Vorbereitung der Nahrungsmittel .....	15
B. Hacken oder Pürieren .....	15
C. Mahlen .....	15
6. Unktionstechniken Und Empfohlene Mengen .....	16
7. Ratschläge Der Chefs .....	17
8. Fragen/Antworten .....	17
9. Reinigung und Pflege .....	17
10. Sicherheitshinweise .....	18

# INHOUD

1. Inleiding .....	19
2. Beschrijving .....	19
3. Samenvoegen .....	19
4. Functies .....	20
A. Hakken .....	20
B. Malen .....	20
5. Gebruiksaanwijzingen .....	20
A. Voorbereiding van de voedingsmiddelen .....	20
B. Hakken of pureren .....	20
C. Malen .....	20
6. Werkingstechnieken en aanbevolen hoeveelheden .....	21
7. De mening van de chefs .....	22
8. Vragen/Antwoorden .....	22
9. Schoonmaken en opbergen .....	22
10. Veiligheidsinstructies .....	23

## CONTENUTO

1. Introduzione.....	24
2. L'apparecchio comprende.....	24
3. Montaggio.....	24
4. Funzioni dell'apparecchio.....	25
A. Tritare.....	25
B. Macinare.....	25
5. Consigli d'uso.....	25
A. Preparazione degli alimenti.....	25
B. Tritare o ridurre in purea.....	25
C. Macinare.....	25
6. Tecniche di funzionamento e quantità consigliate.....	26
7. Il parere degli chefs.....	27
8. Domande/Riposte.....	27
9. Pulizia e manutenzione.....	27
10. Istruzioni di sicurezza.....	28

## CONTENIDO

1. Introducción.....	29
2. Su aparato tiene.....	29
3. Montaje.....	29
4. Funciones.....	30
A. Picar.....	30
B. Moler.....	30
5. Cómo utilizar el aparato.....	30
A. Preparación de los alimentos.....	30
B. Picar o hacer puré.....	30
C. Moler.....	30
6. Técnicas de funcionamiento y cantidades recomendadas.....	31
7. Sugerencias de los chefs.....	32
8. Preguntas/Respuestas.....	32
9. Limpiar y guardar.....	32
10. Normas de seguridad.....	33

## 1. INTRODUCTION

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

Cet appareil est un outil 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 mouler 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 tâches en quelques secondes.

## 2. VOTRE APPAREIL COMPREND

1. Un moteur réversible et deux touches de commande séquentielles très pratiques.
2. Un bol de préparation de 0,6 L.
3. Une spatule (non illustrée).
4. Un couvercle verrouillable sur le bol. Muni de deux ouvertures pour ajouter les liquides au cours du fonctionnement.
5. Une lame de précision professionnelle inusable. Selon son sens de rotation, la lame vous permet de hacher ou de mouler les aliments.

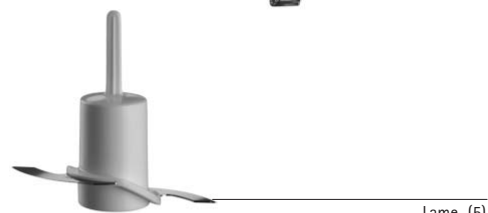
**ATTENTION ! LA LAME EST EXTREMEMENT COUPANTE.** Afin d'éviter tout risque de blessure lors du déballage de votre appareil, nous vous conseillons de manipuler la lame avec le plus grand soin. Ne jamais toucher les parties métalliques, et veiller à toujours saisir la lame par son moyen central.

## 3. ASSEMBLAGE



1. Placer le bol de préparation sur l'axe du moteur. Le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur.
2. En la tenant par son moyen central, placer délicatement la lame sur l'axe central du bol de préparation. Veiller à aligner les marques de la lame sur la forme de l'axe. La lame doit être parfaitement emboîtée et au fond du bol de préparation.
3. Placer les ingrédients dans le bol.
4. 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. L'appareil ne démarre que lorsque le couvercle est correctement verrouillé. Il s'arrête instantanément aussitôt que le couvercle est retiré.


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




## 4. LES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Les touches  et  permettent de faire démarrer le moteur et de l'arrêter. Il suffit de presser la touche choisie après avoir placé les ingrédients dans le bol. Dès que la touche est relâchée, le moteur s'arrête. La lame tourne automatiquement dans le sens voulu, selon la touche pressée.

### A. HACHER

La touche  s'utilise avec le côté aiguisé de la lame pour hacher, réduire en purée et mixer les aliments de consistance molle comme les légumes cuits, les herbes, les oignons, l'ail et la plupart des fromages.

### B. MOUDRE

La touche  s'utilise avec le côté plus épais de la lame pour moudre ou hacher les aliments solides tels que les grains de café, les épices, les grains de poivre, le chocolat et les noix.

## 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 remplissez pas trop 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 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.
- Veiller à ne pas utiliser de quantité supérieure aux quantités recommandées dans ce livret.
- 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 ôté, puis le bol peut être retiré. Vider d'abord le bol, puis retirer la lame.
- Pour éviter que la lame ne tombe lorsque vous videz le bol, nous vous recommandons de la maintenir en plaçant un doigt sur l'axe de la lame, ou en la maintenant par-dessous (en plaçant un doigt dans l'ouverture prévue pour l'axe du moteur).

### B. Hacher ou réduire en purée


Presser et relâcher la touche  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 la touche  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 la touche  pour hacher grossièrement. Ensuite, pour hacher plus finement, laisser tourner le moteur pendant quelques secondes. Si nécessaire, utiliser la spatule pour ôter les aliments qui restent sur les bords.

#### Hacher les noix :

Placer les noix dans le bol et presser la touche . Vérifier fréquemment que les noix ne s'agglutinent pas dans le bol. Si nécessaire, utiliser la spatule pour les répartir dans le bol.


#### Réduire les aliments en purée :

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

#### Ajouter des liquides :

Vous pouvez ajouter des liquides tels que de l'eau, de l'huile ou des arômes pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, versez le liquide à travers l'une des deux ouvertures du couvercle. Veillez à laisser libre l'autre ouverture pour que l'air puisse circuler.

### C. Moudre

Procéder de la même manière pour les aliments durs : presser la touche  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 la touche pendant plusieurs secondes - jusqu'à 20 sec. pour certaines graines, ou 40 sec. pour les grains de café.

## 6. TECHNIQUES DE FONCTIONNEMENT ET QUANTITES RECOMMANDEES

INGREDIENTS	HACHER	MOUDRE	COMMENTAIRES
Ail	X		
Anchois	X		
Bacon	X		Doit être croustillant
Beurre	X		
Café (en grains)		X	Max. 250gr. à la fois
Cannelle (en bâtons)		X	
Céleri	X		
Champignons	X		
Chocolat		X	Max. 30gr. à la fois
Fromage à pâte dure		X	Max. 60gr. à la fois, découpé en morceaux de 1,5cm
Fromage à pâte semi-dure	X		
Fromage à pâte semi-molle	X		Doit être très froid
Fromage à pâte molle	X		Doit être très froid
Graines (cumin, pavot, etc.)		X	
Herbes fraîches	X		Doivent être bien sèches
Légumes cuits	X		Doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient ramollis
Muscade		X	Presser et relâcher plusieurs fois pour morceler, ensuite laisser tourner pour moudre
Noix, noisettes		X	
Oignons, échalotes	X		
Olives	X		
Poivre (en grains)		X	
Poivrons	X		
Viandes, volailles, poissons	X		Doivent être très froids mais pas congelés, découpés en morceaux réguliers. Max. 150gr.



## 7. L'AVIS DES CHEFS



1. 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.
2. 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.
3. Pour émulsionner une préparation (vinaigrette, mayonnaise, béarnaise...) utiliser d'abord la touche hacher pour lier la préparation puis la touche moudre pour serrer le mélange en incorporant le liquide par le goutte à goutte du couvercle.
4. Lors de vos achats, choisir des épices entières et les moudre à la minute dans votre mini préparateur pour en extraire un maximum de parfums et de saveurs.
5. Pour conserver les saveurs des épices entières, utiliser des bocaux fermés hermétiquement avec un joint de caoutchouc.
6. Pour élaborer rapidement une crème fouettée, verser dans le bol du mini préparateur un peu de crème liquide froide et appuyer sur la touche hacher pendant 40 secondes. Le résultat est idéal. Ajouter un peu de sucre en fin de préparation pour obtenir une crème chantilly.
7. Le mini préparateur permet d'élaborer rapidement pour vos enfants des purées de légumes savoureuses. En mode hacher pour des mélanges légumes et viandes ou légumes et poissons. En mode moudre pour des mélanges émulsionnés avec un beurre fondu, de l'huile d'olive ou bien de la crème.

## 8. QUESTIONS/ REPONSES

Que faire si ...	Réponses :
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 moudre. 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

Votre appareil peut être laissé sur le plan de travail de votre cuisine. Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne laissez pas le couvercle en position verrouillée afin d'éviter d'endommager le mécanisme.

La lame doit être rangée hors de portée des enfants.

Tous les composants de votre appareil, à l'exception de la base moteur, peuvent être confiés au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de rincer le bol de préparation, le couvercle et la lame immédiatement après utilisation afin d'éviter que les aliments ne sèchent.

Si vous lavez la lame à la main, soyez très prudent. Evitez de la laisser dans l'eau savonneuse, où vous pourriez ne plus la voir. Manipulez-la toujours avec la plus grande précaution.

Pour nettoyer la base de l'appareil, utiliser une éponge imbibée d'un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive.

**IMPORTANT :** Ne jamais laisser la lame sur l'axe moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## 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.

- 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 les accessoires.
- Retirer le bol de la base avant d'ôter la lame.
- Veiller à empêcher la lame de tomber en la maintenant lorsque le bol est vidé.
- 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, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- 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.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé et faire remplacer celui-ci par un professionnel.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) et 73/23/CEE (sécurité des appareils électrodomestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.



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

You have just bought a Cuisinart® Mini-Processor.

This appliance is a quality tool allowing you to realize all kinds of dishes quickly and easily. It chops, grinds, mashes, emulsifies and mixes your foods in a few seconds. Its blade has a sharpened edge allowing to chop, mix or mash, while the thicker edge allows to grind hard foods such as coffee beans or walnuts. Equipped with a powerful reversible motor, it gets through all the operations in a few seconds.

## 2. YOUR APPLIANCE INCLUDES

1. A **reversible motor** and two very practical pulse operated touch-pad controls.
2. A 0.6-l **preparation bowl**.
3. A **spatula** (not illustrated).
4. A **lid** that can be locked on the bowl. Provided with two openings to pour liquids during the operation.
5. A **blade** with professional quality and accuracy. According to its rotation direction, the blade allows you to chop or to grind foods.

**WARNING! THE BLADE IS EXTREMELY SHARP.** In order to avoid any risk of injury when unpacking the appliance, we recommend to handle the blade with utmost care. Never touch the metal parts and always hold the blade by its central hub.

## 3. ASSEMBLY



1. Place the preparation bowl on the motor shaft. Turn it anticlockwise to fix it on the motor unit.
2. While holding it through its central hub, place delicately the blade on the central shaft of the preparation bowl. Line up the marks on the blade on the shaft form. The blade should be perfectly fitted and in the bottom of the preparation bowl.
3. Place the ingredients in the bowl.
4. Place the lid on the bowl. The lid tongue should be oriented to the right of the back column. Turn the lid anticlockwise to lock it.

N.B. The appliance starts only if the lid is correctly locked. It stops instantly when the lid is removed.


5. Connect the appliance. It is now ready to start.




## 4. FUNCTIONS

The  and  touch-pad controls allow to start and stop the motor. Press the selected touch-pad control after having placed the ingredients in the bowl. As soon as the touch-pad control is released, the motor stops. The blade rotates automatically in the desired direction, according to the pressed touch-pad control.

### A. CHOP

The  touch-pad control is used with the sharpened edge of the blade to chop, mash and mix soft foods like cooked vegetables, herbs, onions, garlic and most cheeses.

### B. GRIND

The  touch-pad control is used with the thicker edge of the blade to grind or chop solid foods, like coffee beans, spices, whole peppercorns, chocolate and walnuts.

## 5. USING THE APPLIANCE

### A. Preparation of foods


Cut the ingredients into pieces of approximately 1.5 cm. The thicker the foods are cut, the more time to chop them.

Do not overfill the preparation bowl in order to avoid irregular results and useless stress for the motor. The foods should not come higher than 2/3 of the preparation bowl.


#### IMPORTANT

- We recommend you to hold the appliance with one hand when it is in operation, in order to prevent it from moving.
- Do not use higher quantities than recommended in this booklet.
- Never operate the appliance more than one minute nonstop.
- Always wait until the blade has stopped rotating before removing the lid.
- Never try to remove the lid and the bowl at the same time. The lid should be removed first, then the bowl. First empty the bowl, then remove the blade.
- To prevent the blade from falling when you empty the bowl, we recommend you to hold it while placing a finger on the blade shaft, or while maintaining it from below (by placing a finger in the opening provided for the motor shaft).

### B. Chopping or producing a purée


Press and release the  touch-pad control several times, letting the foods fall on the bottom of the bowl every time the button is released. Use the spatula to scrape the sides if necessary. Check frequently the texture in order not to chop too finely.

#### Chopping fresh herbs:


Aromatic herbs, bowl and blade should be perfectly clean and dry. Cut the herbs stems so as to keep only the soft parts. Place the herbs in the bowl and press the  touch-pad control several times until the herbs are sufficiently chopped. The more herbs you chop at a time, the finer they will be chopped.

If they are well dry when they are chopped, the aromatic herbs can keep 4 to 5 days in the refrigerator, put in a hermetically sealed sachet. They can also be frozen.


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

The foods should be very cold, but not frozen. Cut them into pieces of approximately 1.5 cm. Press the  touch-pad control to chop them roughly. Then to chop more finely, let the motor rotate during a few seconds. If necessary, use the spatula to remove the foods remaining on the sides.

#### Chopping nuts:

Place the nuts in the bowl and press the  touch-pad control. Check frequently that the nuts do not cluster together in the bowl. If necessary, use the spatula to distribute them in the bowl.


#### Producing a purée:

Chop roughly by proceeding by pulses, then keep the  touch-pad control pressed until you get the desired texture. (NOTE: this process is not suitable to mash potatoes).

#### Adding liquids:

You can add liquids such as water, oil or flavours while the appliance is operating. To this end pour the liquid through one of the two openings of the lid. Leave the other opening free so that air can circulate.

### C. Grinding

Proceed accordingly for hard foods: press the  touch-pad control by pulses, and see that the foods fall back on the bottom of the bowl at each stop. For a finer texture, press and maintain the touch-pad control during several seconds – up to 20 sec. for some seeds, or 40 sec. for coffee beans.

## 6. OPERATING TECHNIQUES AND RECOMMENDED AMOUNTS

INGREDIENTS	CHOPPING	GRINDING	COMMENTS
Garlic	X		
Anchovies	X		
Bacon	X		Must be crispy
Butter	X		
Coffee		X	Max. 250g. at a time
Cinnamon (sticks)		X	
Celery	X		
Mushrooms	X		
Chocolate		X	Max. 30g. at a time
Hard cheeses		X	Max. 60g. at a time
Semi-hard cheeses	X		
Semi-soft cheeses	X		Must be well chilled
Soft cheeses	X		Must be well chilled
Seeds (cumin, poppy, etc.)		X	
Fresh herbs	X		Must be properly dried
Cooked vegetables	X		Must be soft
Nutmeg		X	Press and release several times to break into pieces, then allow to run to grind
Nuts, walnuts		X	
Onions, shallots	X		
Olives	X		
Peppercorns		X	
(Sweet) Peppers	X		
Meats, poultry, fish	X		Must be well chilled but not frozen, cut into pieces of equal size. Max. 150g.

## 7. ADVICE FROM CHEFS



1. Do not fill the mini-processor bowl completely in order to avoid uneven results and unnecessary stress on the motor. Generally, the bowl should not be more than 2/3 full.
2. Dry rinsed herbs before chopping them so that they last longer. Seal them in an airtight bag; they will keep in the fridge for 4 to 5 days.
3. To emulsify a preparation (vinaigrette, mayonnaise, Béarnaise, etc.) first use the chop mode to thicken the preparation then, to bind the mixture, use the grind mode while adding the liquid very gradually through the drip-feed spout.
4. When buying ingredients, select whole spices and grind them as needed using your mini processor to maximize the aromas and flavours.
5. To preserve the flavours of whole spices, use airtight jars that have a rubber gasket.
6. To make whipped cream quickly, pour a little cold cream into the bowl of the mini processor and press the chop button for 40 seconds. The result is ideal. For a Chantilly cream, add a little sugar at the end of preparation.
7. The mini processor lets you create quick, flavourful purees for your children: use the chop mode to mix vegetables and meats or vegetables and fish, and grind mode to emulsify with melted butter, olive oil or cream.

## 8. QUESTIONS/ANSWERS

What to do if...	Answers:
The ingredients are not chopped fine enough; there are still pieces.	Careful not to overfill the bowl.
The food remains stuck to the sides of the bowl.	Use the reversible motor option by pressing alternatively on the chop and the grind buttons. This will distribute the ingredients more evenly in the bowl.
The liquid ingredients don't mix properly.	For better mixing, add the liquid ingredients only once the appliance is running.
My mini processor doesn't work.	Make sure the safety interlock on the lid is engaged properly onto the back of the mini processor.

## 9. CLEANING AND MAINTENANCE

You can leave your appliance on the worktop of your kitchen. Disconnect it when not in use. Do not leave the lid in locked position in order to avoid damage to the mechanism.

The blade should be stored out of the reach of children.

All components of your appliance, except for the motor base, can be put in the dishwasher. We recommend to rinse the preparation bowl, lid and blade immediately after use so as to avoid drying of the foods.

If you wash the blade manually, be very careful. Avoid leaving it in soapy water where you could not see it anymore. Always handle it with utmost care.

To clean the motor base, use a sponge soaked in soft detergent. Do not use abrasive sponges.

**IMPORTANT:** Never leave the blade on the motor shaft when the appliance is not in use.

## 10. SAFETY CAUTIONS

Like every household appliance, your food processor should be handled with care. Follow the advice below in order to avoid any wound.

- Handle the blade with utmost 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 before having locked the bowl.
- Before switching on the appliance, make sure that the blade is pushed in completely on the motor shaft and that the lid is correctly placed. Do not force or block the lid mechanism.
- Use the spatula only when the motor is off. Avoid any contact with the moving parts.
- Always wait until the blade stops rotating before removing the lid.
- Disconnect the appliance before cleaning it, putting it away or removing the attachments.
- Remove the bowl from the stand before removing the blade.
- Take care to prevent the blade from falling when emptying the bowl. Keep the blade in place by holding it from below the bowl.
- Use this appliance exclusively with the attachments supplied by Cuisinart®.
- Do not immerse the base in water or any other liquid.
- Always disconnect the appliance immediately after use, before assembling or dismantling, before removing the foods and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. To disconnect pull the plug and never the cord.
- Do not let the cord hang over the edge of the worktop and avoid any contact with hot surfaces.
- Do not leave the blade on the motor shaft when the appliance is not in use. Put the blade away out of the reach of children.
- In order to avoid damage to the mechanism, do not put the appliance away with the lid completely closed.
- Be particularly vigilant if the appliance is used near children. Store out of the reach of children. Never let children use the food processor.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it shows apparent traces of damage.
- Stop immediately using the appliance if the cord is damaged and have the power cable replaced by a professional.
- No repair can be undertaken by the user.
- This appliance meets the essential requirements of guidelines 89/336/EEC (electromagnetic compatibility) and 73/23/EEC (safety of household appliances) as amended by guideline 93/68/EEC (CE marking).
- Use this appliance only to cook while following the instructions of this manual.
- Do not use outside.
- For domestic use only.



Discarding 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 items with your household waste.
- Use the available trade-in and collection systems.

Some materials can in this way be recycled or recovered.

## 1. EINLEITUNG

Sie haben gerade eine Cuisinart® Mini-Küchenhelfer erstanden.

Dieses Gerät ist ein Qualitätswerkzeug, mit dem Sie alle Arten von Gerichten schnell und einfach zubereiten können. Es hackt, mahlt, püriert, emulgiert und mixt Ihre Zutaten in wenigen Sekunden. Die Klingen haben eine geschliffene Seite zum Hacken, Mixen oder Pürieren, während mit der breiteren Seite härtere Lebensmittel wie Kaffee, Bohnen oder Walnüsse gemahlen werden können. Das Gerät ist mit einem leistungsstarken Umkehrmotor ausgestattet und bewältigt alle Aufgaben in wenigen Sekunden.

## 2. IHR GERÄT UMFASST

1. Einen **Umkehrmotor** und zwei sehr praktische Touch-Pad-Drucktasten für die Steuerung.
2. Ein **Zubereitungsgefäß** von 0.6 L.
3. Einen **Spatel** (nicht abgebildet).
4. Einen **Deckel**, der über dem Gefäß verschlossen werden kann. Er ist mit zwei Öffnungen versehen, um während des Betriebs Flüssigkeiten zufügen zu können.
5. Eine robuste **Klinge** von Profiqualität und -genauigkeit. Je nach Drehrichtung kann die Klinge Nahrungsmittel hacken oder mahlen.

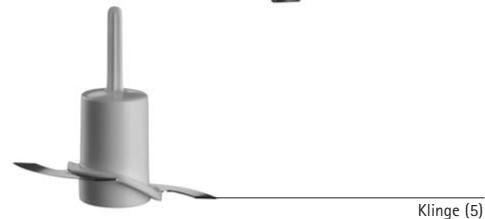
**VORSICHT! DIE KLINGE IST EXTREM SCHARF.** Um jedes Risiko einer Verletzung während des Auspackens des Geräts zu vermeiden, raten wir Ihnen, äußerste Vorsicht im Umgang mit der Klinge zu üben. Berühren Sie nie die Metallteile und halten Sie die Klinge immer an der Mittelnabe fest.

## 3. ZUSAMMENSETZEN

1. Das Zubereitungsgefäß auf die Motorachse setzen. Entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um es am Motorblock zu befestigen.
2. Die Klinge an der Mittelnabe festhalten und vorsichtig auf die Mittelachse des Zubereitungsgefäßes stecken. Die Markierungen auf der Klinge mit denjenigen auf der Achsenform in Übereinstimmung bringen. Die Klinge sollte perfekt festsitzen und sich am Boden des Zubereitungsgefäßes befinden.
3. Geben Sie die Zutaten in das Gefäß.
4. Befestigen Sie den Deckel auf dem Gefäß. Die Lasche des Deckels sollte sich rechts von der Rücksäule befinden. Den Deckel im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verschließen.



Anmerkung : Das Gerät funktioniert nur, wenn der Deckel korrekt verschlossen ist. Es schaltet sich automatisch aus, sobald der Deckel entfernt wird.

5. Das Gerät anschließen. Es ist nun betriebsbereit.







## 4. FUNKTIONEN

Mit den Drucktasten  und  wird der Motor ein- und ausgeschaltet. Betätigen Sie die gewünschte Drucktaste, nachdem Sie die Zutaten in das Gefäß gegeben haben. Sobald die Drucktaste losgelassen wird, stoppt der Motor. Die Klinge dreht automatisch in der gewünschten Richtung, je nachdem, welche Drucktaste betätigt wird.

### A. HACKEN

Die Drucktaste  wird mit der geschliffenen Seite der Klinge verwendet, um weiche Nahrungsmittel wie gegartes Gemüse, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch und die meisten Käsesorten zu hacken, zu pürieren und zu mixen.

### B. MAHLEN

Die Drucktaste  wird mit der dickeren Seite der Klinge verwendet, um feste Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Gewürze, ganze Pfefferkörner, Schokolade und Walnüsse zu mahlen oder zu hacken.

## 5. GEBRAUCH DES GERÄTS

### A. Vorbereitung der Nahrungsmittel


Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von ca. 1,5 cm. Je dicker sie geschnitten sind, desto länger dauert es, sie zu hacken.

Das Zubereitungsgefäß nicht überfüllen, um unregelmäßige Resultate und unnütze Belastung des Motors zu vermeiden. Das Gefäß sollte höchstens bis auf 2/3 seiner Höhe mit Zutaten gefüllt werden.


#### WICHTIG

- Wir raten Ihnen, das Gerät während des Betriebs mit einer Hand fest zu halten, so dass es sich nicht bewegen kann.
- Verwenden Sie keine größeren Mengen als in dieser Broschüre angegeben sind.
- Das Gerät nie länger als eine Minute ohne Unterbrechung betreiben.
- Vor dem Entfernen des Deckels immer warten, bis sich die Klinge nicht mehr dreht.
- Versuchen Sie nie, das Gefäß und den Deckel gleichzeitig zu entfernen. Der Deckel sollte erst abgenommen werden, danach das Gefäß. Zuerst das Gefäß leeren, dann die Klinge entfernen.
- Um zu verhindern, dass die Klinge während des Leerens des Gefäßes herausfällt, können Sie sie festhalten, indem Sie einen Finger auf die Klingennachse legen oder von außen einen Finger in die Öffnung für die Motorachse stecken.

### B. Hacken oder Pürieren


Die Drucktaste  mehrmals drücken und wieder loslassen, so dass die Nahrungsmittel wieder zurück auf den Gefäßboden fallen, wenn die Taste losgelassen wird. Gegebenenfalls mit dem Spatel die Seiten abstreichen. Halten Sie die Beschaffenheit gut im Auge, um nicht zu fein zu hacken.

#### Hacken von frischen Kräutern :


Kräuter, Gefäß und Klinge sollten perfekt sauber und trocken sein. Entfernen Sie die Stängel, so dass nur die zarten Teile bleiben. Die Kräuter in das Gefäß geben und die Drucktaste  mehrmals betätigen, bis die Kräuter fein genug gehackt sind. Je mehr Kräuter Sie auf einmal hacken, desto feiner werden sie gehackt.

Wenn die Kräuter gut trocken sind, wenn sie gehackt werden, können sie 4 bis 5 Tage in einer hermetisch verschlossenen Tüte im Kühlschrank verwahrt werden. Sie können auch eingefroren werden.


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

Die Nahrungsmittel sollten sehr kalt aber nicht gefroren sein. In Stücke von ca. 1,5 cm schneiden. Die Drucktaste  betätigen, um sie grob zu hacken. Danach für ein feineres Hackresultat den Motor einige Sekunden lang drehen lassen. Gegebenenfalls mit dem Spatel die Reste von den Gefäßwänden abstreifen.

#### Hacken von Nüssen :

Die Nüsse in das Gefäß geben und die Drucktaste  betätigen. Regelmäßig überprüfen, dass die Nüsse nicht im Gefäß zusammenkleben. Falls nötig mit dem Spatel im Gefäß verteilen.


#### Pürieren :

Durch mehrfaches kurzes Betätigen der Drucktaste grob hacken, dann die Drucktaste  gedrückt halten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ANMERKUNG : dieses Verfahren ist nicht für das Pürieren von Kartoffeln geeignet).

#### Zufügen von Flüssigkeiten :

Sie können Flüssigkeiten wie Wasser, Öl oder Aromen hinzufügen, während das Gerät in Betrieb ist. Dafür die Flüssigkeit durch eine der zwei Öffnungen im Deckel gießen. Die andere Öffnung frei halten, so dass die Luft zirkulieren kann.

### C. Mahlen

Vorgangsweise wie auch für harte Nahrungsmittel: die Drucktaste  wiederholt kurz betätigen und die Nahrungsmittel zwischendurch wieder auf den Gefäßboden fallen lassen. Für eine feinere Konsistenz die Drucktaste einige Sekunden lang gedrückt halten – bis zu 20 Sekunden für gewisse Körner, oder 40 Sekunden für Kaffeebohnen.

## 6. FUNKTIONSTECHNIKEN UND EMPFOHLENE MENGEN

ZUTATEN	HACKEN	MAHLEN	KOMMENTARE
Knoblauch	X		
Anchovis	X		
Speck	X		Muss knusprig sein
Butter	X		
Kaffee (Bohnen)		X	Höchstens 250g auf einmal
Zimt (Stangen)		X	
Sellerie	X		
Champignons	X		
Schokolade		X	Höchstens 30g auf einmal
Hartkäse		X	Höchstens 60g gleichzeitig, in Stücken von 1,5cm
Mittelharter Käse	X		
Mittelweicher Käse	X		Muss sehr kalt sein
Weichkäse	X		Muss sehr kalt sein
Körner (Kümmel, Mohn, etc.)		X	
Frische Kräuter	X		Müssen gut getrocknet werden
Gegartes Gemüse	X		Muss gegart werden, bis es weich ist
Muskat		X	Mehrmals drücken und loslassen zum Zerstückeln, danach zum Mahlen drehen lassen
Walnüsse, Haselnüsse		X	
Zwiebeln, Schalotten	X		
Oliven	X		
Pfeffer (Körner)		X	
Paprikaschoten	X		
Fleisch, Geflügel, Fisch	X		Muss sehr kalt aber nicht gefroren sein, in gleichmäßige Stücke geschnitten. Höchstens 150g.

## 7. RATSCHLÄGE DER CHEFS



1. Das Gefäß des Miniküchenhelfers nicht vollständig füllen, um gleichmäßige Resultate zu erhalten und den Motor nicht unnötig zu belasten. Als Faustregel sollten die Nahrungsmittel 2/3 des Gefäßes nicht übersteigen.
2. Aromatische Kräuter vor dem Hacken gut abtrocknen, um sie viel länger bewahren zu können. In einem luftdicht verschlossenen Beutel können sie 4 bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
3. Um eine Emulsion zuzubereiten (Vinaigrette, Mayonnaise, Béarnaise...) benutzen Sie zuerst die Taste Hacken zum binden der Zutaten und dann die Taste Mahlen um die Mischung zu verfestigen, indem die Flüssigkeit tropfenweise durch den Deckel eingegeben wird.
4. Beim Einkaufen können Sie ganze Gewürze wählen und sie frisch in Ihrem Miniküchenhelfer mahlen, um ein Höchstmaß an Aroma und Geschmack zu erhalten.
5. Benutzen Sie zum Aufbewahren von ganzen Gewürzen luftdicht verschlossene Gläser mit Gummidichtung.
6. Um schnell Schlagsahne zuzubereiten geben Sie etwas kalte flüssige Sahne in das Gefäß des Miniküchenhelfers und drücken 40 Sekunden lang die Taste Hacken. Das Ergebnis ist ideal. Fügen Sie am Ende etwas Zucker hinzu, falls die Schlagsahne etwas süßer sein soll.
7. Mit dem Miniküchenhelfer können Sie schnell sehr schmackhafte Gemüsepürees für Ihre Kinder zubereiten. Im Hackmodus für Mischungen von Gemüse und Fleisch oder Gemüse und Fisch. Im Mahlmodus für Emulsionen mit geschmolzener Butter, Olivenöl oder auch Sahne.

## 8. FRAGEN/ANTWORTEN

Was tun wenn ...	Antworten:
Die Zutaten nicht ausreichend Gehackt werden, Stücke bleiben	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.
Flüssige Zutaten mischen sich nicht gut?	Sie dürfen nur hinzugefügt werden, während das Gerät läuft, um eine bessere Verbindung der Zutaten zu begünstigen.
Mein Miniküchenhelfer nicht funktioniert?	Überprüfen, ob das Sicherheitssystem des Deckels korrekt an der Rückseite des Miniküchenhelfers eingerastet ist.

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät kann auf der Arbeitsplatte Ihrer Küche stehen bleiben. Den Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist. Lassen Sie den Deckel nicht in geschlossener Position, um die Mechanik nicht zu beschädigen.

Die Klinge sollte außerhalb der Reichweite von Kindern verstaut werden.

Alle Teile des Geräts, mit Ausnahme des Motorblocks, sind spülmaschinenfest. Wir raten Ihnen, das Zubereitungsgefäß, den Deckel und die Klinge direkt nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser abzuspolen, so dass die Reste nicht antrocknen.

Wenn Sie die Klingen von Hand abwaschen, gehen Sie mit Vorsicht vor. Nicht im Spülwasser lassen, wo Sie sie nicht mehr sehen könnten. Im Umgang mit der Klinge immer äußerst vorsichtig sein.

Zum Reinigen des Motorblocks einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Benutzen Sie keinen Scheuerschwamm.

**WICHTIG** : Niemals die Klinge auf der Motorachse belassen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

## 10. SICHERHEITSHINWEISE

Wie alle Haushaltsgeräte sollte auch diese Küchenhilfe vorsichtig behandelt werden. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen, um Verletzungen zu vermeiden.

- Im Umgang mit der Klinge äußerst vorsichtig vorgehen. Vermeiden Sie es, die scharfen Metallteile zu berühren.
- Die Klinge immer befestigen, bevor die Zutaten hinzugefügt werden.
- Nie die Klinge auf der Motorachse befestigen, bevor das Gefäß verriegelt wurde.
- Vor dem Einschalten des Geräts überprüfen, dass die Klinge vollständig über die Motorachse geschoben und der Deckel gut befestigt ist. Den Verschlussmechanismus nicht forcieren oder blockieren.
- Den Spatel nur bei ausgeschaltetem Motor benutzen. Vermeiden Sie es, bewegliche Teile zu berühren.
- Vor dem Entfernen des Deckels immer warten, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist.
- Vor dem Reinigen oder Verstauen des Geräts oder dem Entfernen der Zubehörteile den Netzstecker ziehen.
- Das Gefäß vor dem Entfernen der Klinge vom Sockel nehmen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge nicht beim Entleeren des Gefäßes herausfällt. Halten Sie die Klinge von der Unterseite des Gefäßes her fest.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich mit Zubehörteilen von Cuisinart®.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch und vor dem Zusammensetzen oder Auseinandernehmen, vor der Entnahme der Nahrungsmittel und vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Zum Ziehen des Netzsteckers am Stecker ziehen, nie am Kabel.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen und jede Berührung mit heißen Oberflächen vermeiden.
- Die Klinge nicht auf der Motorachse belassen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern verstauen.
- Um den Mechanismus nicht zu beschädigen sollte das Gerät nicht verstaut werden, wenn der Deckel vollständig geschlossen ist.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder die Küchenhilfe nicht benutzen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- **Wenn das Kabel beschädigt ist, den Gebrauch unverzüglich einstellen und das Kabel durch eine Fachkraft ersetzen lassen.**
- Der Benutzer darf keine Reparaturen selber durchführen.
- Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der Richtlinien 89/336/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 73/23/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten), abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).

- Dieses Gerät nur zu Küchenzwecken und nach den Angaben in der vorliegenden Gebrauchsanweisung benutzen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.



### Abfälle von Elektrogeräten am Ende ihrer Lebensdauer.

Im Interesse aller und zur aktiven Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Produkte nicht in den Haushaltsmüll.
- Nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Bestimmte Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

## 1. INLEIDING

U heeft net een Mini-keukenrobot van Cuisinart® gekocht.

Dit apparaat is een kwaliteitstoestel, waarmee u snel en gemakkelijk allerlei bereidingen tot stand kunt brengen. Het hak, maalt, pureert, emulgeert en mengt uw voedingsmiddelen in enkele seconden. Het mes heeft een scherpe kant, om te hakken, mengen of pureren, terwijl de dikkere kant geschikt is om harde voedingsmiddelen, zoals koffiebonen of noten, te malen. Met zijn krachtige, omkeerbare motor, volbrengt dit apparaat alle taken in enkele seconden.

## 2. UW APPARAAT OMVAT

1. Een in **omkeerbare motor** met twee zeer praktische pulsbedieningstoetsen.
2. Een **werkkom** van 0,6 L.
3. Een **spatel** (niet afgebeeld).
4. Een vergrendelbaar **dekse**l op de kom. Voorzien van twee openingen, om tijdens de werking vloeistoffen toe te voegen.
5. Een **mes** met een professionele kwaliteit en precisie. Naargelang van de draairichting van het mes, kunt u er voedingsmiddelen mee hakken of malen.

**OPGELET ! HET MES IS ZEER SCHERP.** Om bij het uitpakken van het apparaat te vermijden dat u zich kwetst, raden wij u aan het mes met de grootst mogelijke voorzichtigheid te behandelen. Raak nooit de metalen delen aan, en grijp het mes steeds vast aan de centrale naaf.

## 3. SAMENVOEGEN



1. Zet de werkkom op de as van de motor. Laat ze tegen de wijsers van de klok in draaien, om ze op het motorblok vast te zetten.
2. Houd het mes vast aan zijn centrale naaf en plaats het voorzichtig op de centrale as van de werkkom. Zorg ervoor dat de merktekens van het mes aansluiten op de vorm van de as. Het mes moet goed vastzitten onder in de werkkom.
3. Breng de ingrediënten in de kom.
4. Zet het deksel op de kom. Het lijfje van het deksel moet zich rechts van de achterste kolom bevinden. Om het deksel te vergrendelen, laat u het tegen de wijsers van de klok in draaien.

N.B. Het apparaat begint pas te werken, als het deksel op de juiste manier is vergrendeld. Het valt meteen stil zodra het deksel wordt verwijderd.


5. Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.



## 4. FUNCTIES

Met de toetsen  en  kunt u de motor aan- en uitzetten. Het volstaat dat u de gekozen toets indrukt, nadat u de ingrediënten in de kom heeft gedaan. Zodra u de toets loslaat, valt de motor stil. Het mes draait automatisch in de gewenste richting, afhankelijk van welke toets werd ingedrukt.

### A. HAKKEN

De toets  wordt gebruikt met de scherpe kant van het mes, om voedingsmiddelen met een zachte consistentie, zoals gekookte groenten, kruiden, uien, look en de meeste kazen te hakken, te pureren en te mixen.

### B. MALEN

De toets  wordt gebruikt met de dikkere kant van het mes, om hardere voedingsmiddelen, zoals koffiebonen, specerijen, peperkorrels, chocolade en noten, te malen of te hakken.

## 5. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

### A. Voorbereiding van de voedingsmiddelen


Snijd de voedingsmiddelen in stukken van ongeveer 1,5 cm. Hoe grover de voedingsmiddelen gesneden zijn, hoe meer tijd er nodig is om ze te hakken.

Doe de werkkom niet te vol, om onregelmatige resultaten en een overbodige belasting van de motor te vermijden. In het algemeen mogen de voedingsmiddelen niet meer dan 2/3 van de werkkom in beslag nemen.


#### BELANGRIJK

- Wij raden u aan om het apparaat tijdens de werking met één hand vast te houden, om te verhinderen dat het zich verplaatst.
- Gebruik geen grotere hoeveelheid dan de in dit boekje aanbevolen hoeveelheden.
- **Laat het apparaat nooit langer dan één minuut onafgebroken werken.**
- Wacht steeds tot het mes ophoudt met draaien, voordat u het deksel verwijderd.
- Probeer het deksel en de kom nooit tegelijk te verwijderen. Het deksel moet eerst worden weggenomen, daarna kan de kom worden verwijderd. Maak eerst de kom leeg en verwijder dan het mes.
- Om te vermijden dat tijdens het leegmaken van de kom het mes eruit valt, raden wij u aan om het mes vast te houden. Daartoe plaatst u één vinger op de as van het mes, of houdt u het mes langs onder vast (door één vinger in de opening te plaatsen die voor de as van de motor is voorzien).

### B. Hakken of pureren


De toets  meermaals indrukken en loslaten. Let erop dat de voedingsmiddelen telkens onderin de kom vallen. Gebruik indien nodig de spatel om de randen van de kom te schrappen. Controleer veelvuldig de textuur, om niet te fijn te hakken.

#### Verse kruiden hakken :

De aromatische kruiden, de kom en het mes moeten perfect schoon en droog zijn. Snijd de stengels van de kruiden en houd alleen de zachte delen over. Breng de kruiden in de kom en druk meermaals op de toets , totdat de kruiden voldoende gehakt zijn. Hoe meer kruiden u tegelijk hakt, hoe fijner ze gehakt zullen zijn.

Als de aromatische kruiden goed droog zijn wanneer ze worden gehakt, 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 :

De voedingsmiddelen moeten zeer koud, maar niet diepgevroren zijn. Snijd ze in stukken van ongeveer 1,5 cm. Druk op de toets  om grof te hakken. Vervolgens, om fijner te hakken, laat u de motor gedurende enkele seconden draaien. Indien nodig gebruikt u de spatel, om de voedingsmiddelen die op de randen achtergebleven zijn, weg te nemen.

#### Noten hakken :

Breng de noten in de kom en druk op de toets . Controleer veelvuldig of de noten niet gaan samenleven in de kom. Indien nodig gebruikt u de spatel om ze over de kom te verspreiden.


#### Voedingsmiddelen pureren :

Grof hakken door middel van pulsen. Houd daarna de toets  ingedrukt, totdat de gewenste textuur wordt verkregen. (OPMERKING : dit procedé is niet geschikt om aardappelen te pureren).

#### Vloeistoffen toevoegen :

U kunt vloeistoffen, zoals water, olie of aroma's, tijdens de werking van het apparaat toevoegen. 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

Ga op dezelfde manier te werk voor harde voedingsmiddelen : druk op de toets  met pulsen. Let erop dat de voedingsmiddelen bij iedere stilstand onderin de kom vallen. Voor een fijnere textuur, houd u de toets gedurende verschillende seconden ingedrukt – tot 20 sec. voor bepaalde zaden, of 40 sec. voor koffiebonen.

## 6. WERKINGSTECHNIEKEN EN AANBEVOLEN HOEVEELHEDEN

INGREDIËNTEN	HAKKEN	MALEN	COMMENTAAR
Look	X		
Ansjovis	X		
Bacon	X		Moet knapperig zijn
Boter	X		
Koffie (in bonen)		X	Max. 250g. tegelijk
Kaneel (in staafjes)		X	
Selder	X		
Paddestoelen	X		
Chocolade		X	Max. 30g. tegelijk
Harde kaas		X	Max. 60g. tegelijk, gesneden in blokjes van 1,5cm
Halfharde kaas	X		
Halfzachte kaas	X		Moet heel koud zijn
Zachte kaas	X		Moet heel koud zijn
Zaadkorrels (komijn, maanzaad enz.)		X	
Verse kruiden	X		Moeten goed droog zijn
Gekookte groenten	X		Moeten gekookt worden tot ze zacht zijn
Muskaatnoot		X	Aandrukken en meermaals loslaten om te verbrijzelen, vervolgens laten draaien om te malen
Noten, hazelnoten		X	
Uien, sjalotten	X		
Olijven	X		
Peper (in bolletjes)		X	
Paprika's	X		
Vlees, gevogelte, vis	X		Moeten heel koud zijn maar niet bevroren, in regelmatige stukken gesneden. Max. 150g.

## 7. DE MENING VAN DE CHEFS



1. De kom van de mini-keukenrobot niet volledig vullen om onregelmatige resultaten en onnodige belasting van de motor te voorkomen. In het algemeen mag de voeding de kom niet voor meer dan 2/3 vullen.
2. De aromatische kruiden drogen vooraleer deze fijn te hakken om deze langer te kunnen bewaren. Deze opbergen in een hermetisch gesloten zakje, dan bewaren ze 4 tot 5 dagen in de koelkast.
3. Om een bereiding te emulgeren (vinaigrette, mayonnaise, bearnaise enz.) eerst de hakken-toets gebruiken om de bereiding te binden en dan de malen-toets om het mengsel homogeen te maken en daarbij de vloeistof druppel voor druppel via het deksel toevoegen.
4. Bij uw aankopen volledige kruiden kiezen en deze kort malen in uw mini-keukenrobot om er maximale geuren en smaken uit te halen.
5. Om de smaken van de volledige kruiden te bewaren, hermetisch gesloten bokalen met een rubberen dichtingsring gebruiken.
6. Om een geklopte room te bewerken, in de kom van de mini-keukenrobot een beetje koude vloeibare room gieten en de hakken-toets gedurende 40 seconden indrukken. Het resultaat is ideaal. Een beetje suiker toevoegen op het einde van de bereiding om een slagroom te bekomen.
7. De mini-keukenrobot maakt het mogelijk om voor uw kinderen snel smakelijke groentenpures klaar te maken. In hakken-modus voor groenten- en vlees- of vlees- en vismengsels. In malen-modus voor geëmulgeerde mengsels met gesmolten boter, olijfolie of nog room.

## 8. VRAGEN/ANTWOORDEN

Wat te doen als...	Antwoorden:
De ingrediënten zijn onvoldoende fijngehakt, er zitten nog stukken in	Opgelet dat u de kom niet overvult.
De voedingswaren blijven aan de wanden van de kom kleven?	Het principe van de omkeerbare motor gebruiken door afwisselend op de hakken- en de malen-toets te drukken. Dit zorgt ervoor dat de voedingswaren beter verdeeld worden over de kom.
De vloeibare ingrediënten worden niet correct gemengd?	Deze mogen alleen worden toegevoegd als het apparaat in werking is voor een betere binding.
Mijn mini-keukenrobot werkt niet?	Nagaan of het veiligheidssysteem van het deksel wel goed is vastgeklikt op de achterzijde van de mini-keukenrobot.

## 9. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

Het apparaat kan op het werkblad van uw keuken blijven staan. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt. Laat het deksel niet in vergrendelde stand, om te vermijden dat het mechanisme wordt beschadigd. Het mes moet buiten het bereik van kinderen worden opbergen.

Alle onderdelen van uw apparaat, met uitzondering van de motorvoet, mogen in de vaatwasser worden gewassen. Wij raden u aan om de werkkom, het deksel en het mes onmiddellijk na gebruik af te spoelen, om te vermijden dat de voedingsmiddelen eraan vastkleven.

Wast u het mes met de hand, wees dan zeer voorzichtig. Laat het niet in zeepsop liggen. U zou het uit het oog kunnen verliezen. Hanteer het steeds met de grootste voorzichtigheid.

Om de voet van het apparaat schoon te maken, gebruikt u een in een zacht detergens gedrenkte spons. Gebruik geen schuurpons.

**BELANGRIJK :** Laat het mes nooit op de motoras als het apparaat niet wordt gebruikt.



## 10. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Zoals alle elektrische huishoudapparaten moet uw keukenmachine met voorzichtigheid worden behandeld. Volg onderstaande raadgevingen op, om te vermijden dat u zich kwetst.

- Hanteer het mes met de grootste zorg. Raak de scherpe metalen delen niet aan.
- Breng altijd eerst het mes aan, voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Plaats het mes nooit op de motoras als de kom nog niet vergrendeld is.
- Voordat u het apparaat inschakelt, moet u zich ervan vergewissen dat het mes zo ver mogelijk op de motoras is gedrukt en dat het deksel correct is aangebracht. Forceer of blokkeer het mechanisme van het deksel niet.
- Gebruik de spatel alleen wanneer de motor stilstaat. Vermijd ieder contact met bewegende delen.
- Wacht steeds tot het mes ophoudt met draaien, om het deksel te verwijderen.
- Neem de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat schoonmaakt of hulpstukken aanbrengt of verwijderd.
- Neem de kom van de voet, voordat u het mes wegneemt.
- Houd bij het legen van de kom het mes vast, zodat het niet kan vallen.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend met de door Cuisinart® geleverde hulpstukken.
- Dompel de voet van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik, voordat u het apparaat assembleert of demonteert, voordat u de voedingsmiddelen eruit haalt en voordat u het schoonmaakt. Laat de stekker nooit in het stopcontact zonder toezicht. Om de stekker uit het stopcontact te halen, trekt u aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Laat het snoer niet over het werkblad hangen en breng het niet in contact met warme oppervlakken.
- Laat het mes niet op de as van de motor als het apparaat niet wordt gebruikt. Berg het mes op buiten het bereik van kinderen.
- Om te vermijden dat het mechanisme wordt beschadigd, bergt u het apparaat niet op met het deksel volledig gesloten.
- Een grotere waakzaamheid is geboden als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Berg het op buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen de keukenmachine niet gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is of als het zichtbare sporen van beschadiging vertoont.
- Gebruik het apparaat niet meer als het snoer beschadigd is en dan de voedingskabel door een professioneel laten vervangen.
- Geen enkele herstelling mag door de gebruiker worden uitgevoerd.
- Dit apparaat beantwoordt aan de voornaamste vereisten van de richtlijnen 89/336/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 73/23/EEG (veiligheid van elektrische huishoudapparaten), gewijzigd door richtlijn 93/68/EEG (EG-merking).
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor keukenwerk en volg steeds de instructies van deze handleiding.
- Niet buiten gebruiken.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.



**Afval van elektrische en elektronische apparaten op het einde van hun levensduur.** In het belang van iedereen en om actief mee te helpen aan de collectieve inspanning op het vlak van milieubescherming:

- Gooi uw producten niet weg met het huishoudelijk afval.
- Gebruik de terugname- en ophalingssystemen die u ter beschikking staan.

Sommige materialen kunnen aldus worden gerecycleerd of worden benut.

## 1. INTRODUZIONE

Avete acquistato un Minipreparatore Cuisinart®.

Un apparecchio di grande 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. Il coltello è dotato di un lato tagliente per tritare, mescolare o ridurre in purea, e di un lato più spesso per macinare alimenti solidi come il 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. L'APPARECCHIO COMPRENDE

1. Un **motore con moto reversibile** e due tasti di comando sequenziali molto pratici.
2. Un **recipiente universale** con capacità di 0,6 L.
3. Una **spatola** (senza foto).
4. Un **coperchio** bloccabile sul recipiente. Dotato di due aperture per aggiungere liquidi durante il funzionamento.
5. Una **lama** di precisione professionale non soggetta ad usura. A seconda del senso di rotazione, la lama permette di tritare 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

1. Posizionare il recipiente universale sul blocco motore. Per fissarlo, girare in senso antiorario.
2. Afferrando la lama dal suo asse centrale, posizionarla delicatamente sul corrispondente asse centrale del recipiente universale. Allineare le tacche della lama sulla forma dell'asse. La lama deve incastrarsi perfettamente in fondo al recipiente universale.
3. Mettere gli ingredienti nel recipiente.
4. Posizionare il coperchio sul recipiente. La linguetta del coperchio deve essere orientata verso destra della colonna posteriore. Per bloccare il coperchio in posizione, girare in senso antiorario.

N.B. L'apparecchio può funzionare solo se il coperchio viene bloccato correttamente. L'apparecchio si spegne non appena viene tolto il coperchio.

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



Coperchio (4)



Lama (5)





Recipiente universale (2)

Asse


Motore con moto reversibile (1)

Dispositivo alloggiacavo


## 4. FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

I tasti  e  permettono di avviare e arrestare il motore. 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. TRITARE

Il tasto  si utilizza con il lato affilato della lama per sminuzzare, ridurre in purea e tritare alimenti teneri come verdure cotte, erbe aromatiche, cipolle, aglio e la maggior parte dei formaggi.

### B. MACINARE

Il tasto  si utilizza con il lato più spesso della lama per macinare o tritare alimenti solidi come caffè in chicchi o pepe in grani, spezie, cioccolato e noci.

## 5. CONSIGLI D'USO

### A. Preparazione degli alimenti

Tagliare gli alimenti in pezzi di circa 1,5 cm. 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. Gli alimenti non devono occupare più di 2/3 del recipiente.


#### IMPORTANTE

- Per far sì che non si muova, si consiglia di tenere l'apparecchio con una mano durante il funzionamento.
- Verificare di non aver introdotto una quantità di alimenti superiore a quella raccomandata nel presente manuale.
- 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. Prima togliere il coperchio, poi il recipiente. Svuotare il recipiente e successivamente togliere la lama.
- Per evitare che la lama cada quando si svuota il recipiente, si raccomanda di tenerla con un dito sull'apposito asse, o tenendola ferma da sotto (mettendo un dito nell'apertura prevista per l'asse del motore).

### B. Tritare o ridurre in purea


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. Tagliare gli alimenti in pezzi da 1,5 cm circa. Premere il tasto  per sminuzzare grossolanamente. Poi, per tritare più finemente, lasciare girare il motore per alcuni secondi. Se necessario, usare la spatola per togliere gli alimenti che restano sui bordi.

#### Triturare le noci :

Mettere le noci nel recipiente e premere il tasto . Controllare spesso che le noci triturate non si ammassino, condensandosi, nel recipiente. Se necessario, usare la spatola per ridistribuirle dentro il recipiente universale.

#### Ridurre gli alimenti in purea :


Tritare grossolanamente usando la funzione ad impulsi tenendo il tasto  premuto fino alla 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

Procedere nello stesso modo per gli alimenti duri : premere il tasto  a 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 : 20 secondi per certi alimenti, fino a 40 per i chicchi di caffè.

## 6. TECNICHE DI FUNZIONAMENTO E QUANTITÀ CONSIGLIATE

INGREDIENTI	TRITARE	MACINARE	COMMENTI
Aglio	X		
Acciughe	X		
Bacon	X		Deve essere croccante
Burro	X		
Caffè (in grani)		X	Max. 250 gr alla volta
Cannella (in bastoncini)		X	
Sedano	X		
Funghi	X		
Cioccolato		X	Max. 30 gr alla volta
Formaggio a pasta dura		X	Max. 60 gr alla volta, tagliato a pezzi da 1,5 cm
Formaggio a pasta semidura	X		
Formaggio a pasta semimolle	X		Deve essere molto freddo
Formaggio a pasta molle	X		Deve essere molto freddo
Chicchi (cumino, semi papav. ecc.)		X	
Erbe aromatiche	X		Devono essere perfettamente asciutte
Verdura cotta	X		Devono essere cotti al punto da risultare teneri
Noce moscata		X	Premere e rilasciare più volte ridurre a pezzi, poi lasciar girare per macinare
Noci, nocciole		X	
Cipolle, scalogni	X		
Olive	X		
Pepe (in grani)		X	
Peperoni	X		
Carne, pollami, pesce	X		Devono essere molto freddi ma non congelati, tagliati a pezzi regolari. Max. 150 gr.

## 7. IL PARERE DEGLI CHEFS



1. Non riempire completamente la ciotola del minipreparatore per evitare risultati irregolari e una tensione inutile al motore. In generale, gli alimenti non devono superare i 2/3 della ciotola.
2. Asciugare bene 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.
3. Per emulsionare un condimento ( salsa vinaigrette, maionese, béarnaise, ecc.) utilizzare prima il tasto Tritare per legare il preparato, poi il tasto macinare per rendere solido il miscuglio incorporando il liquido tramite il dispositivo "goccia a goccia" del coperchio
4. Nel fare la spesa, scegliere spezie intere e macinarle subito nel minipreparatore per conservarne il massimo di aroma e di sapore.
5. Per conservare i sapori delle spezie intere, utilizzare dei vasetti fermati ermeticamente con una guarnizione di gomma.
6. Per preparare rapidamente la panna montata, versare nella ciotola un po' di panna liquida fredda e premere sul tasto Tritare per 40 secondi. Il risultato sarà eccellente. Aggiungere un po' di zucchero alla fine della preparazione per ottenere una crema chantilly.
7. Il minipreparatore permette di elaborare rapidamente delle saporite puree di verdura per i bambini. In modalità Tritare per miscugli carne e verdura o verdura e pesce. In modalità macinare per dei miscugli emulsionati con burro fuso, olio d'oliva o panna.

## 8. DOMANDE/RISPOSTE

Cosa fare se ...	Risposte:
Gli ingredienti non risultano abbastanza tritati, restano dei pezzi?	Attenzione a non riempire troppo la ciotola.
Gli alimenti restano appiccicati sulle pareti della ciotola?	Utilizzare il principio del motore reversibile premendo alternativamente sul tasto Tritare poi Macinare. Questo permette agli alimenti di ripartirsi meglio nella ciotola.
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

L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della vostra cucina. Staccarlo dalla corrente quando non viene utilizzato. Non lasciare il coperchio bloccato in posizione per evitare di danneggiare il meccanismo.

La lama deve essere riposta fuori della portata dei bambini.

Tutti i componenti del vostro apparecchio, ad eccezione della base motore, possono essere messi in lavastoviglie. Vi raccomandiamo di sciquare recipiente universale, coperchio e lama subito dopo l'uso, per evitare che gli alimenti si seccino.

Se la lama viene lavata a mano, prestare la massima attenzione. Evitare di lasciare la lama dentro dell'acqua insaponata, dato che potrebbe risultare non visibile. Maneggiarla sempre con la massima cautela.

Per pulire la base dell'apparecchio, usare una spugnetta con alcune gocce di detersivo delicato. Non utilizzare spugne abrasive.

**IMPORTANTE :** Non lasciare mai la lama sul blocco motore quando l'apparecchio non viene utilizzato.

## 10. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- 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 sul blocco motore prima di aver bloccato il recipiente universale in posizione.
- Prima di accendere l'apparecchio, verificare che la lama sia bloccata bene in fondo sul blocco 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 finito di girare prima di togliere il coperchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo, riporlo o togliere gli accessori.
- Togliere il recipiente universale dalla base prima di estrarre la lama.
- Fare attenzione che la lama non cada, tenendola saldamente quando il recipiente universale è vuoto.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con gli accessori Cuisinart® forniti in dotazione.
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua o 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 l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare l'apparecchio dalla corrente, si raccomanda di tirare la spina, non il cavo.
- Fare in modo che il cavo non esca dal piano di lavoro. Evitare qualsiasi contatto fra il cavo e superfici calde.
- 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 la massima attenzione se l'apparecchio viene utilizzata vicino a dei bambini. Riporre l'apparecchio fuori della portata dei bambini. Il robot da cucina non deve essere utilizzato da bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio se caduto o se presenta danni evidenti.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo fosse danneggiato. In questo caso farlo sostituire da uno specialista. Inoltre, nessuna riparazione deve essere eseguita dall'utente. In entrambi i casi, comunque, si prega di rivolgersi al proprio rivenditore o prendere contatto con la società Conair Europe S.p.a., numero telefonico 055 340095 – Fax 055 340096.
- Questo apparecchio è conforme alle direttive 89/336/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 73/23/CEE (sicurezza degli apparecchi elettrodomestici), emendate dalla direttiva 93/68/CEE (marcaturo CE).

- Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare, secondo le presenti istruzioni.
- Non utilizzare all'esterno.
- Progettato per esclusivo uso domestico.



**Smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici alla fine del ciclo di vita.** Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela ambientale:

- 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 usted de comprar el Minirrobot Cuisinart®.

Es un aparato de calidad que le permitirá hacer toda clase de preparaciones sencilla y rápidamente. Con él puede usted hacer carne picada, puede moler, puede hacer puré, puede emulsionar y mezclar sus alimentos en unos segundos. Su cuchilla tiene un lado afilado para picar, mezclar o hacer puré. Con el otro lado, más grueso y romo, puede usted moler alimentos duros como granos de café o nueces. Tiene un motor reversible, potente, que realiza muchas tareas en unos cuantos segundos.

## 2. SU APARATO TIENE

1. Un motor reversible con dos teclas muy prácticas.
2. Un receptáculo de preparación de 0,6 L.
3. Una espátula (no sale en la foto).
4. Una tapa que se puede fijar en el recipiente y que tiene dos aperturas para echar líquidos durante la utilización.
5. Una cuchilla de precisión profesional que no se gasta. Se mueve en un sentido para picar y en el otro sentido para moler.

¡ OJO ! LA CUCHILLA CORTA DE VERAS. Para no cortarse al sacar el aparato de la caja le aconsejamos que trate la cuchilla con sumo cuidado. No toque nunca las partes metálicas. Asga o agarre siempre la cuchilla por su parte central.

## 3. MONTAJE

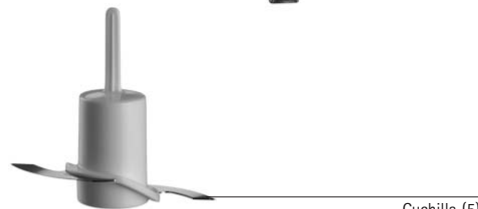
1. Meta el receptáculo en el eje del motor. Para fijarlo en el bloque motor hágalo girar en el sentido contrario a las agujas del reloj, o sea, hacia la izquierda.
2. Agarrándola por su parte central, coloque con mucho cuidado la cuchilla en el eje central del receptáculo. Coloque las muescas de la cuchilla en la forma correspondiente del eje. La cuchilla debe encajar bien en el fondo del receptáculo.
3. Meta los ingredientes en el receptáculo.
4. Ponga la tapa en el receptáculo. La lengüeta de la tapa debe mirar a la derecha de la columna trasera. Para que la tapa pueda cerrar bien, tiene que hacerla girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj, o sea, hacia la izquierda.

ATENCIÓN : El aparato no se pone en marcha si la tapa no está bien metida en su sitio. Y el aparato se para inmediatamente cuando se levanta o se quita la tapa.

5. Enchufe el aparato y estará listo para funcionar.



Tapa (4)



Cuchilla (5)





Receptáculo de preparación (2)

Eje


Motor reversible (1)

Cordón automático


## 4. FUNCIONES

Las teclas de  y de  sirven para poner en marcha el motor y para detenerlo. Pulse la tecla correspondiente a lo que quiera hacer pero no se olvide de que primero tiene que meter los ingredientes en el receptáculo. Si deja de pulsar la tecla, el motor se para inmediatamente. La cuchilla gira automáticamente en el sentido indicado por la tecla que usted pulse.

### A. PICAR

La tecla  se usa con el lado afilado de la cuchilla para picar y también para hacer puré y para mezclar alimentos blandos como legumbres cocidas, hierbas, cebollas, ajo y casi todos los tipos de quesos.

### B. MOLER

La tecla  se usa con el lado romo de la cuchilla para moler o picar alimentos sólidos como granos de café o de pimienta, especias, chocolate y nueces.

## 5. CÓMO UTILIZAR EL APARATO

### A. Preparación de los alimentos


Cortar los alimentos en cachitos de un centímetro y medio aproximadamente. Cuanto más gruesos, más tiempo para picarlos.

No llene demasiado el receptáculo de preparación para evitar irregularidades y para no obligar al motor a trabajar con una tensión excesiva no necesaria. En general, los alimentos no deben ocupar más de los dos tercios del receptáculo de preparación.


#### IMPORTANTE

- Le recomendamos que agarre el aparato con una mano cuando funcione para que no vibre ni se mueva.
- No utilice nunca cantidades superiores a las recomendadas en este manual.
- No use el aparato más de un minuto seguido (haga pausas).
- Espere siempre a que la cuchilla se haya parado del todo antes de levantar la tapa.
- No intente nunca quitar la tapa y el receptáculo al mismo tiempo. Quite primero la tapa y luego el receptáculo. Vacíe primero el receptáculo y luego puede quitar la cuchilla.
- Para que la cuchilla no se caiga cuando vacíe el receptáculo, ponga un dedo por encima del eje de la cuchilla o bien coloque un dedo por encima de la cuchilla en la ranura prevista para el eje del motor.

### B. Picar o hacer puré


Pulsar y soltar varias veces la tecla , asegurándose de que los alimentos van cayendo hasta el fondo del receptáculo. Utilice la espátula para raspar los bordes del receptáculo si hace falta. Compruebe constantemente el grosor del picado para evitar que se pique demasiado fino.

#### Picar las hierbas frescas :


Las hierbas aromáticas, el receptáculo y la cuchilla deben estar totalmente limpios y secos. Corte el tallo de las hierbas para quedarse solamente con las partes tiernas. Ponga las hierbas en el receptáculo y pulse la tecla  varias veces seguidas hasta que las hierbas estén suficientemente picadas. Cuanto más hierbas más fino el picado.

Si están secas del todo una vez picadas, las hierbas aromáticas se conservarán de 4 a 5 días en el refrigerador a condición de meterlas en un saquito cerrado herméticamente. También se pueden congelar.


#### Picar carne, aves, pescados y crustáceos :

Todos estos alimentos tienen que estar muy fríos pero no congelados. Hay que cortarlos en trozos de más o menos un centímetro y medio. Pulse la tecla  para un primer picado. Si quiere picar más fino, deje que el motor trabaje durante unos segundos más. Utilice la espátula si quedan restos en alguna parte.

#### Picar nueces :

Meta las nueces en el receptáculo y pulse la tecla . Tenga cuidado de que no se le junten las nueces formando pelotas en el receptáculo. Si hace falta, utilice la espátula para repartir las nueces por todo el receptáculo.


#### Puré :

Primero hay que picar un poco pulsando varias veces seguidas la tecla  hasta obtener la calidad de masa deseada. (NOTA : este procedimiento no sirve para hacer puré de patatas).

#### Añadir líquidos :

Puede añadir líquidos como agua, aceite o aromas. Para ello, vierta el líquido por uno de los dos agujeros de la tapa dejando libre el otro para que el aire circule.

### C. Moler

Lo mismo para alimentos duros: pulsar la tecla  varias veces seguidas asegurándose de que los alimentos caen en el fondo del receptáculo a cada parada. Para afinar la masa, mantenga la tecla pulsada varios segundos – hasta 20 segundos para algunos granos y hasta 40 segundos para los granos de café.



## 6. TÉCNICAS DE FUNCIONAMIENTO Y CANTIDADES RECOMENDADAS

INGREDIENTES	PICAR	MOLER	COMENTARIOS
Ajo	X		
Anchoas	X		
Bacon	X		Debe estar crujiente
Mantequilla	X		
Café (en grano)		X	Máx. 250 gr cada vez
Canela (en rama)		X	
Apio	X		
Champiñones	X		
Chocolate		X	Máx. 30 gr cada vez
Quesos de pasta dura		X	Máx. 60 gr cada vez, cortado en trozos de 1,5 cm
Quesos de pasta semidura	X		
Quesos de pasta semiblanda	X		Debe estar muy frío
Quesos de pasta blanda	X		Debe estar muy frío
Semillas (comino, amapola, etc.)		X	
Hierbas frescas	X		Deben estar muy secas
Verduras hervidas	X		Deben estar cocidas hasta que se ablanden
Nuez moscada		X	Pulsar varias veces para triturar y mantener en marcha para moler
Nueces, avellanas		X	
Cebollas, chalotas	X		
Aceitunas	X		
Pimienta (en grano)		X	
Pimientos	X		
Carne, aves, pescado	X		Los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados y cortados en trozos regulares. Máx. 150gr.

## 7. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



1. No llene completamente el recipiente del minirobot, con el fin de evitar resultados irregulares y una tensión inútil al motor. Como norma general, los alimentos no deben superar los 2/3 del bol.
2. 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 4 a 5 días.
3. Para emulsionar una salsa (vinagreta, mayonesa, salsa bearnesa) utilice en primer lugar la tecla picar para ligar la preparación. Luego pase a la tecla moler para espesar la salsa, incorporando el líquido por el dispositivo gota a gota de la tapadera.
4. Si compra las especias en grano y las muele en el último minuto, podrá extraer todo su aroma y su sabor.
5. Para conservar el aroma de las especias en grano, utilice tarros cerrados herméticamente con una junta de caucho.
6. Para elaborar rápidamente nata montada, vierta en el bol del minirobot un poco de nata líquida fría y pulse la tecla picar durante 40 segundos. Obtendrá un resultado perfecto. Añada un poco de azúcar para obtener chantilli.
7. El minirobot le permite elaborar rápidamente purés de verdura muy sabrosos para sus hijos. Utilice la tecla picar para mezclar verduras con carne o verduras con pescado. Utilice la tecla moler para obtener mezclas emulsionadas con mantequilla fundida, aceite de oliva o nata.

## 8. PREGUNTAS / 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 del bol.	Utilice el principio del motor reversible, pulsando alternativamente la tecla picar y la tecla moler. De esta forma, los alimentos pueden distribuirse mejor por el bol.
Los ingredientes líquidos no se mezclan correctamente.	Deben añadirse únicamente con el motor en marcha, para que liguen mejor.
El minirrobot no funciona.	Verifique que el sistema de seguridad de la tapadera está enganchado en la parte trasera del minirobot.

## 9. LIMPIAR Y GUARDAR

Puede dejar el aparato en la mesa de la cocina en que lo ha utilizado. Desenchúfelo en todo caso si no lo va a utilizar. No deje la tapa cerrada para no estropear el mecanismo.

Esconda la cuchilla donde los niños no la puedan encontrar.

Puede lavar en el lavaplatos todos los elementos de su aparato salvo la base del motor. Le recomendamos que enjuague el receptáculo de preparación, la tapa y la cuchilla inmediatamente después de usarlos para que no se sequen los restos de alimentos.

Si quiere lavar la cuchilla con la mano, tenga mucho cuidado porque se puede cortar. No deje la cuchilla en agua jabonosa porque se le puede olvidar si no la ve. En todo caso, tenga muchísimo cuidado.

Para limpiar la base del aparato, use una esponja humedecida en un detergente suave. No use nunca una esponja abrasiva.

**IMPORTANTE :** No deje nunca la cuchilla en el eje motor cuando no vaya a usar el aparato.

## 10. NORMAS DE SEGURIDAD

Como todo aparato electrodoméstico, este preparador culinario tiene que utilizarse con precaución. Respete los consejos que le damos para no herirse ni hacerse daño.

- Trate la cuchilla con mucho cuidado. No toque las partes metálicas cortantes.
- Antes de meter los ingredientes ponga la cuchilla en su sitio.
- No ponga nunca la cuchilla en el eje motor antes de cerrar el receptáculo.
- Antes de encender el aparato hay que estar segurísimo de que la cuchilla está metida a fondo en el eje motor y de que la tapa está bien puesta en su sitio. No fuerce ni bloquee el mecanismo de la tapa.
- La espátula sólo se debe utilizar cuando el motor esté parado. Nunca jamás se le ocurra tocar las piezas en movimiento.
- Antes de quitar la tapa hay que esperar que la cuchilla se haya parado del todo.
- Desenchufe el aparato antes de empezar a limpiarlo y antes de meter o sacar los accesorios.
- Antes de sacar la cuchilla tiene que separar al receptáculo de la base.
- Tenga cuidado de que no se le caiga la cuchilla cuando vacíe el receptáculo.
- Sólo con los accesorios de Cuisinart® se debe utilizar este aparato.
- No meta nunca la base del aparato ni en el agua ni en otros líquidos.
- Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de juntar las partes, antes de desmontarlas, antes de retirar los alimentos y antes de ponerse a limpiarlo. No deje nunca enchufado el aparato si nadie está presente para ver lo que pasa o lo que pudiera pasar. Para desenchufarlo tire de la clavija, nunca del cordón.
- No deje el cordón eléctrico colgando de la mesa de trabajo ni permita que toque superficies calientes.
- No deje la cuchilla en el eje del motor cuando no se esté utilizando el aparato. Esconda la cuchilla donde los niños no puedan verla ni encontrarla.
- Para no dañar el mecanismo, no guarde el aparato con la tapa completamente cerrada.
- Tenga mucho cuidado si el aparato se usa cerca de niños. Guárdelo en un sitio que los niños no puedan descubrir o al que no puedan llegar. No permita nunca jamás que los niños utilicen este aparato.
- No utilice el aparato si se ha caído o si parece que está averiado.
- Deje de utilizar inmediatamente el aparato si el cordón eléctrico está averiado. Y si está averiado tiene que llevarse a un profesional para que lo reemplace por otro.
- No intente nunca reparar el aparato.
- Este aparato cumple las normas esenciales de las Directivas 89/336/CEE (Compatibilidad electromagnética) y 73/23/CEE (Seguridad de aparatos electrodomésticos) tal como han sido enmendadas por la Directiva 93/68/CEE (marca CE).
- Utilice este aparato sola y exclusivamente para cocinar y ello respetando las instrucciones de este manual.

- No lo utilice nunca fuera de la cocina, nunca en el exterior.
- Solamente para uso doméstico.



### Residuos de equipos eléctricos y electrónicos fuera de uso.

En interés de todos, y para participar 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 estén a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse y reciclarse.

