

EAC

Мини кухонный комбайн
Производитель: BaByliss SARL
99 Avenue Aristide Briand
92120, Монруж, Франция
Факс 33 (0) 1 46 56 47 52
Сделано в Китае
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2020 / 09

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

F IB-19/024A



MINI PREP PRO
ECH4 Series
Q158A

Cuisinart®



Cuisinart®

SOMMAIRE

| | |
|--|-----|
| 1. Consignes de sécurité | 1 |
| 2. Introduction | 5 |
| 3. Caractéristiques produit | 5 |
| 4. Utilisation | 5 |
| Sécurité pendant l'utilisation | 5 |
| A. Assemblage et démontage des pièces. | 5 |
| B. Double lame. | 6 |
| C. Touches de commande. | 6 |
| D. Préparation | 7 |
| 5. Dépannage. | 10 |
| 6. Nettoyage et entretien | 10 |
| 7. Recettes. | 11 |
| Garantie internationale | 127 |

TABLE OF CONTENTS

| | |
|--|-----|
| 1. Safety instructions. | 15 |
| 2. Introduction | 18 |
| 3. Product features | 18 |
| 4. Instructions for use | 19 |
| Safety During Use | 19 |
| A. Fitting & removing the parts. | 19 |
| B. The dual blade. | 20 |
| C. Control switches | 20 |
| D. Processing | 20 |
| 5. Troubleshooting | 23 |
| 6. Cleaning and maintenance | 24 |
| 7. Recipes | 24 |
| International Guarantee. | 127 |

INHALT

| | |
|---|-----|
| 1. Sicherheitshinweise | 28 |
| 2. Einleitung | 32 |
| 3. Produktmerkmale | 32 |
| 4. Gebrauch | 32 |
| Sichere Bedienung | 32 |
| A. Zubehörteile einsetzen & entfernen | 32 |
| B. Die Doppelklinge | 33 |
| C. Bedienungstasten | 33 |
| D. Verarbeiten. | 34 |
| 5. Problemlösung | 37 |
| 6. Reinigen und Pflege | 38 |
| 7. Rezepte | 38 |
| Internationale Garantie | 127 |

INHOUD

| | |
|---|-----|
| 1. Veiligheidsinstructies | 42 |
| 2. Inleiding | 45 |
| 3. Kenmerken van het product | 46 |
| 4. Gebruik. | 46 |
| Veiligheid tijdens het gebruik | 46 |
| A. Het plaatsen & verwijderen van de onderdelen | 46 |
| B. Het dubbelzijdige mes | 47 |
| C. Bedieningsknoppen. | 47 |
| D. Verwerken | 47 |
| 5. Problemen oplossen. | 50 |
| 6. Reinigen en onderhoud | 51 |
| 7. Recepten | 52 |
| Internationaal garantiebewijs | 127 |

CONTENUTO

| | |
|---|-----|
| 1. Istruzioni di sicurezza | 56 |
| 2. Introduzione. | 59 |
| 3. Caratteristiche del prodotto. | 60 |
| 4. Utilizzo | 60 |
| Sicurezza durante l'uso | 60 |
| A. Inserire e togliere le parti | 60 |
| B. Doppia lama. | 61 |
| C. Interruttori di controllo. | 61 |
| D. Funzionamento | 61 |
| 5. Risoluzione dei problemi | 64 |
| 6. Pulizia e manutenzione. | 65 |
| 7. Ricette. | 66 |
| Garanzia Internazionale. | 127 |

CONTENIDO

| | |
|---|-----|
| 1. Consignas de seguridad | 70 |
| 2. Introducción | 73 |
| 3. Características del producto. | 74 |
| 4. Uso | 74 |
| Seguridad durante el uso | 74 |
| A. Montaje y desmontaje de las piezas | 74 |
| B. Cuchilla doble. | 75 |
| C. Mandos. | 75 |
| D. Procesamiento | 75 |
| 5. Solución de problemas | 78 |
| 6. Limpieza y mantenimiento | 79 |
| 7. Recetas | 80 |
| Garantía Internacional | 127 |

ÍNDICE

| | |
|---|-----|
| 1. Instruções de segurança | 84 |
| 2. Introdução | 87 |
| 3. Características | 88 |
| 4. Modo de emprego | 88 |
| Segurança durante a utilização. | 88 |
| A. Montagem e desmontagem das peças | 88 |
| B. Lâmina dupla | 89 |
| C. Comandos | 89 |
| D. Processamento | 89 |
| 5. Resolução de problemas | 92 |
| 6. Limpeza e manutenção | 93 |
| 7. Receitas | 94 |
| Garantia internacional | 127 |

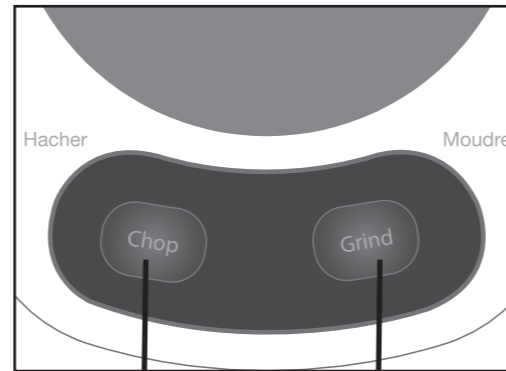
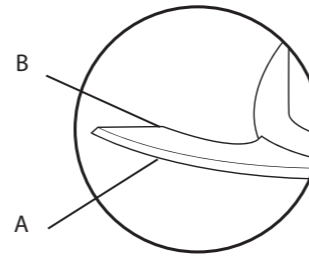
SPIS TREŚCI

| | |
|--|-----|
| 1. Przepisy bezpieczeństwa | 98 |
| 2. Wstęp | 101 |
| 3. Specyfikacja produktu | 102 |
| 4. Sposób użycia. | 102 |
| Bezpieczeństwo podczas użytkowania | 102 |
| A. Montaż i demontaż części | 102 |
| B. Podwójne ostrze | 103 |
| C. Przyciski sterowania | 103 |
| D. Przygotowanie | 103 |
| 5. Rozwiązywanie problemów | 106 |
| 6. Czyszczenie i konserwacja | 107 |
| 7. Przepisy. | 108 |
| Gwarancja międzynarodowa | 127 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----|
| 1. Правила безопасности | 112 |
| 2. Введение. | 116 |
| 3. Комплектация и характеристики изделия | 116 |
| 4. Руководство по эксплуатации | 116 |
| Безопасность в процессе пользования | 116 |
| A. Сборка и демонтаж | 117 |
| B. Двусторонний нож | 117 |
| C. Кнопки управления. | 117 |
| D. Переработка продуктов. | 118 |
| 5. Устранение неполадок | 121 |
| 6. Уход и обслуживание | 122 |
| 7. Рецепты | 122 |
| Международная гарантия | 127 |

Fig. 1



CHOP - HACHER - ZERKLEINERN -
HAKKEN - TRITARE - PICAR - CORTAR -
SIEKANIE - ИЗМЕЛЬЧАТЬ

GRIND - MOUDRE - MAHLEN - MALEN -
MACINARE - MOLER - TRITURAR -
MIELENIE - МОЛОТЪ

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

- L'appareil est destiné à un usage domestique seulement et n'est pas destiné à être utilisé dans des applications telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou aient été informées de la manière de l'utiliser par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
- Il y a un risque de blessure si le produit est mal utilisé.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant doit le remplacer afin d'éviter tout risque.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si vous le laissez sans surveillance ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- **ATTENTION** : Etre prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz les bols et procédez au nettoyage. Ne pas

toucher les lames métalliques ou les bords tranchants des disques. Toutes ces pièces sont extrêmement tranchantes et un contact peut entraîner des blessures.

- **AVERTISSEMENT :** Faire très attention lorsque vous travaillez avec des liquides chauds afin d'éviter les blessures causées par le débordement, la vapeur soudaine et les éclaboussures. Afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur, il peut être conseillé de traiter de plus petites quantités à faible vitesse.
- Toujours examiner l'appareil et ses accessoires avant de les utiliser pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de signes visibles de dégâts. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Ne jamais enlever la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
- Toujours vérifier que la tension à utiliser correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sous l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail.
- Éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et des surfaces chaudes.
- Toujours s'assurer que vos mains sont sèches avant de débrancher la fiche de la prise secteur.
- Ne jamais poser la lame ou le disque directement sur la base de l'appareil. Toujours veiller à installer le bol de préparation adéquat.
- Toujours insérer soigneusement la lame avant d'ajouter les ingrédients.
- Tenir les mains, les spatules et autres ustensiles éloignés des lames ou des disques en mouvement lorsque l'appareil est en marche. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais

seulement lorsque le moteur du robot culinaire est arrêté.

- Ne jamais pousser sur les aliments avec la main lorsque vous les coupez en tranches ou les râpez. Toujours utiliser un pousoir.
- S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.
- Toujours retirer le bol de la base de l'appareil avec précaution avant d'enlever la lame.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.
- Toujours veiller à nettoyer soigneusement les lames et le bol après chaque utilisation et à les sécher complètement avant de les stocker.
- Ne jamais stocker de lame ou de disque sur l'axe du moteur. Pour réduire le risque de blessure, ne placer aucune lame ou aucun disque sur l'axe sauf lorsque le bol est correctement verrouillé en place et que le robot est utilisé. Ranger les lames et les disques hors de portée des enfants.
- Toutes les pièces, à l'exception de la base de l'appareil, vont au lave-vaisselle et nous vous recommandons de les placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle uniquement. Etre prudent si vous lavez à la main les lames, les disques ou les accessoires de tranchage et en spirale. Lors de leur manipulation, utiliser le dispositif central en plastique. Éviter de les laisser dans de l'eau savonneuse où vous pourriez les perdre de vue. Pour nettoyer une lame, la tenir par son dispositif en plastique et utiliser la brosse de nettoyage fournie afin de nettoyer l'intérieur de la base de l'appareil.
- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas la mettre au lave-vaisselle.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame est verrouillée sur l'axe moteur (en évitant les parties coupantes) et que le couvercle est placé correctement. Ne pas forcer ou bloquer le

mécanisme du couvercle.



ATTENTION : Les sachets en polyéthylène contenant le produit ou son emballage peuvent être dangereux. Tenir ces sachets hors de portée des bébés et des enfants.

Ne pas les utiliser dans les berceaux, les lits d'enfants, les poussettes ou les parcs pour bébés. Le fin film peut coller au nez et à la bouche et empêcher la respiration. Un sachet n'est pas un jouet.



DEEE - FIN DE VIE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Dans l'intérêt de tous et afin de prendre une part active dans la protection de l'environnement et de la santé publique :

- Ne pas jeter vos produits avec vos déchets ménagers non triés.
- Les DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques) doivent être collectés séparément.
- Ayez recours au système de reprise et de collecte mis en place pour les DEEE dans votre région. De cette façon, certains matériaux pourront être recyclés, réutilisés ou récupérés.
- En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique dues aux éventuelles substances dangereuses contenues.

Pour de plus amples informations concernant la mise au rebut de ce produit, veuillez prendre contact avec votre service local de traitement des déchets ménagers.

2. INTRODUCTION

Félicitations! Vous venez d'acheter le nouveau Cuisinart Mini Prep Pro.

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet www.cuisinart.eu.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Couvercle

2. Bol de préparation avec poignée

3. Lame (lame courbe aiguisée, lame plate épaisse) dotée du système BladeLock

4. Touches de commande

5. Base

6. Spatule (non illustrée)

4. UTILISATION

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- Manier la lame avec beaucoup de précaution. Celle-ci est très coupante.
- Ne jamais placer la lame directement sur l'axe moteur de la base de l'appareil. S'assurer que le bol de préparation est mis en place.
- Insérer la lame avec précaution avant d'ajouter les ingrédients.
- Faire très attention lorsque l'appareil sert à préparer des liquides chauds. Une accumulation de vapeur pourrait provoquer une projection de liquide depuis l'appareil.
- Attendre que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.
- Retirer avec précaution le bol de préparation de la base moteur avant d'ôter la lame.
- Ne jamais laisser l'appareil allumé ou branché sans surveillance.
- Garder les mains, les spatules et les autres ustensiles à distance des lames lorsque l'appareil fonctionne. Utiliser la spatule uniquement lorsque le moteur est à l'arrêt.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de retirer ses lames.
- S'assurer que les lames et le bol de préparation aient été soigneusement nettoyés après chaque utilisation et qu'ils soient parfaitement secs avant de les ranger.

A. ASSEMBLAGE ET DÉMONTAGE DES PIÈCES

1. Placer la base de l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.
2. Placer le bol de préparation sur la base moteur, la poignée vers l'avant et positionnée légèrement sur la gauche du panneau de commande (le bol s'emboîtera alors dans la base).
3. Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller sur la base.

N.B. : Le bol de préparation doit être correctement emboîté et verrouillé. Le bol est en place une fois que la poignée est positionnée en face du panneau de commande.

4. Soulever délicatement le dispositif coupant en le tenant par sa tige centrale en plastique et le fixer sur l'axe moteur. Pousser la lame vers le bas jusqu'à ce qu'un clic confirme qu'elle est bien en place. La partie inférieure du dispositif coupant touche presque le fond du bol de préparation.

N.B. : Tenir toujours 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 sur la tige du moteur avant que le bol de préparation ne soit verrouillé.

N.B. : Insérer toujours la lame dans le bol de préparation avant d'ajouter les ingrédients.

5. Ajouter les aliments souhaités.

6. Placer le couvercle sur le bol de préparation avec la languette à gauche de la poignée du bol. Faire pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la poignée) pour le verrouiller.

N.B. : Le bol et le couvercle doivent être emboîtés dans le dispositif de verrouillage. Un clic confirmera que l'ensemble est parfaitement verrouillé. Si le bol de préparation et le couvercle ne sont pas verrouillés correctement, il se peut que le préparateur fonctionne par intermittence.

7. Pour retirer le couvercle, maintenir la base de l'appareil de la main gauche, saisir fermement la poignée du couvercle et la faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

N.B. : S'assurer que le moteur est complètement à l'arrêt et que la lame a cessé de tourner avant de retirer le couvercle.

ATTENTION : Le couvercle doit être enlevé avant de fixer le bol de préparation sur la base ou de l'en retirer.

8. Pour enlever la lame, tirer délicatement sur le dispositif pour la retirer de l'axe moteur.

9. Avant de retirer le bol, s'assurer que le couvercle ait bien été enlevé. Maintenir la base de l'appareil à l'aide de la main gauche, tenir la poignée du bol de la main droite et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et soulever le bol du socle.

B. DOUBLE LAME (Fig.1) (voir couverture)

Cet appareil possède une lame double dotée d'un côté tranchant destiné à hacher et à mixer (A) et d'un côté plat plus épais destiné à moudre (B).

C. TOUCHES DE COMMANDE

Pour démarrer la préparation, appuyer simplement sur l'une des deux touches et la maintenir enfoncée pendant la durée souhaitée.

Utiliser la touche « Hacher » pour hacher, réduire en purée et mixer les aliments à l'aide du côté tranchant de la lame.

Utiliser la touche « Moudre » pour moudre et concasser les aliments durs à l'aide du côté épais de la lame.

Le côté tranchant de la lame s'utilise de préférence en travaillant par impulsions. Deux ou trois impulsions suffisent bien souvent. Vérifier fréquemment la texture des aliments afin de ne pas les hacher trop finement. Leur surpréparation produira une pâte liquide au lieu d'un résultat haché fin.

N.B. : Compte tenu de la puissance du moteur fourni avec cet appareil, nous vous recommandons de maintenir l'appareil d'une main lorsqu'il fonctionne.

La fonction « Moudre » s'utilise de préférence en maintenant la touche enfoncée en continu. Si vous utilisez l'appareil pendant plus de 10 secondes, travailler par impulsions toutes les 10

secondes environ afin de permettre aux aliments de retomber au fond du bol de préparation. Cette technique produit des résultats plus réguliers.

IMPORTANT : Ne jamais faire fonctionner le Mini Prep Pro plus de 20 secondes en continu.

D. PRÉPARATION

1. Assembler le bol de préparation et la lame (consulter **A**).
2. Déposer les aliments dans le bol de préparation. Couper les aliments en petits morceaux de taille égale en veillant à ne pas trop remplir le bol de préparation.
3. Verrouiller le couvercle.
4. Appuyer sur la touche de commande adéquate, c.-à-d. « Hacher » ou « Moudre » en fonction du type d'aliment à préparer, pendant la durée requise (consulter le chapitre « Techniques de préparation » ci-dessous pour en savoir plus).
5. Attendre que la lame cesse de tourner. Débrancher l'appareil et retirer le couvercle et le bol de préparation.

N.B. : Le couvercle doit être enlevé avant de fixer le bol de préparation sur le socle ou de l'en retirer.

6. Pour retirer les sauces et autres liquides du bol, verser tout simplement les ingrédients hors du bol de préparation. Le système BladeLock maintient la lame en place, en toute sécurité.
7. Pour retirer des ingrédients plus épais du bol, retirer avec précaution la lame à l'aide du dispositif central en plastique. Tirer délicatement sur le dispositif pour le déverrouiller et pour retirer la lame du bol de préparation. Retirer les aliments à l'aide d'une spatule.

Il arrive que des aliments restent collés à la paroi du bol pendant leur préparation. Dans ce cas, arrêter l'appareil. Une fois que la lame a cessé de tourner, retirer le couvercle et utiliser la spatule pour décoller les aliments de la paroi et les remettre au centre. Ne pas utiliser vos mains.

Vous pouvez également vous servir du moteur réversible en appuyant alternativement sur la touche « Hacher », puis « Moudre ». Cela permettra de mieux mélanger les aliments et de nettoyer la paroi du bol de préparation.

N.B. : Ne pas actionner l'appareil lorsque le bol de préparation est vide.

Techniques de préparation

Le chapitre suivant contient des conseils et astuces pratiques relatifs à l'utilisation du Mini Prep Pro afin d'obtenir différents résultats de préparation. Nous vous recommandons de tester ces techniques avant de préparer des aliments à consommer.

N.B. : Ne pas préparer d'aliments surgelés dans l'appareil.

| Ingrédients | Fonction | | Commentaires |
|-------------|----------|--------|--|
| | Hacher | Moudre | |
| Anchois | ✓ | | Égoutter au préalable. Couper en deux. |
| Bacon | ✓ | | Doit être croustillant. |
| Beurre | ✓ | | Couper en morceaux de 1,5 cm. Idéalement à température ambiante. |
| Céleri | ✓ | | Couper en bâtonnets de 1,5 cm. |

| Ingrédients | Fonction | | Commentaires |
|-------------------------------------|----------|--------|---|
| | Hacher | Moudre | |
| Fromage à pâte molle, réfrigéré | ✓ | | |
| Fromage à pâte demi-molle | ✓ | | |
| Fromage à pâte demi-dure, réfrigéré | ✓ | | |
| Fromage à pâte dure | | ✓ | Couper en morceaux de 1,5 cm. Préparer 50 g à la fois. |
| Chocolat | | ✓ | Max. 25 g à la fois, couper en morceaux de 1,5 cm. |
| Bâtons de cannelle | | ✓ | Casser en morceaux de 1,5 cm. |
| Café en grains | | ✓ | Max. 50 g à la fois. |
| Herbes fraîches sèches | ✓ | | |
| Ail | ✓ | | |
| Viande, volaille, poisson | ✓ | | Préparer au maximum 316 g en une fois. Doit être bien froid, mais pas congelé. |
| Champignons | ✓ | | Choisir des champignons frais et fermes. Couper en morceaux réguliers de max. 1,5 cm. |
| Muscade | | ✓ | Effectuer environ 5 impulsions pour casser les noix, puis faire tourner en continu. |
| Noix | ✓ | ✓ | Les deux fonctions peuvent être utilisées selon la consistance souhaitée (consulter la page suivante pour obtenir de plus amples informations). |
| Olives | ✓ | | Utiliser des olives dénoyautées. |
| Oignons, échalotes | ✓ | | |
| Poivrons | ✓ | | Couper en morceaux de 1,5 cm. |
| Poivre en grains | | ✓ | |
| Graines (par ex. cumin) | | ✓ | |
| Légumes cuits | ✓ | | Doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient tendres. |

Pour obtenir un résultat optimal :

- Couper les gros morceaux en petits dés de taille régulière d'environ 1,5 cm afin d'obtenir un résultat régulier.
- Utiliser le côté tranchant pour hacher, mixer et réduire en purée. Celui-ci convient parfaitement pour hacher des aliments tendres comme les herbes, le céleri, les oignons, l'ail, ainsi que la plupart des fromages. Il permet également de réduire des légumes cuits en purée, de préparer des mayonnaises et de mixer des vinaigrettes.
- Utiliser le côté épais pour moudre les épices et les grains de café et pour hacher des aliments durs comme les grains de poivre, les graines, le chocolat et les noix.

ATTENTION : Ne pas remplir trop le bol de préparation afin d'éviter des résultats irréguliers et une tension inutile du moteur. Une fois préparés, les aliments ne doivent pas dépasser les 2/3 du dispositif central.

N.B. : Bien que le volume d'air du Mini Prep Pro soit de 900 ml, les volumes maximums suivants s'appliquent pour une utilisation optimale du produit :

- capacité de 700 ml pour les préparations épaisses ;
- capacité de 400 ml pour les préparations très liquides.

Hacher des 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 feuilles dans le bol et appuyer par impulsions sur la touche « Hacher » jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Hacher de la viande, de la volaille, du poisson et des crustacés

Les aliments doivent être bien froids, mais pas congelés. Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm et les disposer dans le bol. Appuyer par impulsions sur la touche « Hacher » jusqu'à obtenir un résultat régulier. Pour hacher plus finement, maintenir la touche enfoncée pendant quelques secondes. Si nécessaire, utiliser une spatule pour ôter les aliments collés à la paroi du bol.

Hacher des noix

Vous pouvez utiliser les fonctions « Hacher » et « Moudre » selon la consistance souhaitée. Pour hacher grossièrement des noix, maintenir la touche « Hacher » enfoncée jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Vérifier fréquemment le contenu du bol afin d'éviter que les noix s'agglutinent. Au besoin, utiliser la spatule pour répartir uniformément les noix dans le bol de préparation. Pour réduire en poudre, maintenir la touche « Moudre » enfoncée jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

Réduire en purée

Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm et les disposer dans le bol. Appuyer par impulsions sur la touche « Hacher » pour hacher grossièrement, puis la maintenir enfoncée jusqu'à obtenir une purée.

N.B. : Ce procédé ne convient pas aux pommes de terre cuites qui développent une texture collante lorsqu'elles sont préparées avec la lame en métal.

Moudre des grains de café et des aliments solides

Disposer le café ou les aliments solides dans le bol de préparation. Maintenir la touche « Moudre » enfoncée jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. La préparation des grains de café peut prendre un peu plus de temps. Dès lors, procéder par impulsions toutes les 10 secondes afin que les grains retombent au fond du bol à chaque arrêt.

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 ce faire, verser le liquide à travers l'une des deux ouvertures du couvercle.

N.B. : Ajouter le liquide par une seule ouverture à la fois. L'autre ouverture doit être dégagée afin que l'air puisse circuler.

5. DÉPANNAGE

Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas :

Vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise.

Vérifier que le bol de préparation et le couvercle soient bien en place et verrouillés (consulter **A**).

Veiller à enfoncer qu'une seule touche de commande à la fois.

Le résultat est irrégulier :

Il se peut que le bol soit trop rempli ou que les morceaux soient trop grands. Couper les aliments en plus petits morceaux de taille régulière et préparer de petites quantités à la fois.

Les aliments sont hachés trop finement ou sont liquides :

Les aliments ont été hachés ou moulus trop longtemps. Travailler par impulsions ou réduire le temps de préparation.

Les aliments restent collés au couvercle ou à la paroi du bol :

Il se peut que le bol soit trop rempli. Éteindre l'appareil. Attendre que la lame cesse de tourner, puis retirer le couvercle et nettoyer le bol et le couvercle à l'aide de la spatule. Vous pouvez également vous servir du moteur réversible en appuyant alternativement sur la touche « Hacher », puis « Moudre ». Cela permettra de mieux mélanger les aliments et de nettoyer la paroi du bol de préparation.

Les aliments restent collés à la lame :

Il se peut que le bol soit trop rempli. Éteindre l'appareil. Attendre que la lame cesse de tourner, puis la retirer avec précaution. Retirer les aliments de la lame et du bol en utilisant une spatule, puis recommencer.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toutes les pièces, à l'exception du socle, peuvent être lavées au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de les laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle. En effet, la chaleur intense de l'eau pourrait, à la longue, endommager le bol, le couvercle et les accessoires s'ils sont placés dans le panier inférieur. Placer 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 faciliter 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.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs sur le socle. Frotter simplement à l'aide d'un chiffon humide et sécher soigneusement.
- Appliquer le détergent sur le chiffon et non sur le socle.
- S'assurer que les lames aient été soigneusement nettoyées après chaque utilisation et qu'elles soient parfaitement sèches avant de les ranger.

7. RECETTES

**Voici quelques recettes pour vous aider à découvrir votre Mini Prep Pro.
Retrouvez plus d'inspiration et d'idées de recette sur notre site www.cuisinart.eu**

MAYONNAISE CLASSIQUE

Pour 4 personnes

2 jaunes d'œufs

1 c. à s. de moutarde de Dijon

100 ml d'huile d'arachide

25 ml d'huile d'olive vierge extra

1 c. à s. de vinaigre de vin blanc

Le jus d'un demi-citron

Sel et poivre

- Verser les jaunes d'œufs et la moutarde de Dijon dans le bol de préparation, saler et poivrer généreusement et maintenir la touche « Hacher » enfoncée jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Mélanger les huiles dans un récipient séparé. Appuyer par impulsions sur la touche « Hacher » tout en incorporant progressivement le mélange d'huiles à travers une ouverture du couvercle. Veiller à ajouter de petites quantités d'huile à la fois afin d'éviter que les œufs ne caillent. Procéder lentement et ajouter de l'huile jusqu'à ce que la mayonnaise épaississe.
- Une fois que la mayonnaise a pris, incorporer le vinaigre de vin blanc et le jus de citron à travers l'ouverture du couvercle et travailler par impulsions pour les mélanger à la préparation.

Variations : Ajouter des herbes ciselées, de l'essence d'anchois ou encore de l'ail pressé pour obtenir de l'aioli.

HOUMOUS

Pour 4 personnes

75 g de pois chiches

5 g de persil plat

½ c. à c. de zeste de citron

1 gousse d'ail épluchée

Le jus d'un citron

½ c. à c. de cumin en poudre

1 c. à s. d'huile d'olive

- Verser les pois chiches, le persil, le zeste de citron, l'ail, le jus de citron et le cumin en poudre dans le bol de préparation et appuyer sur la touche « Moudre » jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- Ensuite, maintenir la touche « Hacher » enfoncée tout en versant l'huile à travers l'ouverture du couvercle jusqu'à obtenir une consistance épaisse et homogène.

Suggestion de présentation : Servir avec des pains pitas ou comme sauce pour crudités.

BROCHETTES DE LOTTE ET SALADE DE TOMATES INDIENNE

Pour 4 personnes

Brochettes

750 g de queue de lotte

50 ml d'huile d'olive

Le jus d'un citron

1 piment

1 gousse d'ail

Sel et poivre

8 bâtonnets à brochettes en bambou

Chutney de mangue et de noix

2 mangues bien mûres, épluchées et coupées en dés

100 g de noix

1 piment

40 ml de vinaigre de cidre

40 g de cassonade

Le jus d'un citron

1 morceau de gingembre de 2 cm râpé finement

2 gousses d'ail

1 c. à s. de graines de moutarde

1 c. à s. de graines de coriandre

4 capsules de cardamome verte écrasées

1 bâton de cannelle

2 clous de girofle

Pincée de sel

80 ml d'eau

Raïta à la menthe

250 ml de yaourt grec

3 c. à s. d'huile de citron

Le zeste de 2 citrons

Une petite poignée de feuilles de menthe

Salade de tomate indienne

150 g de concombre

1 petit oignon rouge

Une petite poignée de feuilles de menthe

Une petite poignée de feuilles de persil plat

Une petite poignée de feuilles de coriandre

3 tomates moyennes

80 g de graines de grenade

50 ml d'huile d'olive

Le jus d'un citron

Sel et poivre selon les goûts

Chutney de mangue et de noix

(peut être préparé la veille pour permettre aux saveurs de se développer)

- Griller les graines de moutarde, les graines de coriandre et les gousses de cardamome écrasées dans un poêlon pendant une minute.
- Mettre l'ail et le piment dans le bol de l'appareil et appuyez sur « Hacher » jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux. Si nécessaire, décoller les ingrédients de la paroi à l'aide d'une spatule.
- Verser tous les ingrédients (sauf les noix) dans le poêlon contenant les épices grillées et laisser mijoter le tout à feu doux pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le liquide se soit presque totalement évaporé.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Mettre les noix dans le bol de préparation et appuyer sur la touche « Moudre » jusqu'à ce qu'elles soient bien moulues.
- Incorporer les noix moulues dans le chutney refroidi.
- Au besoin, réserver au réfrigérateur.

Raïta à la menthe et au citron

- Disposer tous les ingrédients dans le bol de l'appareil.
- Appuyer sur la touche « Moudre » jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et produisent une sauce bien lisse.
- Réserver au réfrigérateur.

Salade de tomates indienne

- Couper le concombre en quatre dans le sens de la longueur et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Hacher grossièrement le concombre. Pour ce faire, maintenir la touche « Hacher » enfoncée jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux. Verser la préparation dans un récipient.
- Éplucher l'oignon rouge et le couper en quatre. Maintenir la touche « Hacher » enfoncée jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux. Ajouter l'oignon dans le récipient contenant le concombre.
- Disposer les herbes dans le bol de l'appareil et appuyer sur la touche « Hacher » jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux. Verser la préparation dans le récipient contenant le concombre et l'oignon.
- Couper les tomates en quatre et retirer les pépins. Les disposer dans le bol de l'appareil et appuyer brièvement sur la touche « Hacher ». Les mélanger avec les autres ingrédients hachés.
- Ajouter le reste des ingrédients à la salade et assaisonner selon vos goûts.

Brochettes

- Couper la lotte en 24 longues lamelles.
- Disposer le reste des ingrédients dans le bol de l'appareil. Verrouiller le couvercle et appuyer sur « Moudre » jusqu'à ce que la marinade soit parfaitement homogène.
- Verser la marinade sur les lamelles de lotte en veillant à recouvrir tous les morceaux. Laisser mariner le tout pendant 20 minutes.
- Enfiler le poisson mariné sur des bâtonnets à brochettes en prévoyant 3 morceaux par brochette.
- Dans une poêle bien chaude, griller les brochettes pendant 4 minutes de chaque côté.
- Les servir chaudes.

COMPOTE DE POIRES À LA CANNELLE

75 g de cassonade

1 bâton de cannelle cassé en morceaux de 1,5 cm

25 g de beurre

2 poires épluchées et coupées en dés de 1,5 cm

- Disposer le sucre et la cannelle dans le bol de préparation. Appuyer par impulsions sur la touche « Moudre » pour casser les ingrédients, puis maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre. Retirer la poudre du bol, la passer au tamis et la réserver.
- Faire fondre le beurre dans un poêlon, ajouter le mélange de cannelle en poudre et les poires, puis laisser mijoter le tout pendant 10 minutes.
- Verser la préparation dans le bol de l'appareil et la réduire en purée.

Variations : Remplacer les poires par d'autres fruits comme les pommes, les pêches, etc.

1. SAFETY CAUTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children during and after use.
- There is a risk of injury if the product is misused.
- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer in order to avoid a hazard.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- **CAUTION:** Take care when handling the sharp cutting blades, emptying the bowls and during cleaning. Do not touch metal blades or cutting edges of discs. All are extremely sharp and contact could cause injury.
- **WARNING:** Use extra care when working with hot liquids

to avoid injury from overflowing, sudden steaming and splattering. In order to avoid scalds from steam it may be advisable to process smaller quantities on a low speed.

- Always inspect the appliance and appliance accessories before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Do not wrap the supply cord around the main body of the appliance during or after use.
- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Avoid contact between the supply cord and hot surfaces.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Never place the blade or disc directly on the motor of the housing base. Always ensure the correctly associated work bowl is in place.
- Always carefully insert the blade before adding the ingredients.
- Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades or discs whilst the appliance is in operation. A plastic spatula may be used, but only when the food processor motor is stopped.
- Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use a pusher.
- Make sure the motor has completely stopped before removing the lid.
- Always remove the bowl from the motor base very carefully before removing the blade.

- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Always ensure the blades and bowl have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.
- Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs out of reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the top rack only. If you wash the blades, discs, dicing and spiral accessories by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the blades, hold the blade by its plastic center and use the cleaning brush provided to clean the inside of the hub.
- Do not immerse the housing base in water or any other liquid or put it in a dishwasher.
- Before switching on the processor, ensure that the blade is locked into place on the the motor spindle (taking care to avoid the sharp edges), and that the lid is correctly fitted. Do not force or block the lid mechanism.



WARNING: The polyethylene bags over the product or its packaging may be dangerous. Keep these bags out of the reach of babies and children.

Never use them in cribs, children's beds, pushchairs or playpens. The thin film may cling to the nose and mouth and prevent breathing. A bag is not a toy.



WEEE - END-OF-LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS

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

- Do not discard your products with your unsorted household wastes.
- The WEEE (wastes of electrical and electronic equipments) must be collected separately.
- Use the return and collection systems dedicated to the WEEE available in your area. In this way, some materials can be recycled, re-used or recovered.
- By ensuring this product is disposed of properly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health due to possible content of hazardous substances.

For more detailed information about the disposal of this product, please contact your local household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your new Cuisinart Mini Prep Pro!

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas visit our website www.cuisinart.eu.

3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

- 1. Lid**
- 2. Work bowl with handle**
- 3. Blade (curved sharp blade, flat blunt blade) with BladeLock system**
- 4. Control switches**
- 5. Housing base**
- 6. Spatula (not shown)**

4. INSTRUCTIONS FOR USE

SAFETY DURING USE

- Handle the blade with extreme care, it is very sharp.
- Never place the blade directly on the motor of the housing base. Always ensure the bowl is in place.
- Always carefully insert the blade before adding the ingredients.
- Take extra care if using the appliance to process hot liquids. A build up of steam could cause liquid to be ejected from the appliance.
- Always wait for the blade to stop before removing the lid.
- Always remove the bowl from the motor base very carefully before removing the blade.
- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades whilst appliance is in operation. Only use the spatula once the processor motor has stopped.
- Unplug the unit before cleaning it or removing the blades.
- Always ensure the blades and bowl have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.

A. FITTING & REMOVING THE PARTS

1. Place the housing base on a flat, dry, stable surface.
2. Place the work bowl over the motor base with the handle facing forward and positioned slightly to the left of the control panel (the bowl will slot onto the base).
3. Turn the bowl in an anticlockwise direction until it locks into position on the housing base.

N.B. The work bowl must be securely locked into position. The bowl will be in the correct position once the handle is central to the control panel.

4. Carefully lift the blade assembly, holding the central plastic stem and place over the motor spindle. Push the blade down until it clicks into place. The lower part of the blade assembly should almost touch the bottom of the work bowl.

N.B. Always hold the blade assembly from the plastic stem. Never touch the blade as it is very sharp.

N.B. Never place the blade on the motor shaft until the work bowl is locked into place.

N.B. Always insert the blade in the work bowl before adding ingredients.

5. Add the food you wish to process.
6. Place the lid on the work bowl with the small tab to the left of the work bowl handle. Turn the cover anticlockwise (toward handle) to securely lock.

N.B. The work bowl and lid must be tightly locked into the interlock device. Once securely fitted a loud click is heard. If both the work bowl and the lid are not fitted securely the processor may work intermittently.

7. To remove the lid, hold the housing base with your left hand, securely grip the handle on the top of the lid and rotate it in a clockwise direction.

N.B. Make sure the motor has completely stopped and the blade has stopped moving before removing the lid.

ATTENTION: The lid must always be removed before fitting or removing the work bowl from the base.

8. To remove the blade, gently pull up to disengage blade lock away from the motor spindle holding the plastic stem.
9. To remove the work bowl, firstly ensure the lid has been removed. Hold the housing base with your left hand, then hold the work bowl handle with your right hand and turn in a clockwise direction to unlock and lift away from the housing base.

B. THE DUAL BLADE (Fig.1) (refer to cover)

This appliance processes using a dual blade with a sharp, curved edge (A) for chopping/mixing and a flat, blunter edge (B) for grinding.

C. CONTROL SWITCHES

To start operation, simply press one of the two switches and hold down for the desired length of time.

Use the 'Chop' speed switch for chopping, puréeing and mixing food with the sharp edge of the blade.

Use the 'Grind' speed switch for grinding and for chopping hard food with the blunt edge of the blade.

A 'pulse' action is best when you are using the sharp edge of the blade. Two or three pulses are often enough. Ensure you check the food frequently to prevent over processing. Over processing will result in a watery paste instead of a fine chop.

N.B. Due to the powerful motor provided with this unit, we recommend using one hand to support the appliance during operation.

Continuous hold action is best when you are using the grind function. When you operate the unit for more than 10 seconds, use a pulse action every 10 seconds or so to allow food to drop to the bottom of the work bowl. This provides more consistent results.

IMPORTANT: Never operate the Mini Prep Pro continuously for longer than 20 seconds at a time.

D. PROCESSING

1. Fit the work bowl and blade (refer **A**).
2. Place food in the work bowl. Ensure food is cut into small evenly sized pieces and the work bowl is not overloaded.
3. Lock the lid into position.
4. Press the appropriate control switch i.e. 'Chop' or 'Grind', depending on the food you are processing, for the required amount of time (refer to 'Processing Techniques' for further details).
5. Wait for the blade to stop moving. Unplug the appliance and remove the lid & work bowl.

N.B. The lid must always be removed before fitting or removing the work bowl from the base.

6. To remove liquids and sauces from bowl, simply pour ingredients out of work bowl. The BladeLock System keeps blade safely in place.
7. To remove thicker ingredients from bowl, carefully remove the blade assembly, holding it by the top of the plastic central stem. Gently pull up to disengage blade lock and remove blade from the work bowl. Remove food with a spatula.

Occasionally food will stick to the sides of the work bowl as you process. If this happens, stop the appliance. After the blade has stopped moving, remove the lid and use the spatula to scrape the food from the sides of the work bowl back into the centre. Do not use your hand.

You can also reverse the motor by alternating between ‘Chop’ and ‘Grind’. This will help to combine the ingredients and clean the sides of the work bowl.

N.B. Do not operate without food contents in the work bowl.

Processing Techniques

The following section includes useful hints and tips on how to use the Mini Prep Pro to achieve a number of processing results. We recommend that you practice using these techniques before processing food to eat.

N.B. Do not process frozen food in the processor.

| Ingredients | Operation | | Comments |
|-----------------------|-----------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Anchovy | ✓ | | Drain first. Cut in half. |
| Bacon | ✓ | | Should be crispy. |
| Butter | ✓ | | Cut into 1.5cm pieces. Best at room temperature. |
| Celery | ✓ | | Cut into 1.5cm long pieces. |
| Cheese – Soft Chilled | ✓ | | |
| Cheese – Semi Soft | ✓ | | |
| Cheese – Firm Chilled | ✓ | | |
| Cheese – Hard | | ✓ | Cut into 1.5cm pieces. Process 50g at a time. |
| Chocolate | | ✓ | Max 25g at a time, cut into 1.5cm pieces. |
| Cinnamon sticks | | ✓ | Break into 1.5cm pieces. |
| Coffee beans | | ✓ | Max 50g at a time |
| Fresh herbs dry | ✓ | | |
| Garlic | ✓ | | |
| Meat, poultry, fish | ✓ | | Process 316g max at a time. Should be very cold but not frozen. |
| Mushrooms | ✓ | | Choose firm, fresh mushrooms. Cut into even pieces no larger than 1.5cm. |
| Nutmeg | | ✓ | Pulse approximately 5 times to break apart, and then run continuously. |

| Ingredients | Operation | | Comments |
|--------------------|-----------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Nuts | ✓ | ✓ | Either operation can be used depending on the desired consistency (see next page for more details). |
| Olives | ✓ | | Use pitted olives. |
| Onions, shallots | ✓ | | |
| Peppers | ✓ | | Cut into 1.5cm pieces. |
| Peppercorns | | ✓ | |
| Seeds (e.g. cumin) | | ✓ | |
| Vegetables, cooked | ✓ | | Should be cooked until soft. |

For best results:

- Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size of approximately 1.5cm to achieve even results.
- Use the sharp edge for chopping, puréeing and mixing. It is ideal for chopping softer food such as herbs, celery, onions, garlic and most cheese. It is also useful for puréeing cooked vegetables, making mayonnaise and mixing salad dressing.
- Use the blunt edge for grinding coffee beans and spices, and for chopping hard food such as peppercorns, seeds, chocolate and nuts.

ATTENTION: Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and strains the motor. After being processed, food should not reach more than 2/3 of the way up the central plastic stem of the blade assembly.

N.B. Please note that although the air capacity of the Mini Prep Pro is 900ml the following maximum fill capacities apply for optimum use of the product:

- 700ml - mixture capacity
- 400ml - thin liquid capacity

Chopping fresh herbs

The herbs, work bowl and blade must all be thoroughly cleaned and dried. Remove the stems from herbs. Add the leaves to work bowl and process, using the 'Chop' switch and a 'pulse' action until they are chopped to the desired consistency.

Chopping meat, poultry, fish & shellfish

The food should be very cold but not frozen. Cut into 1.5cm pieces and place in the work bowl. Use the 'Chop' switch and a 'pulse' action until the food is evenly chopped. Use a continuous processing action for a few seconds for a finer chop if required. Use a spatula to scrape food down from the sides of the work bowl as necessary.

Chopping nuts

You can use either the 'Chop' or 'Grind' function depending on the consistency you require. For roughly chopped nuts, process continuously using the 'Chop' switch until chopped to the desired consistency. Check frequently to avoid nuts clumping together. If necessary, use the spatula to redistribute the nuts evenly in the work bowl. If you require more of a powder consistency use the 'Grind' function continuously until the desired consistency is achieved.

Producing a purée

Cut the food into 1.5cm pieces and place in the work bowl. Use the 'Chop' switch and a 'pulse' action to chop coarsely, then process continuously until food is puréed.

N.B. Cooked potatoes are an exception to this procedure. They develop a gluey texture when processed with the metal blade.

Grinding coffee beans and hard foods

Add coffee or hard food to the work bowl. Use the 'Grind' switch and process using a continuous action until desired consistency is reached. Coffee beans may take slightly longer to process, so use a pulse action every 10 seconds or so to allow the beans to drop to the bottom of the work bowl.

Adding liquid

You can add liquids such as water, oil or flavouring while the appliance is running. Pour the liquid through one of the two openings in the lid.

N.B. Add liquid through only one opening at a time. The other opening must be left free for air to circulate.

5. TROUBLESHOOTING

Motor does not start or blade does not rotate:

Check that the plug is securely inserted into the mains.

Check that the work bowl and lid are securely locked into place (see section A for more information).

Ensure only one control switch is being pressed at a time.

Food is unevenly chopped:

Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are too large. Try cutting food into smaller pieces of an even size and processing a smaller amount per batch.

Food is chopped too fine or is watery:

The food has been over-processed. Use brief pulses or process for a shorter period of time.

Food collects on lid or sides of work bowl:

You may be processing too much food. Turn the appliance off. When the blade stops moving remove the lid and clean the work bowl and lid with the spatula. You can also reverse the motor by alternating between 'Chop' and 'Grind'. This will help to combine the ingredients and clean the sides of the work bowl.

Food gets stuck on blade:

You may be processing too much food. Turn the appliance off. When the blade stops moving, carefully remove it. Remove food from the blade and work bowl using a spatula, and start again.

6. CLEANING & MAINTENANCE

- When not in use, leave the appliance unplugged.
- All parts except the housing base are dishwasher safe. We recommend washing them in the dishwasher on the top rack. Due to intense water heat, washing the work bowl, lid and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the work bowl upside down.
- If you wash the blade by hand, wash with extreme care, the blade is very sharp. Do not leave it in soapy water where it may disappear from sight.
- Take extra care when loading and unloading the blade in the dishwasher.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, lid and blade immediately after use so food won't dry on them.
- Chopping certain foods may scratch, cloud or discolour the work bowl.
- Do not use abrasive cleaners on the housing base. Simply wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- Apply any cleaning agent to the cloth, not the housing base.
- Always ensure the blades have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.

7. RECIPES

Here are a few recipe ideas to help you get started with your Mini Prep Pro. For more recipe ideas and inspiration, visit www.cuisinart.eu

CLASSIC MAYONNAISE

Serves 4

2 egg yolks

1 tbsp Dijon mustard

100ml groundnut oil

25ml extra virgin olive oil

1 tbsp white wine vinegar

Juice of ½ a lemon

Salt & pepper

- Place the egg yolks and Dijon mustard into the processor bowl, season well with salt and pepper and process continuously using the 'Chop' function until well combined.
- Mix the oils together in a separate container for pouring. Using the 'Chop' function, slowly pulse whilst gradually adding the mixed oils a little at a time through one hole of the lid. Be careful not to add the oil too quickly as this will cause the egg yolks to curdle. Process slowly, adding the oil until the mayonnaise thickens.
- Once thickened pour the white wine vinegar and lemon juice through the hole of the lid, pulsing to combine.

Variations: Try adding crushed garlic for Aioli, finely chopped herbs or anchovy essence.

HUMMUS

Serves 4

75g chickpeas
5g flat leaf parsley
½ tsp lemon zest
1 garlic clove, peeled
Juice of 1 lemon
½ tsp ground cumin
1 tbsp olive oil

- Place the chickpeas, parsley, lemon zest, garlic, lemon juice and the ground cumin into the work bowl and process using the 'Grind' switch until combined.
- Once combined, process the mixture using the 'Chop' switch, whilst adding the olive oil through the opening in the lid until well mixed and thickened.

Serving Suggestion: Serve with pitta bread or as a dip for crudités.

MONKFISH SKEWERS WITH KACHUMBER SALAD

Serves 4

Skewers

750g Monkfish tail
50ml Olive oil
Juice of 1 lemon
1 chilli
1 garlic clove
Salt and pepper
8 bamboo skewers

Mango & Walnut Chutney

2 ripe mangoes, peeled & diced
100g walnuts
1 chilli
40ml cider vinegar
40g brown sugar
Juice of 1 lemon
2cm piece of ginger, finely grated
2 cloves of garlic
1 tbsp mustard seeds
1 tbsp coriander seeds
4 green cardamon pods, crushed

1 cinnamon stick
2 cloves
Pinch of salt
80ml water

Mint Raita

250ml greek yogurt
3 tbsp lemon oil
Zest of 2 lemons
Small handful of mint leaves

Kachumber

150g cucumber
1 small red onion
Small handful of mint leaves
Small handful of flat parsley leaves
Small handful of coriander leaves
3 medium tomatoes
80g pomegranate seeds
50ml olive oil
Juice of 1 lemon
Salt & pepper to taste

Mango & Walnut Chutney (This can be made in advance to improve the flavour)

- Toast the mustard seeds, coriander and crushed cardamom pods in a saucepan for a minute.
- Place the garlic and chilli in the processor and press 'Chop' until there are no large pieces remaining, scraping down the sides if necessary.
- Place all the ingredients (except for the walnuts) into the saucepan with the toasted spices and cook over a low heat for around 30 to 40 minutes until most of the liquid has evaporated.
- Allow to cool to room temperature.
- Place the walnuts in the processor and press 'Grind' until well ground.
- Mix the processed walnuts into the cooled chutney.
- Refrigerate until required.

Mint and lemon raita

- Place all the ingredients together in the processor.
- Press 'Grind' until all of the ingredients combine together to make a very smooth sauce.
- Reserve and refrigerate.

Kachumber

- Cut the cucumber length ways into quarters and remove the core with a teaspoon. Discard the pips and roughly chop the cucumber. Process using the 'Chop' function until there are no large pieces remaining. Transfer to a bowl.
- Peel the red onion and cut into quarters. Process using the 'Chop' until there are no large pieces

remaining. Transfer into the bowl with the cucumber.

- Place the herbs into the processor and press 'Chop' until there are no large pieces remaining. Transfer into the bowl with the cucumber and onions.
- Cut the tomatoes into quarters removing the core. Place into the processor and quickly blitz using the 'Chop' function. Mix in with the other chopped ingredients.
- Add the remaining ingredients to the salad and season to taste.

Skewers

- Cut the monkfish into 24 long strips.
- Place the remaining ingredients into the bowl of the processor. Secure the lid, then press 'Grind' until the marinade is completely combined.
- Pour the marinade over the monkfish strips, ensuring all the fish are well coated. Allow to marinate for 20 minutes.
- Skewer the marinated fish, using 3 monkfish strips per skewer.
- Using a very hot grill pan, grill for 4 min on each side.
- Serve warm.

CINNAMON AND PEAR COMPOTE

75g brown sugar

1 stick cinnamon, broken into 1.5cm pieces

25g butter

2 pears, peeled and cut into 1.5cm cubes

- Place the sugar and cinnamon into the work bowl. Process using the 'Grind' switch and a pulse action until broken, and then use a continuous action, until powdered. Remove the powder, sieve and keep to one side.
- Melt the butter in a saucepan, add the powdered cinnamon mix and pear then simmer for 10 minutes.
- Return to the work bowl and process until puréed.

Variations: Try replacing the pears with other fruits e.g. apples, peaches.

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE GRÜNDLICH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN!

- Dieses Gerät ist bestimmt für den Betrieb im Haushalt oder Ähnlichem wie z.B.: in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; für Gäste in Hotels, Motels und anderen residentiellen Einrichtungen; in Bed and Breakfasts.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage bestimmt, es sei denn dies geschieht unter Aufsicht oder sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Umgang mit dem Gerät eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Produkts besteht Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn das Netzkabel beschädigt sein sollte. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor der Montage, Demontage oder

Reinigung.

- **ACHTUNG:** Seien sie beim umgang mit den scharfen klingen, beim leeren der behälter und beim reinigen vorsichtig. Berühren sie nicht die metallklingen oder die schneidkanten der scheiben. Alle sind sehr scharf und können bei kontakt verletzungen verursachen.
- **WARNUNG:** Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, um Verletzungen durch Überlaufen, plötzlichen Dampfaustritt und Spritzen zu vermeiden. Um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden, kann es ratsam sein, kleinere Mengen bei niedriger Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Gerätezubehör vor dem Gebrauch immer auf erkennbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder gefallen ist.
- Ziehen Sie niemals den Stecker am Netzkabel aus der Steckdose.
- Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Hauptgehäuse des Gerätes wickeln.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die zu verwendende Spannung mit der Spannung am Gerät übereinstimmt; diese ist auf der Unterseite des Sockels angegeben.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Klinge oder Scheibe niemals direkt auf den Motor des Gehäusesockels setzen. Vergewissern Sie sich stets, dass sich der passende Behälter auf dem Gerät befindet.
- Setzen Sie die Klinge immer vorsichtig ein, bevor Sie die

Zutaten hinzufügen.

- Fassen Sie nicht mit den Händen, Spateln oder anderen Gegenständen in die Messer oder Scheiben, solange das Gerät in Betrieb ist. Sie können einen Kunststoffspatel verwenden, jedoch erst, wenn der Motor des Food Processors zum Stillstand gekommen ist.
- Niemals Nahrungsmittel beim Schneiden oder Raspeln mit den Fingern nachschieben. Verwenden Sie immer den Stopfer.
- Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen, bevor Sie den Deckel entfernen.
- Nehmen Sie den Behälter immer sehr vorsichtig vom Motorsockel, bevor Sie die Klinge entfernen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder am Netzstrom angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Klingen und der Behälter nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt und vor dem Verstauen vollständig getrocknet sind.
- Klingen oder Scheiben niemals auf der Motorwelle verstauen. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, sollten keine Klingen oder Scheiben auf die Motorwelle gesetzt werden, es sei denn, der Behälter ist ordnungsgemäß eingerastet und der Food Processor ist in Betrieb. Die Klingen und Scheiben außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Alle Teile außer dem Gehäusesockel sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, diese ausschließlich im oberen Korb der Spülmaschine zu reinigen. Wenn Sie die Klingen, die Scheiben, den Würfelschneidaufsatz und den Spiralschneider von Hand spülen, gehen Sie vorsichtig vor. Verwenden Sie beim Handhaben die Kunststoffnaben. Vermeiden Sie es, sie im Seifenwasser liegen zu lassen, wo sie aus dem Blickfeld verschwinden können. Fassen Sie die Klinge zum Reinigen in der Mitte und verwenden Sie die Reinigungsbürste, um das

Innere der Nabe zu säubern.

- Tauchen Sie den Gehäusesockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Vergewissern Sie sich immer vor dem Einschalten des Küchenhelfers, dass die Klinge fest mit dem Motorstift verbunden ist (achten Sie dabei darauf, nicht die scharfen Kanten zu berühren), und dass der Deckel korrekt verschlossen ist. Den Verschlussmechanismus des Deckels nie mit Gewalt betätigen oder blockieren.



ACHTUNG: Die Plastikbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Diese Beutel dürfen sich nicht in Reichweite von Babys oder Kleinkindern befinden.

Nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Laufstälchen verwenden. Die dünne Folie kann auf Nase und Mund haften bleiben und die Atmung behindern. Ein Beutel ist kein Spielzeug.



WEEE- ELEKTRO-UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit:

- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht mit dem unsortierten Hausmüll.
- WEEE (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) muss getrennt gesammelt werden.
- Nutzen Sie das Rücknahmesystem für Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Ihrer Region. Auf diese Weise können bestimmte Materialien recycelt, wiederverwendet oder verwertet werden.
- Indem Sie darauf achten, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit aufgrund von eventuell darin enthaltenen gefährlichen Stoffen zu vermeiden.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Hausmüllentsorger.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cuisinart Mini Prep Pro!

Schon seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen.

Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS (Siehe Verpackungstext)

1. Deckel

2. Zubereitungsgefäß mit Griff

3. Klinge (runde Seite scharf, flache Seite stumpf) mit BladeLock-System

4. Bedienungstasten

5. Gerätesockel

6. Spatel (nicht abgebildet)

4. GEBRAUCH

SICHERE BEDIENUNG

- Vorsicht beim Umgang mit der Klinge, sie ist sehr scharf.
- Stecken Sie die Klinge nie direkt auf den Gerätesockel. Das Gefäß muss immer zuerst befestigt werden.
- Setzen Sie die Klinge stets sorgfältig ein, bevor Sie Nahrungsmittel hinzugeben.
- Passen Sie besonders auf, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten. Durch die Dampfentwicklung könnte Flüssigkeit aus dem Gerät dringen.
- Warten Sie immer, bis die Klinge völlig stillsteht, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Entfernen Sie das Gefäß immer sehr vorsichtig vom Motorsockel, bevor Sie die Klinge herausnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Geraten Sie bei laufendem Gerät mit Händen, Spatel und anderen Utensilien nicht in die Nähe der drehenden Klingen. Verwenden Sie den Spatel erst, wenn der Motor stillsteht.
- Den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Gerät reinigen oder die Klingen entfernen.
- Achten Sie stets darauf, die Klinge und das Gefäß nach jedem Gebrauch gut zu reinigen und vor dem Verstauen gut trocknen zu lassen.

A. ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN & ENTFERNEN

1. Stellen Sie den Gerätesockel auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.
2. Setzen Sie das Zubereitungsgefäß auf den Motorsockel, so dass der Griff nach vorne zeigt und sich leicht links vom Bedienfeld befindet (das Gefäß wird auf den Sockel gleiten).

3. Drehen Sie das Gefäß entgegen dem Uhrzeigersinn, bis es auf dem Gerätesockel einrastet.

Anm.: Das Zubereitungsgefäß muss sicher verriegelt sein. Das Gefäß ist korrekt befestigt, wenn sich der Griff auf der Mittelachse des Bedienfelds befindet.

4. Das Klingenmodul an dem Kunststoffstift festhalten und auf die Motorachse schieben. Die Klinge herunterdrücken, bis sie einrastet. Die Unterseite des Klingenmoduls sollte beinahe den Boden des Zubereitungsgefäßes berühren.

Anm.: Das Klingenmodul immer an dem Kunststoffstift halten. Nie die Klinge berühren, sie ist sehr scharf.

Anm.: Stecken Sie die Klinge nie auf die Motorachse, bevor das Zubereitungsgefäß korrekt verriegelt ist.

Anm.: Befestigen Sie immer erst die Klinge, bevor Sie Nahrungsmittel einfüllen.

5. Füllen Sie die jeweils zu verarbeitendem Nahrungsmittel ein.

6. Setzen Sie den Deckel so auf das Zubereitungsgefäß, dass sich die kleine Lasche links vom Griff des Zubereitungsgefäßes befindet. Drehen Sie den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn (in Richtung Griff), um ihn sicher zu verriegeln.

Anm.: Zubereitungsgefäß und Deckel müssen fest in der Verriegelungsvorrichtung sitzen. Sie rasten deutlich hörbar ein, sobald sie sicher befestigt sind. Wenn entweder der Deckel oder das Zubereitungsgefäß nicht sicher eingesetzt sind, läuft der Küchenhelfer eventuell stockend.

7. Zum Entfernen des Deckels mit der linken Hand den Gerätesockel festhalten, den Griff auf dem Deckel gut festhalten und im Uhrzeigersinn drehen.

Anm.: Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum völligen Stillstand gekommen ist und die Klinge sich nicht mehr bewegt, bevor Sie den Deckel abnehmen.

ACHTUNG: Der Deckel muss immer abgenommen werden bevor das Zubereitungsgefäß auf den Gerätesockel gesetzt oder wieder entfernt wird.

8. Die Klinge zum Entfernen an dem Kunststoffstift festhalten und sanft nach oben von der Motorachse abziehen.

9. Vergewissern Sie sich vor dem Entfernen des Zubereitungsgefäßes, dass der Deckel abgenommen wurde. Halten Sie den Gerätesockel mit der linken Hand fest und drehen dann mit der rechten Hand das Zubereitungsgefäß am Griff im Uhrzeigersinn, um es zu entriegeln und vom Gerätesockel abzuheben.

B. DIE DOPPELKLINGE (Fig.1) (Siehe Verpackungstext)

Dieses Gerät funktioniert mit einer Doppelklinge, die über eine scharfe, gerundete Seite (A) zum Zerkleinern/Mischen und eine flache, stumpfere Seite (B) zum Mahlen verfügt.

C. BEDIENUNGSTASTEN

Um mit einem Vorgang zu beginnen einfach eine der beiden Tasten drücken und so lange wie gewünscht gedrückt halten.

Verwenden Sie die Schnelltaste 'Chop' zum Zerkleinern, Pürieren und Mixen von Nahrungsmitteln mit der scharfen Seite der Klinge.

Verwenden Sie die Schnelltaste 'Grind' zum Mahlen und Zerkleinern von harten Nahrungsmitteln mit der stumpfen Seite der Klinge.

Bei der Verwendung der scharfen Seite der Klinge ist mehrmaliges, kurzes Drücken (Intervall) am besten geeignet. Zwei- bis dreimaliges kurzes Drücken reicht oft schon aus. Überprüfen Sie die Beschaffenheit der verarbeiteten Nahrungsmittel häufig, um zu vermeiden, dass sie zu stark zerkleinert werden. Zu intensive Verarbeitung führt zu einer wässrigen Paste statt fein gehackten

Nahrungsmitteln.

Anm.: Da dieses Gerät über einen sehr kräftigen Motor verfügt ist es empfehlenswert, es während des Betriebs mit einer Hand festzuhalten.

Ein Dauerdruck auf die Taste ist beim Mahlen nützlich. Wenn Sie das Gerät mehr als 10 Sekunden betreiben, sollten Sie die Taste ungefähr alle 10 Sekunden loslassen und wieder drücken, so dass die Nahrungsmittel auf den Boden des Zubereitungsgefäßes zurückfallen können. Dadurch erhalten Sie gleichmäßigere Resultate.

WICHTIG: Betreiben Sie den Mini Prep Pro nie länger als 20 Sekunden am Stück.

D. VERARBEITEN

1. Setzen Sie das Zubereitungsgefäß und die Klinge ein (siehe Abschnitt **A**).
2. Geben Sie die Nahrungsmittel in das Zubereitungsgefäß. Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel in gleichmäßig kleine Stücke geschnitten sind, und dass das Zubereitungsgefäß nicht zu voll ist.
3. Verriegeln Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die jeweilige Bedientaste, also 'Chop' oder 'Grind', je nach Art der verarbeiteten Nahrungsmittel, so lange und so oft wie gewünscht (siehe 'Verarbeitungstechniken' für weitere Einzelheiten).
5. Warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr bewegt. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie den Deckel und das Zubereitungsgefäß.

Anm.: Der Deckel muss immer abgenommen werden bevor das Zubereitungsgefäß auf den Gerätesockel gesetzt oder wieder entfernt wird.

6. Flüssigkeiten und Saucen können einfach aus dem Zubereitungsgefäß gegossen werden. Das BladeLock System hält die Klinge sicher fest.
7. Um festere Zutaten aus dem Gefäß zu nehmen, halten Sie zuerst das Klingenmodul oben am Kunststoffstift fest und entfernen es vorsichtig. Ziehen Sie es sanft nach oben, um den Klingenhalter zu lösen und die Klinge aus dem Zubereitungsgefäß zu entfernen. Entnehmen Sie dann die Nahrungsmittel mit dem Spatel.

Manchmal bleiben bei der Verarbeitung Nahrungsmittel an den Seitenwänden des Zubereitungsgefäßes haften. In diesem Fall das Gerät anhalten. Nachdem sich die Klinge nicht mehr bewegt, den Deckel abnehmen und die Nahrungsmittel mit dem Spatel von den Seitenwänden des Zubereitungsgefäßes wieder in die Mitte schieben. Tun Sie dies nicht mit der Hand.

Sie können auch die Umkehrfunktion des Motors zwischen 'Chop' und 'Grind' nutzen. Hierdurch werden die Zutaten besser vermischt und von den Seitenwänden des Zubereitungsgefäßes entfernt.

Anm.: Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Nahrungsmittel im Zubereitungsgefäß.

Verarbeitungstechniken

Im folgenden Abschnitt finden Sie nützliche Hinweise und Tipps zum Gebrauch Ihres Mini Prep Pro und zu den verschiedenen Verarbeitungsergebnissen. Wie raten Ihnen, diese Techniken zuerst auszuprobieren, bevor Sie Nahrungsmittel zum späteren Verzehr verarbeiten.

Anm.: Verarbeiten Sie keine gefrorenen Nahrungsmittel in Ihrem Küchenhelfer.

| Zutaten | Betrieb | | Kommentare |
|--------------------------|---------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Sardellen | ✓ | | Zuerst abgießen. In Hälften schneiden. |
| Speck | ✓ | | Sollte knusprig sein. |
| Butter | ✓ | | In Stücken von 1,5 cm. Am besten auf Zimmertemperatur. |
| Sellerie | ✓ | | In 1,5 cm langen Stücken. |
| Käse – Weich Gekühlt | ✓ | | |
| Käse – Halbweich | ✓ | | |
| Käse – Fest Gekühlt | ✓ | | |
| Käse – Hart | | ✓ | In Stücken von 1,5 cm. Verarbeiten Sie 50g in einem Durchgang. |
| Schokolade | | ✓ | Höchstens 25 g in einem Durchgang, geteilt in Stücke von 1,5 cm. |
| Zimtstangen | | ✓ | In Teile von 1,5 cm zerbrechen. |
| Kaffeebohnen | | ✓ | Höchstens 50g in einem Durchgang. |
| Frische Kräuter trocken | ✓ | | |
| Knoblauch | ✓ | | |
| Fleisch, Geflügel, Fisch | ✓ | | Höchstens 316g auf einmal verarbeiten. Sollte sehr kalt aber nicht gefroren sein. |
| Pilze | ✓ | | Wählen Sie frische, feste Pilze In Stücke von höchstens 1,5 cm geschnitten. |
| Muskatnuss | | ✓ | Ca. 5 Mal drücken und wieder loslassen, und dann ständig drücken. |
| Nüsse | ✓ | ✓ | Je nach gewünschtem Resultat kann eine der beiden Betriebsarten ausgewählt werden (siehe Einzelheiten auf der nächsten Seite). |
| Oliven | ✓ | | Verwenden Sie entsteinte Oliven. |
| Zwiebeln, Schalotten | ✓ | | |

| Zutaten | Betrieb | | Kommentare |
|---------------------|---------|-------|---------------------------|
| | Chop | Grind | |
| Paprika | ✓ | | In Stücken von 1,5 cm. |
| Pfefferkörner | | ✓ | |
| Samen (z.B. Kümmel) | | ✓ | |
| Gemüse, gar | ✓ | | Sollte weichgekocht sein. |

Für die besten Resultate:

- Große Nahrungsmittel immer in kleinere Stücke von ungefähr 1,5 cm schneiden, um die besten Resultate zu erzielen.
- Verwenden Sie die scharfe Seite zum Hacken, Pürieren und Mixen. Sie ist ideal zum Zerkleinern von Nahrungsmitteln wie Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und die meisten Käsesorten. Sie ist ebenfalls sehr nützlich zum Pürieren von gegartem Gemüse, Anfertigen von Mayonnaise und Mixen von Salatsaucen.
- Verwenden Sie die stumpfe Seite zum Mahlen von Kaffeebohnen und Gewürzen, und zum Zerkleinern von harten Nahrungsmitteln wie Pfefferkörnern, Samen, Schokolade und Nüssen.

ACHTUNG: Das Zubereitungsgefäß nicht überfüllen. Zu viel Inhalt führt zu unregelmäßigen Resultaten und belastet den Motor. Die fertig verarbeiteten Nahrungsmittel sollten nicht über 2/3 der Höhe des Kunststoff - Mittelstabs des Klingensmoduls hinausgehen.

Anm.: Bitte berücksichtigen Sie, dass selbst wenn der Luftinhalt des Mini Prep Pro 900 ml beträgt, die folgenden Höchstfüllmengen für den optimalen Einsatz des Produkts zu beachten sind:

- 700ml - Mixkapazität
- 400ml - Kapazität bei dünnen Flüssigkeiten

Frische Kräuter hacken

Kräuter, Zubereitungsgefäß und Klinge müssen sorgfältig gereinigt und abgetrocknet werden. Alle Stiele von den Kräutern entfernen. Die Blätter in das Zubereitungsgefäß geben und die Taste 'Chop' in Intervallen drücken, bis sie auf die gewünschte Beschaffenheit zerkleinert sind.

Fleisch, Geflügel, Fisch & Meeresfrüchte zerkleinern

Die Nahrungsmittel sollten sehr kalt aber nicht gefroren sein. In Stücke von 1,5 cm schneiden und in das Zubereitungsgefäß geben. Mit der Taste 'Chop' in Intervallen verarbeiten, bis die Nahrungsmittel gleichmäßig zerkleinert sind. Drücken Sie gegebenenfalls die Taste einige Sekunden lang ununterbrochen, wenn die Nahrungsmittel noch feiner gehackt werden sollen. Nötigenfalls die Nahrungsmittel mit dem Spatel von den Seitenwänden des Zubereitungsgefäßes nach unten schieben.

Nüsse hacken

Je nach gewünschter Beschaffenheit des Resultats können Sie entweder die Taste 'Chop' oder 'Grind' verwenden. Für grob gehackte Nüsse drücken Sie ununterbrochen die Taste 'Chop', bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Häufig überprüfen, damit die Nüsse nicht zusammenkleben. Gegebenenfalls die Nüsse noch einmal mit dem Spatel im Zubereitungsgefäß verteilen. Falls die Nüsse zu einem Pulver gemahlen werden sollen, drücken Sie die Taste 'Grind' ununterbrochen, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.

Pürieren

Die Nahrungsmittel in Stücke von 1,5 cm schneiden und in das Zubereitungsgefäß geben. Die Taste 'Chop' in Intervallen drücken, um sie grob zu zerkleinern, und dann ununterbrochen drücken, bis die Nahrungsmittel zu einem Püree geworden sind.

Anm.: Gekochte Kartoffeln sind hier eine Ausnahme. Sie werden klebrig, wenn sie mit einer Metallklinge verarbeitet werden.

Kaffeebohnen und harte Nahrungsmittel mahlen

Geben Sie den Kaffee oder die harten Nahrungsmittel in das Zubereitungsgefäß. Drücken Sie die Taste 'Grind' ununterbrochen, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Kaffeebohnen erfordern eventuell etwas mehr Zeit, lassen Sie die Taste also ungefähr alle 10 Sekunden los und drücken sie erneut, so dass die Bohnen auf den Boden des Zubereitungsgefäßes zurückfallen können.

Flüssigkeiten hinzufügen

Sie können bei laufendem Gerät Flüssigkeiten wie Wasser, Öl oder Aromen hinzugeben. Gießen Sie die Flüssigkeit durch eine der beiden Öffnungen im Deckel.

Anm.: Gießen Sie die Flüssigkeit jeweils nur in eine Öffnung. Die andere Öffnung muss frei bleiben, damit die Luft zirkulieren kann.

5. PROBLEMLÖSUNG

Der Motor springt nicht an, oder die Klinge dreht nicht:

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker korrekt an die Steckdose angeschlossen ist.

Überprüfen Sie, ob Zubereitungsgefäß und Deckel sicher verriegelt sind (siehe Abschnitt A für mehr Information).

ACHTUNG: Sie darauf, dass jeweils nur eine Bedientaste gedrückt wird.

Die Nahrungsmittel werden ungleichmäßig zerkleinert:

Entweder verarbeiten Sie zu viele Nahrungsmittel gleichzeitig, oder die Stücke sind zu groß. Versuchen Sie die Nahrungsmittel in kleinere, gleichmäßige Stücke zu schneiden und verarbeiten Sie eine geringere Menge in jedem Arbeitsgang.

Die Nahrungsmittel werden zu klein gehackt oder wässrig:

Die Nahrungsmittel wurden zu stark bearbeitet. Die Taste nur in kurzen Intervallen oder aber weniger lange ununterbrochen drücken.

Es sammeln sich Nahrungsmittel am Deckel oder an den Seitenwänden des Zubereitungsgefäßes an:

Vielleicht verarbeiten Sie zu viele Nahrungsmittel. Schalten Sie das Gerät aus. Sobald sich die Klinge nicht mehr bewegt, können Sie den Deckel abnehmen und sowohl das Zubereitungsgefäß wie auch den Deckel mit dem Spatel reinigen. Sie können auch die Umkehrfunktion des Motors zwischen 'Chop' und 'Grind' nutzen. Hierdurch werden die Zutaten besser vermischt und von den Seitenwänden des Zubereitungsgefäßes entfernt.

Nahrungsmittel bleiben an der Klinge haften:

Vielleicht verarbeiten Sie zu viele Nahrungsmittel. Schalten Sie das Gerät aus. Sobald sich die

Klinge nicht mehr bewegt kann sie vorsichtig entnommen werden. Entfernen Sie mit dem Spatel die Nahrungsmittel von der Klinge und dem Zubereitungsgefäß und beginnen Sie erneut.

6. REINIGUNG & PFLEGE

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Alle Teile außer dem Geräterumpf sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, sie im oberen Korb der Spülmaschine zu reinigen. Durch die hohen Wassertemperaturen könnten das Zubereitungsgefäß, der Deckel und die Zubehörteile mit der Zeit beschädigt werden, wenn sie auf der unteren Etage der Spülmaschine gereinigt werden. Stellen Sie das Zubereitungsgefäß umgekehrt in die Maschine.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, falls Sie die Klinge von Hand reinigen, denn sie 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.
- Durch das Hacken von bestimmten Nahrungsmitteln kann das Zubereitungsgefäß zerkratzen, trüb werden oder sich verfärben.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel für den Gerätesockel. Einfach mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig trocknen.
- Falls Sie ein Reinigungsmittel verwenden, geben Sie es auf das Tuch und nicht auf den Gerätesockel.
- Achten Sie stets darauf, die Klinge und nach jedem Gebrauch gut zu reinigen und vor dem Verstauen gut trocknen zu lassen.

7. REZEPTE

Hier einige Rezeptideen, die Ihnen die ersten Schritte mit Ihrem „Mini Prep Pro“ erleichtern sollen. Für weitere Rezeptideen und Inspirationen besuchen Sie bitte unsere Website www.cuisinart.eu.

KLASSISCHE MAYONNAISE

4 Portionen

2 Eigelb

1 EL Dijonsenf

100ml Erdnussöl

25ml Natives Olivenöl extra

1 EL Weißweinessig

Saft einer halben Zitrone

Salz & Pfeffer

- Geben Sie die Eigelb und den Dijonsenf in das Zubereitungsgefäß, würzen Sie kräftig mit Salz

und Pfeffer und mischen Sie alles mithilfe der 'Chop' Funktion gut durch.

- Vermischen Sie in einem anderen Gefäß, aus dem sich gut gießen lässt, die beiden Öle. Die Taste 'Chop' in langsamen Intervallen betätigen, während Sie nach und nach die Ölmischung in kleinen Mengen durch eine der Öffnungen im Deckel gießen. Achten Sie darauf, das Öl nicht zu schnell hinein zu gießen, da die Eigelbe sonst stocken. Gehen Sie langsam vor und fügen Öl hinzu, bis die Mayonnaise sämig wird.
- Danach den Weißweinessig und den Zitronensaft durch eine der Deckelöffnungen hinzugeben und in Intervallen untermischen.

Variationen: Probieren Sie das Rezept einmal mit gepresstem Knoblauch für eine Aioli, frisch gehackten Kräutern oder Anchovisessenz.

HUMMUS

4 Portionen

75g Kichererbsen

5g glattblättrige Petersilie

½ TL Zitronenschale

1 Knoblauchzehe, gepellt

Saft 1 Zitrone

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 EL Olivenöl

- Geben Sie die Kichererbsen, Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch, Zitronensaft und den gemahlenden Kreuzkümmel in das Zubereitungsgefäß und vermischen Sie alles mit der Taste 'Grind'.
- Wenn alles gut vermischt ist, drücken Sie die Taste 'Chop' und fügen durch die Öffnung im Deckel das Olivenöl hinzu, bis alles gut vermischt und sämig ist.

Serviervorschlag: Mit Fladenbrot oder als Dip zu Rohkost reichen.

SEETEUFELSPIESSE MIT KACHUMBERSALAT

4 Portionen

Spieße

750 g Schwanzstück vom Seeteufel

50 ml Olivenöl

Saft 1 Zitrone

1 Chilischote

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

8 Bambusspieße

Mango & Walnuss-Chutney

2 reife Mangos, geschält und gewürfelt

100g Walnüsse

1 Chilischote

40 ml Apfelessig
40 g brauner Zucker
Saft 1 Zitrone
2cm frischer Ingwer, fein gerieben
2 Knoblauchzehen
1 EL Senfkörner
1 EL Koriandersamen
4 grüne Kardamomkapseln, zerdrückt
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
1 Prise Salz
80ml Wasser

Minz-Raita

250 ml griechischer Joghurt
3 EL Zitronenöl
Abrieb von 2 Zitronen
1 kleine Handvoll Minzblätter

Kachumber

150 g Gurke
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Handvoll Minzblätter
1 kleine Handvoll glatte Petersilie
1 kleine Handvoll Korianderblätter
3 mittelgroße Tomaten
80 g Granatapfelkerne
50 ml Olivenöl
Saft 1 Zitrone
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Mango & Walnuss-Chutney (Schmeckt noch besser, wenn es durchgezogen ist)

- Rösten Sie die Senfkörner, Koriandersamen und zerdrückten Kardamomkapseln eine Minute lang in einer heißen Pfanne
- Geben Sie den Knoblauch und die Chilischote in das Zubereitungsgefäß und drücken Sie 'Chop', bis keine großen Stücke mehr vorhanden sind. Gegebenenfalls mit dem Spatel nach unten schieben.
- Geben Sie alle Zutaten (außer den Walnüssen) in die Pfanne mit den gerösteten Gewürzen und lassen Sie alles bei geringer Hitze 30 bis 40 Minuten lang köcheln, bis die meiste Flüssigkeit verdunstet ist.
- Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Geben Sie die Walnüsse in das Zubereitungsgefäß und drücken Sie 'Grind', bis sie gut gemahlen sind.

- Mischen Sie die gemahlene Walnüsse unter das Chutney.
- Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Minz-Zitronen-Raita

- Geben Sie alle Zutaten in das Zubereitungsgefäß.
- Drücken Sie 'Grind', bis alle Zutaten zu einer äußerst sämigen Sauce gemixt sind.
- Umfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Kachumber

- Vierteln Sie die Gurke der Länge nach und entfernen Sie die Kerne mit einem Teelöffel. Danach die Gurke grob hacken. Betätigen Sie die Taste 'Chop' bis keine großen Stücke mehr bleiben. In eine Schüssel umfüllen.
- Die rote Zwiebel schälen und vierteln. Betätigen Sie die Taste 'Chop' bis keine großen Stücke mehr bleiben. In die Schüssel mit der Gurke umfüllen.
- Die Kräuter in das Zubereitungsgefäß geben und 'Chop' drücken, bis keine großen Stücke mehr bleiben. In die Schüssel mit der Gurke und den Zwiebeln umfüllen.
- Die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. In das Zubereitungsgefäß geben und mit der Funktion 'Chop' kurz zerkleinern. In die Schüssel geben und mit den bereits zerkleinerten Zutaten vermischen.
- Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und schmecken Sie den Salat nach Belieben ab.

Spieße

- Schneiden Sie den Seeteufel in 24 lange Streifen.
- Geben Sie alle anderen Zutaten in das Zubereitungsgefäß. Sichern Sie den Deckel und drücken Sie 'Grind', bis die Marinade gut vermischt ist.
- Gießen Sie die Marinade über die Seeteufelstreifen und achten Sie darauf, dass alle Fischstücke von der Marinade überzogen sind. 20 Minuten marinieren
- Den marinierten Fisch auf die Spieße stecken, 3 Streifen pro Spieß.
- In einer sehr heißen Grillpfanne von jeder Seite 4 Minuten grillen.
- Warm servieren.

ZIMT- UND BIRNENKOMPOTT

75g brauner Zucker

1 Zimtstange, in Stücke von 1,5 cm zerbrochen

25g Butter

2 Birnen, geschält und in Stücken von 1,5 cm

- Zucker und Zimt in das Zubereitungsgefäß geben. Die Taste 'Grind' drücken und wieder loslassen, um die Zimtstücke aufzubrechen, und dann gedrückt halten, um alles zu Puder zu mahlen. Das Puder umfüllen, sieben und beiseite stellen.
- Die Butter in einem Topf schmelzen, den Zimt-Puderzucker und die Birnen hinzugeben und 10 Minuten lang köcheln lassen.
- Alles wieder in das Zubereitungsgefäß füllen und zu einem Püree verarbeiten.

Variationen: Ersetzen Sie die Birnen durch anderes Obst, z.B. Äpfel oder Pfirsiche.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT!

- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed and breakfast-pensions.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrekkige ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan, om er zeker van te zijn dat zij niet met het product spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat en de stroomkabel tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
- Er is gevaar voor letsel als dit product onjuist wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel is beschadigd. Wanneer de stroomkabel is beschadigd, staak het gebruik dan onmiddellijk. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant om gevaren te vermijden.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet onder toezicht is en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- **LET OP:** Wees voorzichtig bij de omgang met scherpe messen tijdens het legen van de kommen en tijdens het schoonmaken. Raak metalen messen of de snijranden van de

schijven niet aan. Deze zijn extreem scherp en contact ermee kan letsel veroorzaken.

- **WAARSCHUWING:** Wees extra voorzichtig wanneer u met hete vloeistoffen werkt om letsel door overlopen, plotselinge stoomontwikkeling en spatten te voorkomen. Om verbranding door stoom te voorkomen, wordt u geadviseerd kleinere hoeveelheden bij een lage snelheid te verwerken.
- Controleer het apparaat en de accessoires vóór gebruik altijd op zichtbare schade. Gebruik het apparaat niet wanneer het is beschadigd of wanneer het is gevallen.
- Trek de stekker nooit aan de stroomkabel uit het stopcontact.
- Wikkel de stroomkabel tijdens en na gebruik niet rond de behuizing van het apparaat.
- Zorg er altijd voor dat de spanning die u gebruikt overeenkomt met de spanning van het apparaat; dit staat aangegeven op de onderkant van de behuizing.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van een keukentafel of aanrecht hangen.
- Vermijd contact tussen de stroomkabel en hete oppervlakken.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Plaats het mes of de schijf nooit rechtstreeks op de motor van het voetstuk. Zet altijd eerst de juiste kom correct op zijn plaats.
- Bevestig altijd eerst het mes voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Houd uw handen, spatels of ander keukengerei uit de buurt van bewegende messen of schijven als u het apparaat gebruikt. U kunt een plastic spatel gebruiken, maar alleen als de motor van de keukenmachine is gestopt.
- Duw ingrediënten niet met de hand naar beneden tijdens raspen of schaven. Gebruik altijd een stamper.

- Controleer of de motor volledig is gestopt voordat u het deksel verwijdert.
- Haal altijd eerst de kom heel voorzichtig van het voetstuk voordat u het mes verwijdert.
- Verlies het apparaat niet uit het oog wanneer het is ingeschakeld of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Maak alle messen en kommen na gebruik altijd zorgvuldig schoon en droog voordat u deze opbergt.
- Berg het apparaat niet op wanneer er nog een mes of schijf op de as is bevestigd. Om de kans op letsel te voorkomen, mag er geen mes of schijf op de as zijn geplaatst, behalve wanneer de kom op zijn plaats is vergrendeld en de keukenmachine in gebruik is. Berg messen en schijven buiten het bereik van kinderen op.
- Alle onderdelen, met uitzondering van het voetstuk, mogen in de vaatwasser. Wij adviseren deze onderdelen altijd op het bovenste rek in de vaatwasmachine te plaatsen. Wanneer u messen, schijven en andere accessoires voor het snijden van blokjes en spiralen met de hand afwast, wees dan zeer voorzichtig. Gebruik de plastic naaf als u deze moet vasthouden. Laat ze niet in het afwaswater liggen, omdat u ze dan uit het oog kunt verliezen. Om de messen schoon te maken, houdt u deze vast aan de plastic naaf in het midden en gebruikt u een afwasborstel om de binnenkant van de naaf schoon te maken.
- Dompel de voet van de behuizing nooit onder in water of andere vloeistof en plaats hem niet in de vaatwasser.
- Zorg, voordat u de processor aanzet, dat het mes is vastgeklikt op de motoras (pas op voor de scherpe kanten) en dat het deksel goed vastzit. Forceer of blokkeer het klepmechanisme niet.



OPGELET: Polyethyleenzakjes die het product of zijn verpakking bevatten, kunnen gevaarlijk zijn. Houd

deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen. Gebruik ze niet in wiegjes, kinderbedden, kinderwagens of een park voor baby's. De dunne film kan blijven kleven aan de neus of mond en kan de ademhaling hinderen. Een zakje is geen speelgoed.



AEEA - EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN

In het belang van allen en om actief mee te werken aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid vragen wij u:

- Gooi uw producten niet bij het huishoudelijk afval.
- AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) moet apart worden ingezameld.
- Maak gebruik van de terugname- en inzamelpunten voor AEEA in uw regio. Op die manier kunnen bepaalde grondstoffen gerecycleerd, hergebruikt of gerecupereerd worden.
- Als u dit product correct afdankt, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die te wijten zijn aan eventueel gevaarlijke stoffen die erin verwerkt zitten, te vermijden.

Indien u meer informatie wenst over de afdanking van dit product, vragen wij u om contact op te nemen met uw lokale dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe Cuisinart Mini Prep Pro!

Al meer dan 30 jaar streeft Cuisinart ernaar de beste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren. Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website www.cuisinart.eu

3. PRODUCTWIJZER (zie voorpagina)

1. Deksel

2. Mengkom met handvat

3. Mes (gebogen scherp mes, plat bot mes) met mesblokkeringsstelsel

4. Bedieningsknoppen

5. Machinebasis

6. Spatel (niet afgebeeld)

4. GEBRUIK

VEILIGHEID TIJDENS HET GEBRUIK

- Wees heel voorzichtig met het mes, het is zeer scherp.
- Plaats het mes nooit direct op de motor van de machinebasis. Zorg altijd dat de kom geplaatst is.
- Plaats altijd eerst voorzichtig het mes voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Wees extra voorzichtig als u het apparaat gebruikt om hete vloeistoffen te verwerken. Door stoomontwikkeling zou er vloeistof uit het apparaat kunnen spuiten.
- Wacht altijd tot het mes helemaal tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijdert.
- Haal altijd eerst heel voorzichtig de kom van de motorbasis, voordat u het mes verwijdert.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl de stekker nog in het stopcontact zit of wanneer hij nog aanstaat.
- Houd handen, spatels en andere gebruiksvoorwerpen uit de buurt van de bewegende messen als het apparaat in werking is. Gebruik de spatel alleen als de processor-motor stil staat.
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken of de messen verwijdert.
- Zorg altijd dat de messen en kom goed worden schoongemaakt na elk gebruik en dat ze helemaal droog zijn voordat u ze opbergt.

A. HET PLAATSEN & VERWIJDEREN VAN DE ONDERDELEN

1. Plaats de machinebasis op een vlakke, droge en stabiele ondergrond.
2. Plaats de mengkom op de motorbasis met het handvat naar voren en iets links van het bedieningspaneel (de kom valt in de sleuf op de basis).
3. Draai de kom dan naar rechts totdat hij vastklikt op de machinebasis.

N.B. De mengkom moet goed vastgeklikt zijn. Hij is correct geplaatst als het handvat precies boven het midden boven het bedieningspaneel valt.

4. Til voorzichtig de mes-unit op aan de plastic steel in het midden en plaats deze op de motoras. Druk het mes aan tot hij vastklikt. De onderkant van de mes-unit zal de bodem van de mengkom niet raken.

N.B. Pak de mes-unit altijd vast bij de plastic steel. Raak nooit het mes zelf aan omdat dat vlijmscherp is.

N.B. Plaats het mes nooit op de motoras voordat de mengkom is vastgeklikt.

N.B. Plaats altijd eerst het mes in de mengkom alvorens ingrediënten toe te voegen.

5. Voeg de etenswaren toe die u wilt verwerken.

6. Plaats het deksel op de mengkom met het klepje links van het handvat van de mengkom. Draai het deksel dan naar rechts (richting het handvat) om hem stevig te vergrendelen.

N.B. De mengkom en deksel moeten stevig worden vergrendeld in het blokkeersysteem. Als hij goed vast zit, is een duidelijke klik te horen. Als de mengkom en het deksel niet goed bevestigd zijn, zal de foodprocessor niet goed werken.

7. Om het deksel te verwijderen, houdt u de machinebasis met uw linkerhand tegen, pakt u de handgreep bovenop het deksel met de rechterhand vast en draait u deze met de klok mee.

N.B. Zorg ervoor dat de motor helemaal stilstaat en het mes niet meer beweegt als u het deksel verwijdert.

LET OP: Verwijder altijd eerst het deksel voordat u de mengkom op de machinebasis plaatst of ervan afhaalt.

8. Om het mes te verwijderen trekt u hem voorzichtig, aan de plastic steel, van de motoras af, omhoog, om de mesvergrendeling te deblokken.

9. Verwijder eerst het deksel voordat u de mengkom verwijdert. Houd de machinebasis met uw linkerhand tegen en pak het handvat van de mengkom met uw rechterhand vast en draai de kom naar links om hem te ontgrendelen. Til hem vervolgens van de machinebasis af.

B. HET DUBBELZIJDIGE MES (Fig.1) (zie voorpagina)

Dit apparaat werkt met behulp van een dubbelzijdig mes met een scherpe, gebogen kant (A) om te hakken/mixen en een platte, bottere kant (B) om te malen.

C. BEDIENINGSKNOPPEN

Om het verwerken te starten, drukt u op een van de twee knoppen en houdt u die naar wens ingedrukt.

Gebruik de 'Chop'-knop om te hakken, te pureren en te mixen met de scherpe kant van het mes.

Gebruik de 'Grind'-knop om te malen of harde etenswaren te hakken met de botte kant van het mes.

'Pulseren' werkt het best met de scherpe kant van het mes. Twee à drie pulseringen zijn vaak al genoeg. Controleer het eten regelmatig om te voorkomen dat het teveel verwerkt wordt. Dan ontstaat een vloeibare pasta in plaats van een fijn haksel.

N.B. Vanwege de krachtige motor van dit apparaat, adviseren wij u om een hand te gebruiken om het apparaat te ondersteunen tijdens gebruik.

Houd vooral bij het malen het apparaat de hele tijd vast. Wanneer u het apparaat langer dan 10 seconden wilt gebruiken, laat hem dan elke 10 seconden pulserend werken, zodat de etenswaren tussendoor weer naar de bodem van de mengkom kunnen vallen. Dit geeft een gelijkmatiger resultaat.

BELANGRIJK: Laat de Mini Prep Pro nooit langer dan 20 seconden achter elkaar werken.

D. VERWERKEN

1. Zet de mengkom en het mes vast (zie sectie **A**).

2. Doe de etenswaren in de mengkom. Zorg dat het eten in kleine stukjes van gelijke grootte gesneden is en dat de mengkom niet te vol zit.

3. Vergrendel het deksel.

4. Druk, afhankelijk van de etenswaren die u wilt verwerken, gedurende de benodigde tijd op de knop 'Chop' of 'Grind', (zie 'Verwerkingstechnieken' voor meer details).

5. Wacht tot het mes helemaal stilstaat. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het deksel en de mengkom.

N.B. Het deksel moet altijd eerst worden verwijderd voordat de mengkom geplaatst wordt op of verwijderd wordt van de machinebasis.

6. Om vloeistoffen en sauzen uit de kom te verwijderen, kunt u de ingrediënten gewoon uit de mengkom gieten. Het mesblokkeringsysteem zal zorgen dat het mes veilig op zijn plek blijft.

7. Om dikkere ingrediënten uit de kom te krijgen, verwijdert u eerst voorzichtig de mes-unit, die u vastpakt aan de bovenkant van de plastic steel in het midden. Trek hem voorzichtig omhoog om de mesvergrendeling te deblokken en haal het mes uit de mengkom. Schep de etenswaren eruit met een spatel.

Soms zal eten vastplakken aan de zijkanten van de mengkom tijdens het verwerken. Als dit gebeurt, stop de verwerking dan even. Nadat het mes is gestopt met bewegen, verwijdert u het deksel en kunt u met de spatel het eten van de zijkanten van de mengkom naar het midden toe schrappen. Doe dit niet met uw hand.

U kunt ook de motor de andere kant op laten draaien, door af te wisselen tussen 'Chop' en 'Grind'. Dit zal helpen de ingrediënten te mengen en de zijkanten van de mengkom leeg te maken.

N.B. Laat de processor niet werken met een lege mengkom.

Verwerkingstechnieken

Het volgende onderdeel bevat handige tips voor het gebruik van uw Mini Prep Pro om verschillende resultaten te realiseren. Wij adviseren u om deze technieken te oefenen voordat u uw etenswaren gaat verwerken.

N.B. Verwerk geen bevroren eten in de processor.

| Ingrediënten | Werking | | Opmerkingen |
|--------------------------|---------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Ansjovis | ✓ | | Laat eerst uitlekken. Snijd doormidden. |
| Spek | ✓ | | Moet knapperig zijn. |
| Boter | ✓ | | Snijd in stukjes van 1,5 cm. Best bij kamertemperatuur. |
| Selderie | ✓ | | Snijd in stukjes van 1,5 cm lengte. |
| Kaas - Zacht en gekoeld | ✓ | | |
| Kaas - Halfzacht | ✓ | | |
| Kaas - Stevig en gekoeld | ✓ | | |
| Kaas - Hard | | ✓ | Snijd in stukjes van 1,5 cm. Verwerk 50 g tegelijk. |
| Chocolade | | ✓ | Max. 25 g tegelijk, in stukjes van 1,5 cm. |
| Kaneelstokjes | | ✓ | Gebroken in stukjes van 1,5 cm. |

| Ingrediënten | Werking | | Opmerkingen |
|-----------------------|---------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Koffiebonen | | ✓ | Max. 50 g tegelijk. |
| Verse kruiden droog | ✓ | | |
| Knoflook | ✓ | | |
| Vlees, gevogelte, vis | ✓ | | Verwerk maximaal 316 g per keer. Moet zeer koud zijn maar niet bevroren. |
| Champignons | ✓ | | Kies voor stevige, verse champignons. Snijd ze in gelijke stukjes van max. 1,5 cm. |
| Nootmuskaat | | ✓ | Pulseer ongeveer 5 keer om de noot in stukjes te breken en verwerk het vervolgens zonder onderbreking. |
| Noten | ✓ | ✓ | Beide bewerkingen kunnen worden gebruikt, afhankelijk van de gewenste consistentie (zie de volgende pagina voor meer details). |
| Olijven | ✓ | | Gebruik ontpitte olijven. |
| Uien, sjalotjes | ✓ | | |
| Paprika's | ✓ | | Snijd in stukjes van 1,5 cm. |
| Peperkorrels | | ✓ | |
| Zaden (bv. komijn) | | ✓ | |
| Groente, gekookt | ✓ | | Dienen zachtgekookt te zijn. |

Voor het beste resultaat:

- Snijd grote stukken eten altijd in kleinere stukjes van ongeveer 1,5 cm, voor een gelijkmatig resultaat.
- Gebruik de scherpe kant van het mes om te hakken, pureren en mixen. Dit is ideaal voor het hakken van zachtere etenswaren zoals kruiden, selderie, uien, knoflook en de meeste kaassoorten. Deze kant is ook handig om gekookte groenten te pureren, mayonaise te maken en saladedressing te mixen.
- Gebruik de botte kant van het mes om koffiebonen en specerijen te malen en om harde ingrediënten zoals peperkorrels, zaden, chocolade en noten te hakken.

LET OP: Doe de mengkom niet te vol. Dit geeft een onregelmatig resultaat en belast de motor te veel. Na verwerking dient het eten niet hoger te komen dan tot 2/3 van de plastic steel in het midden van de mes-unit.

N.B. Houd er rekening mee dat, hoewel de luchtinhoud van de Mini Prep Pro 900 ml is, de volgende maximale vulhoeveelheden gelden om het apparaat optimaal te gebruiken:

- 700 ml - mixcapaciteit
- 400 ml - capaciteit dunnen vloeistof

Verse kruiden hakken:

De kruiden, mengkom en het mes moeten allemaal goed worden schoongemaakt en gedroogd. Verwijder de stengels van de kruiden. Voeg de blaadjes toe aan de mengkom en start de verwerking door de 'Chop'-knop te gebruiken en te 'pulseren' totdat ze de gewenste consistentie hebben gekregen.

Vlees, gevogelte, vis & schaaldieren hakken:

Het eten moet zeer koud zijn maar mag niet bevroren zijn. Snijd het in stukjes van 1,5 cm en doe die in de mengkom. Gebruik de 'Chop'-knop en een 'pulserende' werking totdat het eten gelijkmatig is gehakt. Laat de foodprocessor, indien nodig, een paar seconden lang continu draaien voor een nog fijner resultaat. Gebruik, indien nodig, een spatel om eten van de zijkanten van de mengkom te schrapen.

Noten hakken:

Afhankelijk van de consistentie die u nodig heeft, kunt u de 'Chop'- of 'Grind'-functie gebruiken. Voor grof gehakte noten, gebruikt u de 'Chop'-knop continu tot de gewenste consistentie bereikt is. Controleer wel regelmatig, om te voorkomen dat de noten samenklonteren. Gebruik, indien nodig, de spatel om de noten over de mengkom te verdelen. Indien u een meer poedervormige consistentie wilt, gebruik dan de 'Grind'-functie continu totdat de gewenste consistentie bereikt is.

Pureren:

Snijd de etenswaren in stukjes van 1,5 cm en doe die in de mengkom. Gebruik de 'Chop'-knop eerst 'pulserend' om grof te hakken, en vervolgens continu tot het eten is gepureerd.

N.B. Gekookte aardappelen vormen hier een uitzondering op: zij krijgen een lijmachtige textuur als ze met het metalen mes verwerkt worden.

Koffiebonen en harde etenswaren malen:

Doe de koffiebonen of harde etenswaren in de mengkom. Gebruik dan de 'Grind'-knop continu totdat de gewenste consistentie bereikt is. Het verwerken van koffiebonen kan wat langer duren, dus pulseer dan om de 10 seconden, zodat de bonen weer naar de bodem van de mengkom kunnen vallen.

Vloeistof toevoegen:

U kunt vloeistoffen zoals water, olie of smaakstoffen toevoegen terwijl het apparaat draait. Giet de vloeistof door één van de twee openingen in het deksel.

N.B. Voeg vloeistof door slechts één opening tegelijk toe. De andere opening moet vrij blijven om lucht te laten circuleren.

5. PROBLEMEN OPLOSSEN

De motor start niet of het mes draait niet:

Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

Controleer of de mengkom en het deksel goed zijn vastgeklit (zie deel A voor meer informatie).

Zorg dat er maar één knop tegelijk wordt ingedrukt.

Het eten wordt niet gelijkmatig gehakt:

U probeert ofwel te veel etenswaren tegelijk te hakken of de stukken zijn te groot. Probeer de etenswaren in kleinere, gelijkmatige stukken te snijden en een kleinere hoeveelheid tegelijk te verwerken.

Het eten wordt te fijn gehakt of is waterig:

Het eten is over-verwerkt. Gebruik korte pulsen of een kortere verwerkingstijd.

Eten hoopt zich op, op het deksel of aan de zijkanten van de mengkom:

Mogelijk probeert u te veel eten te verwerken. Zet het apparaat uit. Verwijder, als het mes eenmaal stil staat, het deksel en reinig de mengkom en het deksel met de spatel. U kunt ook de motor de andere kant op laten draaien, door af te wisselen tussen 'Chop' en 'Grind'. Dit zal helpen de ingrediënten te mengen en de zijkanten van de mengkom leeg te maken.

Eten blijft plakken aan het mes:

Mogelijk probeert u te veel eten te verwerken. Zet het apparaat uit. Haal het eruit als het mes eenmaal stil staat. Verwijder met een spatel de etenswaren van het mes en de mengkom en begin opnieuw.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat, als het apparaat niet gebruikt wordt, de stekker altijd uit het stopcontact.
- Alle onderdelen, behalve de motorbasis, zijn vaatwasmachinebestendig. Wij raden aan ze te wassen in het bovenste rek van de vaatwasser. De hitte van het water zou bij het wassen van de mengkom, deksel en onderdelen in het onderste rek, in de loop der tijd kunnen beschadigen. Plaats de mengkom ondersteboven in het bovenste rek.
- Wanneer u het mes met de hand afwast, doe dit dan heel voorzichtig. Het mes is vlijmscherp. Laat het mes niet in het schuim verdwijnen, zodat u het mogelijk niet meer kunt zien.
- Wees extra voorzichtig bij het in- en uitruimen van het mes in de vaatwasmachine.
- Om het schoonmaken te vergemakkelijken, is het handig om de mengkom, het deksel en het mes meteen na gebruik af te spoelen, zodat de etensresten niet indrogen.
- Het hakken van bepaalde voedingsmiddelen kan zorgen voor krassen, dofheid of verkleuring van de mengkom.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen op de machinebasis. Veeg hem gewoon af met een vochtige doek en droog hem goed.
- Breng eventueel reinigingsmiddel altijd aan op het doekje en niet op de machinebasis.
- Zorg altijd dat de messen goed worden schoongemaakt na elk gebruik en dat ze helemaal droog zijn voordat u ze opbergt.

7. RECEPTEN

Hier zijn een paar receptideeën om u op weg te helpen met uw 'Mini Prep Pro'. Meer receptideeën en inspiratie vindt u op www.cuisinart.eu

KLASSIEKE MAYONAISE

4 porties

2 eierdooiers

1 eetlepel Dijon-mosterd

100 ml arachideolie

25 ml extra virgine olijfolie

1 eetlepel witte wijnazijn

Sap van een ½ citroen

Zout & Peper

- Doe de eierdooiers en Dijonmosterd in de kom van de keukenmachine en voeg zout en peper toe. Gebruik de 'Chop'-functie continu tot het goed gemengd is.
- Meng de oliën in een apart bakje om te kunnen gieten. Pulseer langzaam met behulp van de 'Chop'-knop, en voeg geleidelijk aan het oliemengsel beetje bij beetje toe door één gat in het deksel. Zorg dat de olie niet te snel wordt toegevoegd omdat dan het eigeel gaat schiften. Verwerk het langzaam en voeg de olie toe tot de mayonaise dik wordt.
- Als het mengsel eenmaal dik is, de witte wijnazijn en het citroensap door de opening in het deksel bijgieten en dit alles pulserend mengen.

Variaties: voeg eens geplette knoflook toe voor aioli of fijngehakte kruiden of ansjovis-essence.

HUMMUS

4 porties

75 g kikkererwten

5 g bladpeterselie

½ theelepel geraspte citroenschil

1 teentje knoflook, gepeld

Sap van 1 citroen

½ theelepel gemalen komijn

1 eetlepel olijfolie

- Doe de kikkererwten, peterselie, citroenrasp, knoflook, citroensap en de gemalen komijn in de mengkom en meng dit met behulp van de 'Grind'-knop.
- Daarna het mengsel met behulp van de 'Chop'-knop verwerken terwijl u olijfolie toevoegt door de opening in het deksel, tot het een goed gemengd en dik geheel is.

Serveertip: Serveer met pitabrood of als dipsaus voor rauwkost.

ZEEUIVEL-SPIESEN MET KACHUMBER-SALADE

4 porties

Spiesen

750 g zeeduivelstaart

50 ml olijfolie

Sap van 1 citroen

1 chilipepertje

1 teentje knoflook

Zout en peper

8 bamboestokjes

Mango- & walnotenchutney

2 rijpe mango's, geschild en in blokjes

100 g walnoten

1 chilipepertje

40 ml appelazijn

40 g bruine suiker

Sap van 1 citroen

Stukje gember van 2 cm, fijn geraspt

2 teentjes knoflook

1 eetlepel mosterdzaadjes

1 eetlepel korianderzaadjes

4 groene kardemompeulen, geplet

1 kaneelstokje

2 kruidnagels

Snufje zout

80 ml water

Munt Raita

250 ml Griekse yoghurt

3 eetlepels citroenolie

Schilrasp van 2 citroenen

Handje muntblaadjes

Kachumber

150 g komkommer

1 kleine rode ui

Handje muntblaadjes

Handje bladpeterselie

Handje korianderblaadjes

3 middelgrote tomaten

80 g granaatappelpitjes

50 ml olijfolie

Sap van 1 citroen

Zout & peper naar smaak

Mango - & Walnoten chutney

(dit kan van tevoren gemaakt worden voor nog meer smaak)

- Rooster de mosterdzaadjes, koriander en geplette kardemompeulen in een steelpannetje gedurende een minuut.
- Doe de knoflook en de chilipeper in de processor en druk op 'Chop' totdat er geen grote stukken meer zijn. Schraap langs de zijkanten indien nodig.
- Doe alle ingrediënten (behalve de walnoten) in het steelpannetje met de geroosterde specerijen en laat dit op een laag vuurtje ongeveer 30 tot 40 minuten sudderen totdat het meeste vocht verdampt is.
- Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
- Doe de walnoten in de processor en druk op 'Grind' tot ze goed gemalen zijn.
- Meng de gemalen walnoten door de afgekoelde chutney.
- Zet de chutney tot gebruik in de koelkast.

Raita met munt en citroen

- Doe alle ingrediënten in de processor.
- Druk op de 'Grind'-knop totdat alle ingrediënten samen een gladde saus vormen.
- Bewaar in de koelkast.

Kachumber

- Snijd de komkommer over de lengte in vieren en verwijder de zaadlijsten met een theelepeltje. Gooi de pitjes weg en hak de komkommer in grove stukken. Verwerk ze met de 'Chop'-knop totdat er geen grote stukken meer zijn. Breng dit over in een kom.
- Pel de rode ui en snijd deze in vieren. Verwerk hem met de 'Chop'-knop totdat er geen grote stukken meer zijn. Voeg dit toe aan de kom met de komkommer.
- Doe de kruiden in de processor en druk op 'Chop' totdat er geen grote stukken meer zijn. Doe dit in de kom bij de komkommer en de ui.
- Snijd de tomaten in vieren en verwijder de kern. Doe het tomatenvlees in de processor en druk kort op de 'Chop'-knop. Doe dit bij de overige gehakte ingrediënten.
- Voeg de rest van de ingrediënten voor de salade toe en breng op smaak met peper en zout.

Spiesen

- Snijd de zeeduiwel in 24 lange reepjes.
- Doe de overige ingrediënten in de kom van de processor. Vergrendel het deksel en druk vervolgens op de 'Grind'-knop totdat de marinade goed gemengd is.
- Giet de marinade over de zeeduiwelreepjes en zorg dat alles goed bedekt is. Laat dit 20 minuten intrekken.
- Prik de gemarineerde vis op de spiesen, met 3 zeeduiwelreepjes per spies.
- Grill de vis in een zeer hete grillpan, 4 min aan elke kant.
- Serveer warm.

KANEEL/PEER-COMPOTE

75 g bruine suiker

1 kaneelstokje, in stukjes van 1,5 cm

25 g boter

2 peren, geschild en in blokjes van 1,5 cm

- Doe de suiker en de kaneel in de mengkom. Verwerk ze met de 'Grind'-knop en een pulse-actie tot ze gebroken zijn en maal ze vervolgens tot poeder met een continu-verwerking. Zeef het poeder en zet dit even weg.
- Smelt de boter in een steelpannetje. Voeg de suiker/kaneelpoeder en de peer toe en laat dit gedurende 10 minuten sudderen.
- Giet het daarna terug in de mengkom en pureer het.

Variaties: Vervang de peren eens door andere vruchten zoals bijvoorbeeld appels of perziken.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e non è idoneo alle seguenti applicazioni: angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; agriturismo; l'uso da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti tipo affittacamere;
- Questo apparecchio non è destinato per persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio da un responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre sorvegliati per assicurarsi che non giochino con questo prodotto.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- In caso di uso improprio del prodotto sussiste il rischio di lesioni.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione presenta segni visibili di danneggiamento. Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore per evitare pericoli.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio della pulizia.
- **ATTENZIONE:** Prestare attenzione durante la manipolazione

delle lame affilate, lo svuotamento delle vaschette e durante la pulizia. Non toccare le lame metalliche o i bordi taglienti dei dischi. Sono tutti estremamente affilati e possono causare pericoli.

- **AVVERTENZA:** Prestare particolare attenzione quando si lavora con liquidi caldi per evitare lesioni dovute a fuoriuscite, vapori improvvisi e schizzi improvvisi. Per evitare scottature da vapore è consigliabile lavorare quantità minori ad una bassa velocità.
- Prima dell'utilizzo, controllare che l'apparecchio e gli accessori non presentino segni visibili di danneggiamento. Non usare l'apparecchio se è danneggiato o se è caduto.
- Non staccare mai la spina dalla presa di rete con il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'utilizzo.
- Assicurarsi sempre che il voltaggio da utilizzare corrisponda a quello dell'apparecchio; questo è indicato sul fondo del supporto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina.
- Evitare qualsiasi contatto tra il cavo di alimentazione e le superfici calde.
- Assicurarsi di avere sempre le mani asciutte prima di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non posizionare mai la lama o il disco direttamente sul motore della base dell'alloggiamento. Assicurarsi sempre che il contenitore di lavoro correttamente associato sia in posizione.
- Inserire sempre attentamente la lama prima di aggiungere gli ingredienti.
- Quando l'apparecchio è in funzione, tenere le mani, le spatole e altri utensili lontani da lame o dischi in movimento. È

possibile utilizzare una spatola di plastica, ma solo quando il motore del robot da cucina è fermo.

- Non spingere mai a mano il cibo verso il basso durante l'affettatura o la triturazione. Utilizzare sempre uno spintore.
- Accertarsi che il motore si sia completamente arrestato prima di rimuovere il coperchio.
- Prima di estrarre la lama, rimuovere sempre con molta attenzione la ciotola dalla base del motore
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato alla rete.
- Assicurarsi sempre che le lame e il recipiente siano stati puliti accuratamente dopo ogni utilizzo e che siano completamente asciutti prima di riporli.
- Non riporre mai lame o dischi sull'albero motore. Per ridurre il rischio di lesioni, non posizionare lame o dischi sull'albero, tranne quando il recipiente è correttamente bloccato in posizione e il robot è in uso. Conservare le lame e i dischi fuori dalla portata dei bambini.
- Tutte le parti, ad eccezione della base dell'alloggiamento, sono lavabili in lavastoviglie e consigliamo di lavarle in lavastoviglie solo sul ripiano superiore. Lavare accuratamente a mano lame, dischi, dadi e accessori a spirale. Durante la manipolazione, utilizzare i mozzi in plastica. Evitare di lasciarli in acqua saponata dove potrebbero scomparire alla vista. Per pulire le lame, tenere la lama per il suo centro in plastica utilizzando la spazzola di pulizia in dotazione per pulire l'interno del mozzo.
- Non immergere la base di supporto in acqua né in altro liquido oppure metterla in lavastoviglie.
- Prima di accendere il robot, controllare che la lama sia bloccata sull'albero motore (facendo attenzione a evitare i bordi affilati), e che il coperchio sia inserito correttamente. Non fare forza né bloccare il meccanismo del coperchio.



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che contengono il prodotto o il suo imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini.

Non utilizzare all'interno di culle, lettini per bambini, passeggini o box. La pellicola sottile può aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.



RAEE – APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA

Nell'interesse collettivo, e al fine di partecipare attivamente alla protezione dell'ambiente e della salute pubblica:

- Non gettare i prodotti nei rifiuti domestici non differenziati;
- I RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) devono essere raccolti separatamente;
- Utilizzare il sistema di ritiro e recupero previsto per i RAEE del proprio comune. In tal modo, alcuni materiali potranno essere riciclati, riutilizzati o recuperati;
- Facendo sì che il prodotto venga smaltito in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze nefaste per l'ambiente e per la salute pubblica causate da eventuali sostanze pericolose contenute al loro interno.

Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento di questo prodotto, rivolgersi al proprio servizio comunale di nettezza urbana.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto del nuovo Cuisinart Mini Prep Pro!

Da oltre 30 anni Cuisinart punta a produrre il meglio delle attrezzature da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da usare e dare risultati ottimali, giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti o per idee di ricette, visitate il nostro sito Internet www.cuisinart.eu.

3. CARATTERISTICHE (fare riferimento alla copertina)

1. Coperchio
2. Recipiente con manico
3. Lama (lama curva affilata, lama piatta non affilata) con sistema BladeLock
4. Interruttori di controllo
5. Base di supporto
6. Spatola (non raffigurata)

4. UTILIZZO

SICUREZZA DURANTE L'USO

- Manipolare la lama con estrema cautela; è molto affilata.
- Non posizionare mai la lama direttamente sul motore della base di supporto. Controllare sempre che il recipiente sia posizionato correttamente.
- Inserire sempre con cautela la lama prima di aggiungere gli ingredienti.
- Prestare ancora più attenzione nell'utilizzare l'apparecchio con liquidi molto caldi. Un accumulo di vapore può causare la fuoriuscita di liquido dall'apparecchio.
- Aspettare sempre che lama si fermi prima di togliere il coperchio.
- Togliere sempre il recipiente dalla base motore con grande attenzione prima di togliere la lama.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se in funzione o attaccato alla rete elettrica.
- Tenere mani, spatole e altri utensili a distanza dalle lame in movimento quando l'apparecchio è in funzione. Utilizzare la spatola solo una volta arrestato il motore del robot.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di pulirlo o di togliere le lame.
- Verificare sempre che le lame e il recipiente siano stati puliti con cura dopo ogni utilizzo e che siano completamente asciutti prima di riporli.

A. INSERIRE E TOGLIERE LE PARTI

1. Poggiare la base di supporto su una superficie piatta, asciutta e stabile.
2. Posizionare il recipiente sulla base motore con il manico rivolto in avanti, collocato leggermente a sinistra del pannello di controllo (il recipiente si inserisce a scatto nella base).
3. Girare il recipiente in senso antiorario fino a bloccarlo in posizione sulla base di supporto.

N.B. Il recipiente deve essere saldamente bloccato in posizione. Il recipiente è posizionato correttamente se il manico è posto centralmente rispetto al pannello di controllo.

4. Sollevare con cautela il gruppo lama, afferrando l'asta centrale in plastica. Posizionarlo sull'albero motore. Spingere la lama fino a sentire lo scatto, che indica il corretto posizionamento. La parte inferiore del gruppo deve quasi toccare il fondo del recipiente.

N.B. Afferrare il gruppo sempre dall'asta in plastica. Non toccare mai la lama, che è molto affilata.

N.B. Non posizionare mai la lama sull'albero motore se il recipiente non è bloccato in posizione.

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

5. Aggiungere gli alimenti che si vogliono cucinare.
6. Posizionare il coperchio sul recipiente con la linguetta a sinistra del manico del recipiente.

Girare il coperchio in senso antiorario (verso il manico) per bloccare saldamente in posizione.

N.B. Recipiente e coperchio devono essere saldamente bloccati nel dispositivo di blocco. Una volta terminato saldamente il montaggio, si percepisce chiaramente uno scatto. Se recipiente e coperchio non sono montati correttamente, il robot potrebbe funzionare in modo intermittente.

7. Per togliere il coperchio, tenere la base di supporto con la mano sinistra, afferrare saldamente il manico sulla parte superiore del coperchio e ruotare in senso orario.

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

ATTENZIONE: Il coperchio deve essere sempre tolto prima di inserire o di togliere il recipiente dalla base.

8. Per togliere la lama, sollevare delicatamente per liberare il gruppo lama dall'albero motore che regge l'asta in plastica.

9. Per togliere il recipiente, controllare prima che sia stato tolto il coperchio. Tenere la base di supporto con la mano sinistra, quindi afferrare il manico del recipiente con la mano destra e ruotare in senso orario per sbloccare e sollevare dalla base di supporto.

B. DOPPIA LAMA (Fig.1) (fare riferimento alla copertina)

Questo apparecchio funziona con una doppia lama, avente un bordo curvo e affilato (A) per tritare/frullare e un bordo piatto, non affilato, (B) per macinare.

C. INTERRUITORI DI CONTROLLO

Per avviare il funzionamento, premere semplicemente uno dei due interruttori e tenere premuto per il tempo desiderato.

Usare l'interruttore "Grind" per tritare, ridurre in purea e frullare con il bordo affilato della lama.

Usare l'interruttore "Chop" per macinare e tritare alimenti duri con il bordo non affilato della lama.

L'azione a "Impulsi" è indicata quando si usa il bordo affilato della lama. Due o tre impulsi sono spesso sufficienti. Controllare il cibo di frequente, per evitare che sia lavorato eccessivamente. Se lavorato eccessivamente, il risultato sarà un composto acquoso anziché una tritatura fine.

N.B. Considerata la potenza del motore dell'apparecchio, consigliamo di usare una mano per reggere l'apparecchio stesso durante il funzionamento.

Tenere premuto l'interruttore in modalità continua è ideale quando si utilizza la funzione "Chop". Se l'apparecchio viene fatto funzionare per più di 10 secondi, applicare un impulso ogni 10 secondi circa, per far sì che il cibo ricada sul fondo del recipiente. I risultati saranno migliori.

IMPORTANTE: Non far mai funzionare l'apparecchio Mini Prep Pro in modalità continua per più di 20 secondi di seguito.

D. FUNZIONAMENTO

1. Inserire recipiente e lama (vedere sezione **A**).
2. Mettere gli alimenti nel recipiente. Controllare che il cibo sia tagliato uniformemente in pezzi di piccole dimensioni e che il recipiente non sia sovraccarico.
3. Chiudere il coperchio, bloccandolo correttamente.
4. Premere l'interruttore desiderato, per es. "Grind" o "Chop", in funzione del cibo inserito, per il tempo necessario (vedere "Tecniche di funzionamento" per ulteriori dettagli).
5. Attendere che la lama smetta di ruotare. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e togliere coperchio e recipiente.

N.B. Il coperchio deve essere sempre tolto prima di inserire o togliere il recipiente dalla base

6. Per togliere liquidi e salse dal recipiente, versare semplicemente gli ingredienti fuori dal recipiente stesso. Il sistema BladeLock tiene la lama saldamente in posizione.

7. Per togliere ingredienti più densi e compatti dal recipiente, togliere con cautela il gruppo lama, afferrandolo dalla parte superiore dell'asta centrale in plastica. Sollevare delicatamente per liberare il gruppo lama e togliere la lama dal recipiente. Togliere il cibo con una spatola.

Può capitare, occasionalmente, che il cibo si attacchi alle pareti del recipiente durante il funzionamento. Se ciò accade, spegnere l'apparecchio. Dopo che la lama ha smesso di ruotare, togliere il coperchio e usare la spatola per staccare il cibo dalle pareti del recipiente e farlo ricadere al centro del recipiente. Non usare le mani.

È anche possibile invertire il motore alternando le funzioni "Grind" e "Chop". Ciò contribuisce ad amalgamare gli ingredienti e a tenere pulite le pareti del recipiente.

N.B. Non attivare l'apparecchio senza ingredienti all'interno del recipiente.

Tecniche di funzionamento

Questa sezione riporta utili suggerimenti e consigli su come usare l'apparecchio Mini Prep Pro per ottenere vari risultati. Consigliamo di far pratica con queste tecniche prima di usare l'apparecchio con alimenti per essere consumati.

N.B. Non inserire cibi congelati nel robot.

| Ingredienti | Funzione | | Osservazioni |
|----------------------------------|----------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Acciughe | ✓ | | Scolare. Tagliare a metà. |
| Bacon | ✓ | | Deve essere croccante. |
| Burro | ✓ | | Tagliare in pezzi da 1,5 cm. Idealmente, a temperatura ambiente. |
| Sedano | ✓ | | Tagliare in pezzi lunghi 1,5 cm. |
| Formaggio – Molle refrigerato | ✓ | | |
| Formaggio – Pasta semimolle | ✓ | | |
| Formaggio – Compatto refrigerato | ✓ | | |
| Formaggio – Pasta dura | | ✓ | Tagliare in pezzi da 1,5 cm. Inserire 50 g alla volta. |
| Cioccolata | | ✓ | Al massimo 25 g alla volta, tagliare in pezzi da 1,5 cm. |
| Stecche di cannella | | ✓ | Romperle in pezzi da 1.5 cm. |
| Chicchi di caffè | | ✓ | Al massimo 25 g alla volta. |

| Ingredienti | Funzione | | Osservazioni |
|--------------------------|----------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Erbe aromatiche asciutte | ✓ | | |
| Aglio | ✓ | | |
| Carne, pollame, Pesce | ✓ | | Lavorare al massimo 316 g per volta. I pezzi devono essere molto freddi ma non congelati. |
| Funghi | ✓ | | Scegliere funghi freschi e sodi. Tagliare in pezzi uniformi non più grandi di 1,5 cm. |
| Noce moscata | | ✓ | Utilizzare la funzione a impulsi per circa 5 volte per frantumare, poi in modalità continua. |
| Noci | ✓ | ✓ | Può essere utilizzata sia l'una che l'altra funzione, a seconda della consistenza desiderata (vedere pagina successiva per maggiori informazioni). |
| Olive | ✓ | | Utilizzare olive denocciolate. |
| Cipolle, scalogni | ✓ | | |
| Peperoni | ✓ | | Tagliare in pezzi da 1,5 cm. |
| Grani di pepe | | ✓ | |
| Semi (per es. cumino) | | ✓ | |
| Verdure, cotte | ✓ | | Devono essere cotte fino a diventare tenere. |

Per ottenere risultati ottimali

- Tagliare sempre gli alimenti di grandi dimensioni in pezzi più piccoli di circa 1,5 cm per ottenere risultati uniformi.
- Utilizzare il bordo affilato per tritare, ridurre in purea e frullare. È ideale per tritare alimenti più teneri come erbe aromatiche, sedano, cipolle, aglio e la maggior parte dei formaggi. È utile anche per ridurre in purea le verdure cotte, preparare la maionese e frullare condimenti per insalate.
- Usare il bordo non affilato per macinare chicchi di caffè e spezie, nonché per tritare alimenti duri come grani di pepe, semi, cioccolata e noci.

ATTENZIONE: Non sovraccaricare il recipiente. Un eventuale sovraccarico porta a risultati non ottimali, e affatica il motore. Alla fine del processo, gli alimenti non devono superare i 2/3 in altezza dell'asta centrale di plastica del gruppo lama.

N.B. Occorre sapere che nonostante la capacità del Mini Prep Pro sia di 900 ml, sono previste le seguenti massime capacità di riempimento per un uso ottimale del prodotto:

- 700 ml – capacità di miscugli fluidi o solidi
- 400 ml – capacità di miscugli liquidi

Tritare erbe aromatiche

Erbe aromatiche, recipiente e lama devono essere puliti e asciutti. Togliere il gambo dalle erbe aromatiche. Aggiungere le foglie nel recipiente e mettere in funzione, usando l'interruttore "Grind", con azione a "Impulsi" fino a ottenere la consistenza desiderata del preparato.

Tritare carne, pollame, pesce e crostacei

Gli alimenti devono essere molto freddi ma non congelati. Tagliare in pezzi da 1,5 cm. Metterli nel recipiente. Usare la funzione "Grind" con azione a "Impulsi" fino a realizzare una tritatura uniforme. Se necessario, utilizzare la modalità continua per pochi secondi per una tritatura più fine. All'occorrenza, usare la spatola per staccare il cibo dalle pareti del recipiente.

Tritare le noci

È possibile usare sia la funzione "Grind" che "Chop", a seconda della consistenza desiderata. Per tritare le noci grossolanamente, premere l'interruttore "Grind" fino a ottenere la tritatura della consistenza desiderata. Controllare spesso, per evitare che le noci si aggrumino. Se necessario, usare la spatola per ridistribuire le noci in modo uniforme nel recipiente. Se occorre una consistenza maggiore a quella di una polvere, usare la funzione "Chop" in modalità continua fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Ridurre in purea

Tagliare gli alimenti in pezzi da 1,5 cm, quindi inserirli nel recipiente. Usare l'interruttore "Grind" con azione a "Impulsi" per tritare grossolanamente, quindi proseguire in modalità continua fino alla riduzione in purea dell'alimento.

N.B. Le patate cotte rappresentano un'eccezione a questo procedimento. Si trasformano in una massa collosa se si utilizza la lama metallica.

Macinare chicchi di caffè e alimenti duri

Inserire i chicchi di caffè o gli alimenti duri nel recipiente. Usare l'interruttore "Chop" in modalità continua fino a ottenere la consistenza desiderata. Può essere necessario più tempo per i chicchi di caffè; usare la funzione a impulsi ogni 10 secondi circa per far sì che i chicchi ricadano sul fondo del recipiente.

Aggiungere liquido

È possibile aggiungere liquidi come acqua, olio o sostanze aromatizzanti mentre l'apparecchio è in funzione. Versare il liquido da una delle due aperture sul coperchio.

N.B. Aggiungere il liquido da una sola apertura alla volta. L'altra apertura deve rimanere libera per la circolazione dell'aria.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il motore non parte o la lama non ruota

Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica.

Controllare che recipiente e coperchio siano posizionati correttamente (vedere sezione A per maggiori informazioni).

Controllare che sia premuto un solo interruttore alla volta.

Il cibo non è tritato in modo uniforme

La quantità di cibo da tritare in una volta è eccessiva, oppure i pezzi sono troppo grandi. Provare a tagliare il cibo in pezzi più piccoli di forma regolare e a tritare una quantità minore.

Il cibo risulta tritato troppo finemente o acquoso

Il cibo è stato lavorato eccessivamente. Ricorrere all'azione a impulsi di breve durata oppure azionare l'apparecchio per un tempo minore.

Il cibo si accumula sul coperchio o sulle pareti del recipiente

È possibile che la quantità di cibo nel recipiente sia eccessiva. Spegnerne l'apparecchio. Quando la lama smette di ruotare, togliere il coperchio e pulire recipiente e coperchio con la spatola. È anche possibile invertire il motore alternando le funzioni "Grind" e "Chop". Ciò contribuisce ad amalgamare gli ingredienti e a tenere pulite le pareti del recipiente.

Il cibo si attacca alla lama

È possibile che la quantità di cibo nel recipiente sia eccessiva. Spegnerne l'apparecchio. Quando la lama smette di ruotare, toglierla con cautela. Togliere il cibo da lama e recipiente usando la spatola, quindi riavviare.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Quando non viene utilizzato, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Tutte le parti tranne la base di supporto sono lavabili in lavastoviglie. Consigliamo di lavarle nel cestello superiore della lavastoviglie. Se collocati nel cestello inferiore, recipiente, coperchio e accessori potrebbero, a causa dell'elevata temperatura dell'acqua, rovinarsi col passare del tempo. Inserire il recipiente rovesciato.
- Se si lava la lama a mano, maneggiarla con estrema cautela, perché è molto affilata. Non lasciarla nell'acqua saponata perché potrebbe sparire dalla vista.
- Prestare la massima attenzione nell'inserire e togliere la lama dalla lavastoviglie.
- Per facilitare il lavaggio, sciacquare recipiente, coperchio e lama subito dopo l'uso; in tal modo il cibo non vi si attaccherà.
- Tritare alcuni alimenti può graffiare, opacizzare o scolorire il recipiente.
- Non usare detersivi abrasivi sulla base di supporto. Strofinare semplicemente con un panno umido, quindi asciugare subito.
- Applicare eventuali agenti pulenti sul panno, non sulla base di supporto.
- Controllare sempre che le lame siano state pulite accuratamente dopo ogni uso e che siano completamente asciutte prima di riporle.

7. RICETTE

Ecco alcune idee di ricette per aiutarvi a iniziare con il vostro “Mini Prep Pro”. Per ulteriori idee di ricette e ispirazione, visitate il sito www.cuisinart.eu

MAIONESE CLASSICA

Per 4 persone

2 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di mostarda di Dijon

100 ml di olio di semi di arachide

25 ml di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di aceto di vino bianco

Il succo di ½ limone

Sale e pepe

- Mettere i tuorli e la mostarda di Dijon nel recipiente, condire con sale e pepe, quindi attivare la funzione “Grind” in modalità continua, fino a ottenere un composto omogeneo.
- Mescolare gli oli insieme in una ciotola a parte, per poi versarli nel recipiente. Usando la funzione “Grind”, procedere lentamente a impulsi aggiungendo gradualmente gli oli mescolati poco alla volta attraverso l'apertura del coperchio. Fare attenzione a non aggiungere l'olio troppo velocemente, perché questo potrebbe far impazzire i tuorli. Procedere lentamente, aggiungendo l'olio fino all'addensarsi della maionese.
- Una volta addensata, versare l'aceto di vino bianco e il succo di limone attraverso l'apertura nel coperchio, procedendo a impulsi per unire correttamente tutti gli ingredienti.

Variazioni: Possibilità di aggiungere aglio schiacciato per ottenere una salsa Aioli, delle erbe aromatiche tritate finemente o colatura di alici.

HUMMUS

Per 4 persone

75 g di ceci

5 g di prezzemolo a foglia piatta

½ cucchiaino di scorza di limone

1 spicchio d'aglio, pelato

Il succo di 1 limone

½ cucchiaino di cumino macinato

1 cucchiaino di olio d'oliva

- Mettere i ceci, il prezzemolo, la scorza di limone, l'aglio e il cumino macinato dentro il recipiente, quindi attivare la funzione “Chop” fino a ottenere un composto omogeneo.
- Terminata l'operazione, lavorare il composto usando l'interruttore “Grind”, aggiungendo l'olio d'oliva dall'apertura nel coperchio fino a ottenere il corretto addensamento

Abbinamenti: Servire con pane “pita” o come accompagnamento di ortaggi crudi.

SPIEDINI DI RANA PESCATRICE CON INSALATA KACHUMBER

Per 4 persone

Spiedini

750 g di rana pescatrice

50 ml di olio d'oliva

Il succo di 1 limone

1 peperoncino

1 spicchio d'aglio

Sale e pepe

8 spiedini di bambù

Chutney di mango e noci

2 manghi maturi, sbucciati e tagliati a dadini

100 g di noci

1 peperoncino

40 ml aceto di sidro

40 g zucchero bruno

Succo di 1 limone

Un pezzetto di 2 cm di zenzero, grattugiato finemente

2 spicchi d'aglio

1 cucchiaino di semi di mostarda

1 cucchiaino di semi di coriandolo

4 baccelli di cardamomo verde, schiacciati

1 stecca di cannella

2 chiodi di garofano

Un pizzico di sale

80 ml d'acqua

Raita alla menta

250 ml di yogurt greco

3 cucchiaini di olio di limone

Scorza di 2 limoni

Piccola manciata di foglie di menta

Kachumber

150 g di cetrioli

1 cipolla rossa piccola

Una piccola manciata di foglie di menta

Una piccola manciata di prezzemolo a foglia piatta

Una piccola manciata di foglie di coriandolo

3 pomodori medi

80 g di semi di melograno

50 ml di olio d'oliva
Il succo di 1 limone
Sale e pepe a piacimento

Chutney di mango e noci (Può essere preparato in anticipo per migliorarne il sapore)

- Tostare i semi di mostarda, coriandolo e i baccelli di cardamomo schiacciati in padella per un minuto.
- Mettere l'aglio e il peperoncino nel robot e premere "Grind" fino a che non rimangono più pezzi grandi, raschiando i lati se necessario.
- Inserire tutti gli ingredienti (tranne le noci) nella padella con le spezie tostate e cuocere a fuoco basso per circa 30/40 minuti fino a evaporazione della maggior parte del liquido.
- Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
- Mettere le noci nel robot e premere "Chop" fino a ottenere una macinatura omogenea.
- Unire le noci macinate al chutney raffreddato.
- Refrigerare per quanto desiderato.

Raita alla menta e limone

- Inserire tutti gli ingredienti insieme nel robot.
- Premere "Chop" fino a ottenere un composto omogeneo di tutti gli ingredienti, a formare una salsa molto liscia.
- Mettere da parte e refrigerare.

Kachumber

- Tagliare il cetriolo in lunghezza in quarti. Togliere l'anima del cetriolo con un cucchiaino. Eliminare i semi e tritare grossolanamente il cetriolo. Attivare la funzione "Grind" fino a che non ci saranno più pezzi grandi. Trasferire in un contenitore.
- Sbucciare la cipolla rossa e tagliarla in quarti. Attivare la funzione "Grind" fino a che non ci saranno più pezzi grandi. Trasferire nel contenitore con il cetriolo.
- Mettere le erbe nel robot e premere "Grind" fino a che non ci saranno più pezzi grandi. Trasferire nel contenitore con cetriolo e cipolle.
- Tagliare i pomodori in quarti e togliere il cuore con i semi. Mettere nel robot e lavorare rapidamente usando la funzione "Grind". Mischiare agli altri ingredienti tritati.
- Aggiungere gli ingredienti rimasti all'insalata e condire a piacere.

Spiedini

- Tagliare la rana pescatrice in 24 lunghe strisce.
- Mettere gli altri ingredienti nel recipiente del robot. Bloccare il coperchio, quindi premere "Chop" fino a ottenere una marinata omogenea.
- Versare la marinata ottenuta sulle strisce di rana pescatrice, controllando che tutto il pesce sia ben ricoperto. Lasciar marinare per 20 minuti.
- Infilare sullo spiedino il pesce marinato, usando 3 strisce di rana pescatrice per spiedino.
- Usando una griglia rovente, grigliare ogni lato per 4 minuti.
- Servire caldo.

COMPOSTA DI PERA E CANNELLA

75 g di zucchero bruno

1 stecca di cannella, divisa in pezzi da 1,5 cm

25 g di burro

2 pere, sbucciate e tagliate in cubetti da 1,5 cm

- Mettere zucchero e cannella nel recipiente. Attivare la funzione “Chop” con azione a impulsi per frantumare, quindi in modalità continua per trasformare in polvere. Togliere la polvere, passarla al setaccio e metterla da parte.
- Sciogliere il burro in un tegame. Aggiungervi il mix di cannella in polvere e pera, quindi cuocere a fuoco lento per 10 minuti.
- Rimettere nel recipiente del robot e ridurre il tutto in purea.

Variazioni: È possibile sostituire le pere con altri frutti, per es. mele e pesche.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

- El aparato está destinado únicamente para uso doméstico y no para aplicaciones tales como: áreas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones de tipo residencial; establecimientos del tipo alojamiento y desayuno.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que estén supervisadas o hayan sido instruidas para usar el aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños tienen que estar siempre bajo supervisión para asegurarse de que no juegan con este producto.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños durante su uso y después de este.
- Existe riesgo de lesiones si el producto no se usa correctamente.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En caso de que haya daños en el cable de alimentación, interrumpa el uso inmediatamente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante para evitar peligros.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente si se va a dejar sin vigilancia y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza.
- **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al manejar las cuchillas de corte, al vaciar los boles y durante la limpieza. No toque las cuchillas metálicas o los filos cortantes de los discos. Todos ellos están muy afilados y el contacto con ellos puede causar

lesiones.

- **ADVERTENCIA:** Tenga especial cuidado al trabajar con líquidos calientes para evitar lesiones causadas por rebosamientos, salida repentina de vapor o salpicaduras. Para evitar quemaduras a causa del vapor, puede ser recomendable procesar cantidades más pequeñas a una velocidad baja.
- Inspeccione siempre el aparato y los accesorios del aparato antes de usarlo, en busca de señales visibles de daños. No utilice el aparato si está dañado o si se ha caído.
- No saque nunca el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal del aparato durante su uso o después de este.
- Asegúrese siempre de que el voltaje que se va a usar se corresponda con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la carcasa.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o de la encimera de la cocina.
- Evite el contacto entre el cable de alimentación y las superficies calientes.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca coloque la cuchilla o el disco directamente en el motor de la base de la carcasa. Asegúrese siempre de que esté colocado el bol de trabajo correcto, según corresponda.
- Inserte la cuchilla, siempre de forma cuidadosa, antes de añadir los ingredientes.
- Mantenga alejadas las manos, las espátulas y otros utensilios de las cuchillas o discos en movimiento mientras el aparato esté en funcionamiento. Puede usarse una espátula de plástico, pero solo cuando el motor del robot de cocina esté parado.
- Nunca empuje la comida con la mano cuando esté cortando o rallando alimentos. Use siempre un empujador.

- Asegúrese de que el motor haya parado completamente antes de retirar la tapa.
- Retire siempre el bol de la base del motor con mucho cuidado antes de quitar la cuchilla.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido o enchufado.
- Asegúrese siempre de limpiar totalmente las cuchillas y el bol después de cada uso y de secarlos completamente antes de guardarlos.
- Nunca guarde ninguna cuchilla o disco en el eje del motor. Para reducir el riesgo de lesiones, no debe colocarse en el eje ninguna cuchilla ni disco, excepto cuando el bol esté correctamente bloqueado en su lugar y el robot de cocina esté en uso. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas son aptas para lavavajillas, excepto la base de la carcasa; recomendamos lavarlas en el lavavajillas solo en la cesta superior. Si lava a mano las cuchillas, los discos y los accesorios de cortado en dados y en espiral, hágalo con cuidado. Al manejarlos, use los núcleos de plástico. Evite dejarlos en agua jabonosa de forma que puedan desaparecer de la vista. Para limpiar las cuchillas, sujete la cuchilla por su centro de plástico y use el cepillo de limpieza suministrado para limpiar el interior del núcleo.
- No sumerja la base de la carcasa en agua u otro líquido ni la meta en el lavavajillas.
- Antes de encender el procesador, compruebe que la cuchilla está bloqueada en su sitio en el eje del motor (con cuidado de evitar los bordes afilados) y que la tapa está correctamente colocada. No fuerce ni bloquee el mecanismo de la tapa.



ATENCIÓN: Las bolsas de polietileno que contienen el producto o su embalaje pueden ser peligrosas. Mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés

y de los niños.

No las utilice en cunas, camas de niños, cochecitos o corrales para bebés. Esta película puede pegarse a la nariz y la boca, impidiendo la respiración. Una bolsa no es un juguete.



RAEE - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

En interés de todos y para participar activamente en la protección del medio ambiente y de la salud pública:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Los RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) deben recogerse por separado.
- Utilice el sistema de recogida de RAEE de su zona. De esta manera, algunos materiales pueden ser reciclados, reutilizados o recuperados.
- Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud pública debido a las posibles sustancias peligrosas que pueda contener.

Para más información sobre la eliminación de este producto, póngase en contacto con el servicio local de recogida de residuos domésticos.

2. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades por la compra de su nuevo Cuisinart Mini Prep Pro!

Desde hace más de 30 años el objetivo de Cuisinart ha sido producir los mejores equipos de cocina del mundo.

Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y una gran facilidad de uso, así como para obtener un excelente rendimiento día tras día.

Para obtener más información sobre nuestros productos y algunas ideas de recetas, visite nuestro sitio web www.cuisinart.eu.

3. CARACTERÍSTICAS (consulte la portada)

1. Tapa
2. Cubeta con asa
3. Cuchilla (filo curvo y afilado, filo romo) con sistema BladeLock
4. Mandos
5. Base
6. Espátula (no aparece en la imagen)

4. USO

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Maneje la cuchilla con extremo cuidado, es muy afilada.
- Nunca coloque la cuchilla en el eje del motor directamente sobre la base. Asegúrese siempre de que la cubeta está en su lugar.
- Inserte siempre con cuidado la cuchilla antes de añadir los ingredientes.
- Tenga especial cuidado si utiliza el aparato para trabajar con líquidos calientes. Una acumulación de vapor podría provocar salpicaduras fuera del aparato.
- Espere siempre a que la cuchilla se detenga antes de retirar la tapa.
- Retire siempre la cubeta de la base del motor con mucho cuidado antes de retirar la cuchilla.
- Cuando el aparato esté encendido o enchufado nunca lo deje desatendido.
- Mantenga las manos, espátulas y otros utensilios alejados de las cuchillas en movimiento mientras el aparato esté funcionando. Utilice la espátula solo cuando el motor del procesador se haya detenido.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo o de retirar las cuchillas.
- Después de cada uso, deje siempre las cuchillas y el recipiente bien limpios y completamente secos antes de guardarlos.

A. MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS PIEZAS

1. Coloque la base sobre una superficie plana, seca y estable.
2. Coloque la cubeta sobre la base del motor con el asa hacia adelante y posicionada ligeramente a la izquierda del panel de control (la cubeta debe encajar en la base).
3. Gire la cubeta en sentido antihorario hasta que quede bloqueada sobre la base.

NOTA: La cubeta debe estar firmemente bloqueada en su posición. Cuando la cubeta está en la posición correcta el asa debe quedar en el centro del panel de control.

4. Sujete la cuchilla con cuidado, cogiéndola por el vástago central de plástico y colóquela sobre el eje del motor. Empuje la hoja hacia abajo hasta que encaje en su lugar. La parte inferior de la cuchilla debe tocar casi el fondo de la cubeta.

NOTA: Sostenga siempre la cuchilla por el vástago de plástico. Nunca toque la hoja, ya que está muy afilada.

NOTA: No coloque la cuchilla en el eje del motor hasta que la cubeta esté bloqueada en su lugar.

NOTA: Coloque siempre la cuchilla en la cubeta antes de añadir los ingredientes. Añada los alimentos que desee procesar.

5. Añada los ingredientes que desee.

6. Coloque la tapa sobre la cubeta con la lengüeta pequeña a la izquierda del asa. Gire la tapa en sentido antihorario (hacia el mango) para bloquearla.

NOTA: La cubeta y la tapa deben estar bien cerradas y bloqueadas. Cuando lo estén, se oirá un fuerte chasquido. Si la cubeta o la tapa no están bien ajustadas, el procesador puede funcionar de forma intermitente.

7. Para retirar la tapa, sujete la base con la mano izquierda, sujete firmemente el mango de la parte superior de la tapa y gire en sentido horario.

NOTA: Antes de retirar la tapa, asegúrese de que el motor esté completamente parado y de que la cuchilla no se mueve.

ATENCIÓN: Antes de separar la cubeta de la base, quite siempre la tapa.

8. Para retirar la cuchilla, tire suavemente hacia arriba para separar el vástago de plástico del eje del motor.

9. Para retirar la cubeta, no olvide quitar primero la tapa. Sujete la base con la mano izquierda, mientras sujeta el asa de la cubeta con la mano derecha y gire en sentido horario para desbloquearla y separarla de la base.

B. CUCHILLA DOBLE (Fig.1) (consulte la portada)

Este aparato utiliza un cuchilla doble con un borde afilado y curvo (A) para cortar o mezclar y un borde plano y romo (B) para triturar.

C. MANDOS

Para empezar a trabajar, simplemente pulse uno de los dos interruptores y manténgalo pulsado durante el tiempo deseado.

Use la función «Chop» para picar, hacer puré y mezclar alimentos con el borde afilado de la cuchilla.

Use la función «Grind» para moler y triturar alimentos duros con el borde romo de la cuchilla.

Cuando utilice la función «Chop» es útil trabajar por pequeños toques. En general, dos o tres toques son suficientes. Revise los alimentos con frecuencia para evitar que queden demasiado triturados. En ese caso, podría obtener una pasta acuosa en lugar de una pasta finalmente picada.

NOTA: Debido a la potencia del motor recomendamos que sujete el aparato con una mano mientras lo está usando.

Cuando utilice la función «Grind» es mejor pulsar el mando de forma continuada. Cuando desee usar el aparato durante más de 10 segundos, dé pequeños toques más o menos cada 10 segundos, para permitir que los alimentos caigan al fondo de la cubeta. De esta forma obtendrá resultados más homogéneos.

IMPORTANTE: Nunca utilice Mini Prep Pro de forma continua durante más de 20 segundos.

D. PROCESAMIENTO

1. Coloque la cubeta y la cuchilla (consulte el apartado **A**).

2. Coloque la comida en la cubeta. Vigile que está cortada en trozos pequeños y uniformes, sin sobrecargar la cubeta.

3. Bloquee la tapa en la posición adecuada.

- Pulse el interruptor adecuado, es decir, «Chop» o «Grind», dependiendo de la comida que vaya a procesar, durante el tiempo necesario (consulte el apartado «Técnicas de utilización» para obtener más detalles).
- Espere a que la cuchilla se detenga completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa y la cubeta.

NOTA: Antes de separar la cubeta de la base, quite siempre la tapa.

- Para sacar líquidos y salsas de la cubeta, solo tiene que verterlas en otro recipiente. El sistema BladeLock mantendrá la cuchilla en su lugar.
- Para retirar ingredientes más espesos, retire cuidadosamente la cuchilla, sujetándola por la parte superior del vástago de plástico. Tire de ella suavemente hacia arriba para soltarla y sáquela de la cubeta. Retire la comida con una espátula.

De vez en cuando, los alimentos se pueden pegar a las paredes de la cubeta a medida que los está procesando. Si ocurre, detenga el aparato. Espere a que la cuchilla se pare completamente, retire la tapa y utilice la espátula para apartar los alimentos de las paredes de la cubeta y llevarlos hacia el centro. No use las manos.

También puede invertir el sentido de giro del motor, alternando entre «Chop» y «Grind». De esta forma, los alimentos se mezclarán mejor y se desprenderán de las paredes de la cubeta.

NOTA: No ponga en marcha el aparato con la cubeta vacía.

Técnicas de utilización

Esta sección incluye trucos y consejos útiles sobre cómo utilizar Mini Prep Pro en función de los resultados que desee obtener. Le recomendamos que se familiarice con estas técnicas antes de empezar a preparar alimentos.

NOTA: No utilice el procesador con alimentos congelados.

| Ingredientes | Operación | | Comentarios |
|--------------------------|-----------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Anchoas | ✓ | | Escorra bien. Corte por la mitad. |
| Bacon | ✓ | | Debería estar crujiente. |
| Mantequilla | ✓ | | Corte en dados de 1,5 cm Mejor a temperatura ambiente |
| Apio | ✓ | | Corte en bastoncillos de 1,5 cm. |
| Queso tierno refrigerado | ✓ | | |
| Queso semicurado | ✓ | | |
| Queso duro refrigerado | ✓ | | |
| Queso duro | | ✓ | Corte en dados de 1,5 cm No procese más de 50 g de una vez. |
| Chocolate | | ✓ | Máx. 25g por tanda, en trozos de 1,5 cm. |
| Bastones de canela | | ✓ | Corte en trozos de 1,5 cm. |

| Café en grano | | ✓ | Trabaje por tandas de máx. 50 g. |
|---------------------------------|-----------|-------|---|
| Hierbas frescas o secas | ✓ | | |
| Ingredientes | | | |
| | Operación | | Comentarios |
| | Chop | Grind | |
| Ajo | ✓ | | |
| Carne, aves, pescado | ✓ | | Trabaje con porciones máximas de 316 g. Los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados. |
| Champiñones | ✓ | | Elija champiñones firmes y frescos Córtelos en trozos de no más de 1,5 cm. |
| Nuez moscada | | ✓ | Primero dé cinco toques para romper las nueces y luego triture de forma continuada. |
| Frutos secos | ✓ | ✓ | Se puede utilizar cualquiera de las dos operaciones en función de la consistencia deseada (consulte la página siguiente para más detalles). |
| Aceitunas | ✓ | | Use aceitunas sin hueso. |
| Cebollas, chalotas. | ✓ | | |
| Pimientos | ✓ | | Corte en dados de 1,5 cm. |
| Pimienta en grano | | ✓ | |
| semillas (por ejemplo, comino). | | ✓ | |
| Verdura cocida. | ✓ | | Cócínela previamente hasta que esté blanda. |

Para obtener mejores resultados

- Corte siempre los trozos grandes de comida en trozos más pequeños de tamaño uniforme, aproximadamente 1,5 cm, para obtener resultados homogéneos.
- Use el lado afilado de la cuchilla para picar, hacer puré y mezclar. Es ideal para picar alimentos blandos como hierbas, apio, cebolla, ajo y la mayoría de los quesos. También es útil para hacer puré de verduras hervidas, mayonesa y aderezos para ensalada.
- Use el lado romo para moler café y especias y para triturar alimentos duros, como pimienta en grano, semillas, chocolate y frutos secos.

ATENCIÓN: No sobrecargue la cubeta. La sobrecarga provoca resultados poco homogéneos y somete el motor a esfuerzos adicionales. Tras el procesado, los alimentos no deben llenar más de 2/3 de la altura del vástago de la cuchilla.

NOTA: Tenga en cuenta que, aunque la capacidad total del Mini Prep Pro es de 900 ml, deben aplicarse las siguientes capacidades máximas de llenado para un uso óptimo del producto:

- 700 ml: para mezclas
- 400 ml: para líquidos

Picar hierbas frescas:

Las hierbas, la cubeta y la cuchilla deben estar completamente limpias y secas. Retire los tallos de las hierbas. Introduzca las hojas en la cubeta y utilice la función «Chop» y trabaje por toques hasta obtener la consistencia deseada.

Picar carne, aves, pescado y mariscos:

El alimento debe estar muy frío, pero no congelado. Córtele en trozos de 1,5 cm y colóquelo en la cubeta. Use la función «Chop» y trabaje por toques hasta que la comida quede triturada de manera uniforme. Luego use el procesador en continuo durante unos segundos si desea un corte más fino. Use una espátula para despegar el alimento de las paredes de la cubeta si es necesario.

Triturar frutos secos:

Puede usar la función «Chop» o «Grind» dependiendo de la consistencia que necesite. Para machacar los frutos secos groseramente, trabaje de forma continuada utilizando la función «Chop» hasta obtener la consistencia deseada. Revise el contenido de la cubeta para que los frutos no se aglutinen. Si es necesario, redistribuya con la espátula de manera uniforme los frutos secos por la cubeta. Si desea reducirlos a polvo, utilice la función «Grind» de forma continua hasta lograr la consistencia deseada.

Preparar puré:

Corte la verdura en trozos de 1,5 cm y colóquela en la cubeta. Use la función «Chop»: proceda por pequeños toques para cortarla en trozos gruesos y luego prosiga de forma continua hasta que quede triturada.

NOTA: No utilice este procedimiento con patatas cocidas. Desarrollan una textura pegajosa cuando se procesan con la hoja de metal.

Moler granos de café y alimentos duros:

Ponga en la cubeta el café o los alimentos duros. Use la función de «Grind» de forma continua hasta alcanzar la consistencia deseada. Para moler café es posible que necesite usar el procesador durante más de 10 segundos. Proceda por impulsos más o menos cada 10 segundos de uso continuado, para permitir que los granos caigan al fondo de la cubeta.

Añadir líquido:

Puede añadir líquidos como agua, aceite o condimentos con el aparato en funcionamiento. Vierta el líquido a través de una de las aberturas de la tapa.

NOTA: No agregue líquido por las dos aberturas a la vez. La otra abertura debe quedar libre para que circule el aire.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor no arranca o la cuchilla no gira:

Compruebe que el aparato está correctamente enchufado.

Compruebe que la cubeta y la tapa están correctamente bloqueadas (consulte el apartado A para más información).

Compruebe que solo está pulsando uno de los interruptores.

La comida queda triturada de manera desigual:

O está procesando demasiada comida a la vez o los trozos son demasiado grandes. Intente cortar los alimentos en trozos más pequeños de un tamaño uniforme y trabajar en tandas más pequeñas.

La comida queda demasiado picada o aguada:

Ha procesado demasiado la comida. Use toques breves y trabaje durante periodos de tiempo más cortos.

La comida se acumula en la tapa o en las paredes de la cubeta:

Es posible que esté procesando cantidades demasiado grandes. Apague el aparato. Cuando la cuchilla deje de moverse, retire la tapa y limpie la cubeta y la tapa con la espátula. También puede invertir el sentido de giro del motor, alternando entre «Chop» y «Grind». De esta forma, los alimentos se mezclarán mejor y se desprenderán de las paredes de la cubeta.

La comida atasca la cuchilla:

Es posible que esté procesando cantidades demasiado grandes. Apague el aparato. Cuando la hoja deje de girar, retírela con cuidado. Retire la comida de la cubeta con la espátula y comience de nuevo.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Cuando no esté usando el aparato, déjelo desenchufado.
- Todas las piezas, excepto la base, pueden lavarse en el lavavajillas. Recomendamos usar la bandeja superior del lavavajillas. Debido a la intensa temperatura del agua en la bandeja inferior, la cubeta, la tapa y los accesorios pueden sufrir daños con el tiempo si los lava en ella. Coloque la cubeta boca abajo.
- Si lava la cuchilla a mano, extreme las precauciones, pues está muy afilada. No la deje en remojo en agua jabonosa, pues podría perderla de vista mientras la manipula.
- Tenga mucho cuidado al meter la cuchilla en el lavavajillas y al sacarla.
- Para facilitar la limpieza, enjuague la cubeta, la tapa y la cuchilla inmediatamente después de usarlos para que la comida no se quede pegada.
- Cortar determinados alimentos puede rayar, enturbiar o decolorar la cubeta.
- No use limpiadores abrasivos en la base. Use simplemente un paño húmedo y séquelos completamente.
- Si usa algún producto de limpieza, aplíquelo en el trapo, no directamente en la base.
- Después de cada uso, deje siempre las cuchillas y el recipiente bien limpios y completamente secos antes de guardarlos.

7. RECETAS

Aquí tiene algunas ideas de recetas para iniciarse con su «Mini Prep Pro». Para obtener más ideas de recetas e inspiración, visite www.cuisinart.eu

MAYONESA CLÁSICA

Para 4 personas

2 yemas de huevo

1 cucharada de mostaza de Dijon

100 ml de aceite de cacahuete

25 ml de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de vinagre de vino blanco

El zumo de 1/2 limón

Sal y pimienta

- Coloque las yemas de huevo y la mostaza de Dijon en la cubeta, salpimente y procese de forma continuada usando la función «Chop» hasta que estén bien mezcladas.
- Mezcle los aceites en un recipiente separado para verter. Usando la función «Chop», trabaje con toques lentos, mientras añade la mezcla de aceites poco a poco a través de uno de los orificios de la tapa. Tenga cuidado de no añadir el aceite demasiado rápido, para que no se corten las yemas. Trabaje lentamente, añadiendo aceite hasta que la mayonesa cuaje.
- Cuando la mezcla haya espesado, añada el vinagre y el zumo de limón por el orificio de la tapa, dando toques para que se mezcle.

Variaciones: Puede añadir ajo picado para hacer alioli, hierbas finamente picadas o anchoa.

HUMMUS

Para 4 personas

75 g de garbanzos

5 g de perejil de hoja plana

1/2 cucharadita de ralladura de limón

1 diente de ajo pelado

El zumo de 1 limón

1/2 cucharadita de comino molido

1 cucharada de aceite de oliva

- Coloque los garbanzos, el perejil, la ralladura de limón, el ajo, el zumo de limón y el comino molido en la cubeta y procéselo utilizando la función «Grind» hasta que se mezclen.
- Una vez mezclados, utilice la función «Chop» mientras añade el aceite de oliva por la abertura de la tapa, hasta que la mezcla espese.

Sugerencias para servir: Sirva con pan de pita o para mojar trozos de verdura cruda.

PINCHOS DE RAPE CON ENSALADA CACHUMBER

Para 4 personas

Pinchos

750 g de cola de rape
50ml de aceite de oliva
El zumo de 1 limón
1 chile
1 diente de ajo
Sal y pimienta
8 pinchos de bambú

Chutney de mango y nuez

2 mangos maduros, pelados y cortados en cubos
100 g de nueces
1 chile
40 ml de vinagre de sidra
40 g de azúcar morena
El zumo de 1 limón
1 trozo de 2 cm de jengibre rallado fino
2 dientes de ajo
1 cucharadita de semillas de mostaza
1 cucharadita de semillas de cilantro
4 vainas de cardamomo verde machacadas
1 palito de canela
2 clavos
Una pizca de sal
80 ml de agua

Raita de menta

250 ml de yogur griego
3 cucharadas de aceite de limón
La ralladura de la cáscara de 2 limones
Un puñadito de hojas de menta

Ensalada Cachumber

150 g de pepino
1 cebolla roja pequeña
Un puñadito de hojas de menta
Un puñadito de hojas de perejil
Un puñadito de hojas de cilantro
3 tomates medianos
80 g de semillas de granada

50 ml de aceite de oliva

El zumo de 1 limón

Sal y pimienta al gusto

Chutney de mango y nuez (se puede hacer con anticipación para mejorar el sabor)

- Tueste las semillas de mostaza y de cilantro y el cardamomo machacado en una sartén durante un minuto.
- Coloque el ajo y el chile en la cubeta y procese con la función «Chop» hasta que no queden trozos grandes, raspando las paredes si es necesario.
- Coloque todos los ingredientes (menos las nueces) en una sartén con las especias tostadas y cocine a fuego lento durante de 30 a 40 minutos, hasta que se haya evaporado todo el líquido.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Ponga las nueces en el procesador y pulse «Grind» hasta que queden trituradas finas.
- Mezcle las nueces procesadas con el chutney ya frío.
- Refrigere hasta que lo vaya a consumir.

Raita de menta y limón

- Coloque todos los ingredientes juntos en el procesador.
- Pulse «Grind» hasta que se mezclen todos los ingredientes para hacer una salsa muy suave.
- Reserve y refrigere.

Ensalada Cachumber

- Corte el pepino en cuartos a lo largo y retire el corazón con una cucharita. Descarte las pepitas y corte el pepino en trozos grandes. Procese utilizando la función «Chop» hasta que no queden trozos grandes. Ponga en un tazón.
- Pele la cebolla roja y córtela en rodajas. Procese utilizando la función «Chop» hasta que no queden trozos grandes. Pase al tazón junto con el pepino.
- Ponga las hierbas en el procesador y pulse «Chop» hasta que no queden trozos grandes. Pase al tazón junto con el pepino y las cebollas.
- Corte los tomates en cuartos y quite el corazón. Méталos en el procesador y pique rápidamente utilizando la función «Chop». Mezcle con el resto de los ingredientes picados.
- Añada el resto de los ingredientes a la ensalada y sazone al gusto.

Pinchos

- Corte el rape en 24 tiras largas.
- Coloque el resto de los ingredientes en la cubeta. ponga la tapa y pulse «Grind» hasta que el aliño esté perfectamente mezclado.
- Vierta el aliño sobre las tiras de rape, con cuidado de que todo el pescado esté bien cubierto. Deje marinar durante 20 minutos.
- Ensarte el pescado en los pichos (tres trozos por pincho).
- Cocine en una parrilla muy caliente, 4 minutos por cada lado.
- Sirva caliente.

COMPOTA DE CANELA Y PERA

75g de azúcar morena

1 palito de canela, cortado en trozos de 1,5 cm

25 g de mantequilla

2 peras, peladas y cortadas en daditos de 1,5 cm

- Coloque el azúcar y la canela en la cubeta. Procese utilizando la función «Grind» dando pequeños toques para romper la canela y luego de forma continua para reducir la preparación a polvo. Retire el polvo, tamice y reserve.
- Derrita la mantequilla en una cacerola, añada la mezcla de canela y azúcar y la pera y cocine a fuego lento durante 10 minutos.
- Coloque de nuevo en la cubeta y procese hasta que adquiera la consistencia de puré.

Variaciones: Puede sustituir las peras por otras frutas, por ejemplo, manzanas, melocotones...

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob vigilância ou tenham recebido instrução sobre o modo de emprego do aparelho da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser devidamente vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças durante e após a sua utilização.
- Há risco de lesão em caso de utilização indevida do aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante para evitar qualquer risco.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente se o deixar não vigiado e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- **ATENÇÃO:** Tenha cuidado quando manipular as lâminas cortantes, esvaziar as taças e proceder à limpeza. Não toque nas lâminas metálicas ou nas arestas afiadas dos discos. Todas estas peças são extremamente afiadas e o contacto pode causar ferimentos.

- **ADVERTÊNCIA:** Tenha o máximo cuidado quando trabalhar com líquidos quentes para evitar lesões causadas por extravasamento, libertação súbita de vapor e salpicos. Para evitar queimaduras por vapor recomenda-se que processe quantidades pequenas a baixa velocidade.
- Examine sempre o aparelho e os respectivos acessórios antes da utilização para confirmar que não apresentam sinais visíveis de dano. Não o utilize se estiver danificado ou se tiver caído.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada.
- Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e superfícies quentes.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de retirar a ficha da tomada de corrente.
- Nunca coloque a lâmina ou o disco directamente sobre o motor do aparelho. Confirme que a taça de preparação adequada está bem instalada.
- Insira sempre a lâmina com cuidado antes de juntar os ingredientes.
- Mantenha as mãos, as espátulas e outros utensílios afastados de lâminas ou discos em movimento quando o aparelho está a funcionar. Pode utilizar uma espátula de plástico, mas apenas quando o motor do processador de alimentos está parado.
- Nunca calque os alimentos com a mão quando os fatiar ou triturar. Utilize sempre o calcador.

- Certifique-se de que o motor está completamente parado antes de remover a tampa.
- Retire sempre a taça da base do motor com muito cuidado antes de remover a lâmina.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver aceso ou ligado à corrente.
- Limpe sempre as lâminas e a taça depois de cada utilização e seque-as completamente antes de as guardar.
- Nunca deixe uma lâmina ou disco guardado no eixo do motor. Para reduzir o risco de ferimentos, nenhuma lâmina ou disco deve ficar no eixo, salvo quando a taça está devidamente instalada e o processador está a ser utilizado. Guarde as lâminas e os discos fora do alcance de crianças.
- Todas as peças, com excepção da base do motor, podem ir à máquina de lavar loiça e recomenda-se que sejam colocadas unicamente no tabuleiro superior. Se lavar à mão as lâminas ou os discos, bem como os acessórios para fatiar e espiralar, faça-o com o máximo cuidado. Segure sempre nas lâminas ou discos pelo anel central em plástico. Evite deixá-los de molho em água com detergente onde pode perdê-los de vista. Para limpar as lâminas, segure-as pelo anel central em plástico e use a escova de limpeza fornecida para limpar o interior.
- Não mergulhe a base do motor em água ou em qualquer outro líquido e não a coloque na máquina de lavar loiça.
- Antes de ligar o processador, confirme que a lâmina está bem instalada no eixo central do motor (tome cuidado para evitar as arestas vivas), e que a tampa está montada correctamente. Não force nem bloqueie o mecanismo da tampa.



ADVERTÊNCIA: Os sacos em polietileno contendo o produto ou a sua embalagem podem ser perigosos. Mantenha esses sacos fora do alcance dos bebés e das crianças.

Não use em berços, camas de criança, carrinhos nem parques para bebés. A película fina pode colar-se ao nariz e à boca e impedir a respiração. Um saco de plástico não é um brinquedo.



REEE - RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELETRÓNICOS EM FIM DE VIDA

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente e da saúde pública:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico não separado.
- Os REEE (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos) devem ser recolhidos separadamente.
- Utilize os sistemas de recolha e de reciclagem disponíveis na sua região para os REEE. Alguns materiais poderão assim ser reciclados, reutilizados ou recuperados.
- Garantindo que este produto é eliminado adequadamente, estará a contribuir para evitar potenciais consequências nefastas para o ambiente e a saúde pública devido às eventuais substâncias perigosas nele contidas.

Para obter mais informações sobre o modo de eliminação do aparelho, contacte o serviço local de recolha de lixo.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado o Mini Prep Pro da Cuisinart!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS (consulte a tampa da embalagem)

1. Tampa

2. Taça de preparação com pega

3. Lâmina (lâmina curva de bordo afiado, lâmina plana de bordo não afiado) com sistema BladeLock

4. Comandos

5. Base do motor

6. Espátula (não ilustrada)

4. MODO DE EMPREGO

SEGURANÇA DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Manipule a lâmina com o máximo cuidado porque é muito afiada.
- Nunca coloque directamente a lâmina sobre o eixo do motor enquanto a taça de preparação não estiver encaixada.
- Insira sempre a lâmina na taça antes de juntar os ingredientes.
- Tenha o máximo cuidado se utilizar o aparelho para processar líquidos quentes. Uma libertação súbita de vapor pode fazer com que o líquido seja expelido do aparelho.
- Espere sempre que a lâmina pare de rodar antes de retirar a tampa.
- Retire sempre a taça da base do motor com precaução antes de remover a lâmina.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver aceso ou ligado à corrente.
- Mantenha as mãos, as espátulas e outros utensílios afastados de lâminas ou discos em movimento quando o aparelho está a funcionar. Utilize a espátula apenas quando o motor do processador de alimentos estiver parado.
- Desligue o aparelho antes de o limpar ou de retirar as lâminas.
- Limpe sempre as lâminas e a taça depois de cada utilização e seque-as completamente antes de as guardar.

A. MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS PEÇAS

1. Coloque a base do processador sobre uma superfície seca, plana e estável.
2. Coloque a taça de preparação sobre a base do motor, com a pega virada para a frente e posicionada ligeiramente para a esquerda do painel de comando (a taça encaixa na base).
3. Rode a taça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar na base do motor.

N.B. A taça de preparação deve estar bem encaixada. A taça está instalada correctamente quando a pega ficar alinhada com o centro do painel de comando.

4. Levante cuidadosamente o conjunto da lâmina segurando na haste central em plástico e coloque sobre o eixo do motor. Exerça pressão na lâmina para baixo até encaixar. Um clique confirmará que está correctamente encaixada. A parte inferior do conjunto da lâmina deve ficar rente à base da taça de preparação.

N.B. Segure sempre no conjunto da lâmina pela haste em plástico. Nunca toque na lâmina porque é muito afiada.

N.B. Nunca coloque a lâmina sobre o eixo do motor enquanto a taça de preparação não estiver encaixada.

N.B. Insira sempre a lâmina na taça de preparação antes de juntar os ingredientes.

5. Introduza na taça os alimentos que deseja processar.

6. Coloque a tampa na taça de preparação. A lingueta da tampa deve ficar à esquerda da pega da taça de preparação. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (em direcção à pega) para bloquear.

N.B. A taça de preparação e a tampa devem estar firmemente encaixadas no dispositivo de bloqueio. Quando ficam bem encaixadas ouve-se um som forte. Se a taça de preparação e a tampa não estiverem firmemente encaixadas, o processador pode funcionar de forma intermitente.

7. Para retirar a tampa, segure na base do motor com a mão esquerda, agarre a pega no topo da tampa e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio.

N.B. Certifique-se de que o motor está completamente parado e que a lâmina deixou de mover-se antes de remover a tampa.

ATENÇÃO: A tampa deve ser sempre retirada antes de instalar ou remover a taça de preparação da base.

8. Para retirar a lâmina, puxe o conjunto cuidadosamente para cima para desengatar o bloqueio da lâmina do eixo do motor segurando na haste m plástico.

9. Para retirar a taça de preparação, tire primeiro a tampa. Segure na base do motor com a mão esquerda e, seguidamente, agarre a pega da taça de preparação com a mão direita e rode no sentido dos ponteiros do relógio para desencaixar e levantar da base do motor.

B. LÂMINA DUPLA (Fig.1) (consulte a tampa da embalagem)

Este aparelho possui uma lâmina dupla com um bordo curvo afiado (A) para cortar/misturar e um bordo plano não afiado (B) para triturar.

C. COMANDOS

Para começar a trabalhar, basta premir uma das duas teclas e manter durante o tempo desejado. Utilize a função 'Chop' para cortar, reduzir a puré e misturar alimentos com o bordo afiado da lâmina.

Utilize a função 'Grind' para triturar e cortar alimentos rijos com o bordo não afiado da lâmina.

A função 'Pulse' é a indicada quando se utiliza o bordo afiado da lâmina. Normalmente dois ou três impulsos são suficientes. Verifique os alimentos com frequência para evitar que fiquem demasiadamente triturados, o que resultaria numa pasta líquida em vez de um picado fino.

N.B. Devido à potência do motor deste aparelho, recomenda-se que segure no aparelho com uma mão durante o funcionamento.

A função 'Grind' utiliza-se de preferência mantendo a tecla premida continuamente. Se utilizar o aparelho mais de 10 segundos, accione a lâmina mais ou menos a cada 10 segundos para permitir que os alimentos caiam no fundo da taça de preparação. Obterá assim resultados mais homogéneos.

IMPORTANTE: Nunca utilize o Mini Prep Pro de forma contínua durante mais de 20 segundos de cada vez.

D. PROCESSAMENTO

1. Instale a taça de preparação e a lâmina (consulte a secção A).

2. Coloque os alimentos na taça de preparação. Certifique-se de que estão cortados em pedaços pequenos e uniformes e que a taça de preparação não está excessivamente cheia.

3. Bloqueie a tampa.

4. Prima a tecla adequada ('Chop' ou 'Grind'), consoante os alimentos que deseja processar, durante o tempo necessário (para mais informações, consulte 'Técnicas de processamento' mais adiante).

5. Espere que a lâmina pare de rodar. Desligue o aparelho e retire a tampa e a taça de preparação.

N.B. A tampa deve ser sempre retirada antes de instalar ou remover a taça de preparação da base.

6. Para remover líquidos e molhos da taça de preparação, basta passá-los para outro recipiente. O sistema BladeLock mantém a lâmina firmemente no lugar.

7. Para remover ingredientes mais espessos da taça, retire com cuidado o conjunto da lâmina, segurando na parte superior da haste central em plástico. Levante cuidadosamente para desengatar o bloqueio da lâmina e remova a lâmina da taça de preparação. Retire os alimentos com uma espátula.

Pode acontecer que os alimentos fiquem colados às paredes da taça de preparação durante o processamento. Neste caso, pare o aparelho. Espere que a lâmina pare de rodar, remova a tampa e passe a espátula nas paredes da taça de preparação para os descolar. Não faça isso com as mãos. Também pode inverter a rotação do motor alternando entre as funções 'Chop' e 'Grind'. Assim, os ingredientes misturam-se melhor e não se colam às paredes da taça de preparação.

N.B. Nunca accione o aparelho com a taça de preparação vazia.

Técnicas de processamento

A secção seguinte contém dicas e conselhos úteis sobre como utilizar o Mini Prep Pro para obter diferentes resultados. Recomenda-se que se familiarize com estas técnicas antes de começar a processar alimentos para consumir.

N.B. Não processe alimentos congelados neste aparelho.

| Ingredientes | Função | | Comentários |
|---------------------------------------|--------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Anchovas | ✓ | | Escorra bem primeiro. Corte ao meio. |
| Bacon | ✓ | | Deve estar estaladiço. |
| Manteiga | ✓ | | Corte em pedaços de 1,5 cm. Idealmente à temperatura ambiente. |
| Aipo | ✓ | | Corte em tiras de 1,5 cm de comprimento. |
| Queijo – Pasta mole, refrigerado | ✓ | | |
| Queijo – Pasta semi-mole | ✓ | | |
| Queijo – Pasta semi-dura, refrigerado | | ✓ | |
| Queijo – Pasta dura | | ✓ | Corte em pedaços de 1,5 cm. Processe 50 g de cada vez. |
| Chocolate | | ✓ | Máx. 25 g de cada vez, corte em pedaços de 1,5 cm. |

| Ingredientes | Função | | Comentários |
|-----------------------------------|--------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Pau de canela | | ✓ | Parta em pedaços de 1,5 cm. |
| Café em grão | | ✓ | Máx. 50 g de cada vez |
| Ervas aromáticas frescas ou secas | ✓ | | |
| Alho | ✓ | | |
| Carne, aves, peixe | ✓ | | Processe no máximo 316g de cada vez. Devem estar bem frios, mas não congelados. |
| Cogumelos | ✓ | | Escolha cogumelos firmes e frescos. Corte em pedaços regulares que não tenham mais de 1,5 cm. |
| Noz-moscada | | ✓ | Prima aproximadamente 5 vezes para partir e, depois, deixe funcionar continuamente. |
| Frutos de casca rija | ✓ | ✓ | Pode ser utilizada qualquer das funções consoante a consistência desejada (consulte a página seguinte para obter mais informações). |
| Azeitonas | ✓ | | Utilize azeitonas descarapadas. |
| Cebolas, chalotas | ✓ | | |
| Pimentos | ✓ | | Corte em pedaços de 1,5 cm. |
| Pimenta em grão | | ✓ | |
| Sementes (p. ex. cominho) | | ✓ | |
| Legumes, cozidos | ✓ | | Devem ser cozinhados até estarem macios. |

Para obter melhores resultados:

- Corte sempre os pedaços grandes de alimentos em pedaços mais pequenos e uniformes de aproximadamente 1,5 cm para obter resultados homogéneos.
- Utilize o bordo afiado para cortar, reduzir a puré e misturar. É ideal para cortar alimentos mais moles como ervas aromáticas, aipo, cebolas, alho e a maior parte dos queijos. É também útil para reduzir legumes cozidos a puré, fazer maionese e vinagretes para salada.
- Utilize o bordo não afiado para moer café em grão e especiarias, assim como para cortar alimentos rijos como pimenta em grão, sementes, chocolate e frutos de casca rija.

ATENÇÃO: Não encha a taça de preparação excessivamente para evitar resultados irregulares e não esforçar o motor. Depois de processados, os alimentos não devem ultrapassar a altura correspondente a 2/3 da haste central em plástico do conjunto da lâmina.

N.B. Tenha em conta que, embora a capacidade total do Mini Prep Pro seja de 900 ml, aplicam-se os seguintes volumes máximos para uma utilização óptima do aparelho:

- 700 ml – para misturas fluidas ou sólidas
- 400ml – para líquidos

Picar ervas aromáticas frescas

As ervas aromáticas, a taça de preparação e a lâmina devem estar completamente limpas e secas. Retire os talos das ervas. Coloque as folhas na taça de preparação e processe, utilizando a função 'Chop' com a acção 'Pulse' até obter a consistência desejada.

Cortar carne, aves, peixe e crustáceos

Os alimentos devem estar bem frios, mas não congelados. Corte-os em pedaços de 1,5 cm e coloque na taça de preparação. Utilize a função 'Chop' com a acção 'Pulse' até os alimentos estarem cortados uniformemente. Se necessário, utilize o processador em modo contínuo durante alguns segundos para cortar mais fino. Eventualmente, passe a espátula nas paredes da taça de preparação para retirar os alimentos que ficaram colados.

Triturar frutos de casca rija

Pode utilizar a função 'Chop' ou 'Grind' consoante a consistência desejada. Para frutos de casca rija triturados grosseiramente, processe continuamente utilizando a função 'Chop' até obter a consistência desejada. Verifique frequentemente o conteúdo da taça para evitar que formem torrões. Se necessário, utilize a espátula para redistribuir uniformemente os frutos de casca rija na taça de preparação. Se desejar reduzi-los a pó utilize continuamente a função 'Grind' até obter a consistência desejada.

Reduzir a puré

Corte os alimentos em pedaços de 1,5 cm e coloque-os na taça de preparação. Utilize a função 'Chop' com a acção 'Pulse' para picar grosso e, depois, processe continuamente até obter um puré.

N.B. Não utilize este método para fazer puré de batata. A batata fica com uma textura viscosa quando processada com lâmina metálica.

Moer café em grão e alimentos rijos

Introduza o café em grão ou os alimentos rijos na taça de preparação. Utilize a função 'Grind' e processe continuamente até obter a consistência desejada. É possível que o café em grão leve mais tempo a moer, pelo que deve utilizar a acção 'Pulse' mais ou menos de 10 em 10 segundos para que os grãos caiam no fundo da taça de preparação.

Juntar líquidos

Pode juntar líquidos, por exemplo água, azeite, óleo ou preparados aromatizantes, com o aparelho a funcionar. Deite o líquido por uma das duas aberturas da tampa.

N.B. Não deite líquido pelas duas aberturas ao mesmo tempo. Uma das aberturas deve estar livre para o ar circular.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O motor não arranca ou a lâmina não roda:

Confirme que a ficha está bem inserida na tomada.

Verifique que a taça de preparação e a tampa estão firmemente encaixadas (consulte a secção A para mais informações).

Tenha o cuidado de premir apenas uma tecla de cada vez.

O resultado é irregular:

É possível que a taça esteja demasiadamente cheia ou os pedaços sejam muito grandes. Corte os alimentos em pedaços mais pequenos e de tamanho uniforme e processe em lotes.

O resultado é excessivamente fino ou aguado:

Processou demasiadamente os alimentos. Recorra à acção 'Pulse' de curta duração e processe durante menos tempo.

Os alimentos acumulam-se na tampa ou nas paredes da taça de preparação:

É possível que a taça esteja demasiadamente cheia. Desligue o aparelho. Quando a lâmina deixar de rodar, retire a tampa e limpe a taça de preparação e a tampa com a espátula. Também pode inverter a rotação do motor alternando entre as funções 'Chop' e 'Grind'. Assim, os ingredientes misturam-se melhor e não se colam às paredes da taça de preparação.

Os alimentos ficam colados à lâmina:

É possível que a taça esteja demasiadamente cheia. Desligue o aparelho. Quando a lâmina deixar de rodar, retire-a com cuidado. Remova os alimentos da lâmina e da taça de preparação com a espátula e recomece.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Quando não estiver a ser utilizado, deixe o aparelho desligado.
- Todas as peças, com excepção da base do motor, podem ir à máquina de lavar loiça. Recomenda-se que sejam colocadas unicamente no tabuleiro superior. Devido à elevada temperatura da água, a lavagem da taça de preparação, da tampa e dos acessórios no tabuleiro inferior pode danificá-los ao longo do tempo. Coloque a taça de preparação virada para baixo.
- Se lavar a lâmina à mão, faça-o com o máximo cuidado, porque é muito afiada. Evite deixá-la de molho em água com detergente onde pode perdê-la de vista.
- Tenha muito cuidado ao colocar ou retirar a lâmina da máquina de lavar loiça.
- Para simplificar a limpeza, passe por água a taça de preparação, a tampa e a lâmina imediatamente após a utilização para evitar que os restos de alimentos fiquem agarrados.
- Cortar determinados alimentos pode riscar, embaçar ou desbotar a taça de preparação.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos na base do motor; basta limpar com um pano húmido e secar bem.
- Aplique o produto de limpeza no pano e não na base do motor.
- Certifique-se de que a lâmina fica bem limpa depois de cada utilização e que está bem seca antes de a guardar.

7. RECEITAS

Seguem-se algumas ideias de receitas para ajudar a conhecer melhor o Mini Prep Pro. Para mais ideias de receitas e inspiração, visite www.cuisinart.eu

MAIONESE CLÁSSICA

Para 4 pessoas

2 gemas

1 colher de sopa de mostarda de Dijon

100 ml de óleo de amendoim

25 ml de azeite extra virgem

1 colher de sopa de vinagre de vinho branco

Sumo de ½ limão

Sal e pimenta

- Coloque as gemas e a mostarda de Dijon na taça do processador, tempere generosamente com sal e pimenta e processe continuamente utilizando a função 'Chop' até estar tudo bem misturado.
- Misture o azeite com o óleo num recipiente à parte. Utilizando a função 'Chop', recorra à ação 'Pulse' de curta duração ao mesmo tempo que deita gradualmente a mistura por uma das aberturas da tampa. Deite pequenas quantidades de cada vez para evitar que as gemas talhem. Processe lentamente, acrescentando a mistura à medida que a maionese vai engrossando.
- Quando a maionese estiver espessa, deite o vinagre de vinho branco e o sumo de limão pela abertura da tampa, recorrendo à acção 'Pulse' de curta duração para misturar.

Variações: Pode juntar alho esmagado para fazer aioli ou ervas aromáticas picadas e essência de anchovas para fazer molho rémoulade.

HÚMUS

Para 4 pessoas

75 g de grão-de-bico

5 g de salsa

½ colher de chá de raspa de limão

1 dente de alho, descascado

Sumo de 1 limão

½ colher de chá de cominhos em pó

1 colher de sopa de azeite

- Coloque o grão-de-bico, a salsa, a raspa de limão, o alho, o sumo de limão e os cominhos em pó na taça de preparação e processe utilizando a função 'Grind' até estar tudo bem misturado.
- Uma vez misturados, processe utilizando a função 'Chop', ao mesmo tempo que junta o azeite pela abertura na tampa até engrossar.

Sugestão de apresentação: Servir com pão pita ou a acompanhar pedaços de legumes crus.

ESPETADAS DE TAMBORIL COM SALADA KACHUMBER

Para 4 pessoas

Espetadas

750 g de rabo de tamboril

50 ml de azeite

Sumo de 1 limão

1 malagueta

1 dente de alho

Sal e pimenta

8 espetos em bambu

Chutney de manga e noz

2 mangas maduras, descascadas e cortadas em cubos

100 g de nozes

1 malagueta

40 ml de vinagre de sidra

40 g de açúcar mascavado

Sumo de 1 limão

1 pedaço de gengibre de 2 cm, ralado fino

2 dentes de alho

1 colher de sopa de sementes de mostarda

1 colher de sopa de sementes de coentros

4 vagens de cardamomo verde, esmagadas

1 pau de canela

2 cravinhos

1 pitada de sal

80 ml de água

Raita temperada com hortelã

250 ml de iogurte grego

3 colheres de sopa de óleo de limão

Raspa de 2 limões

1 punhado de folhas de hortelã

Salada Kachumber

150 g de pepino

1 cebola roxa pequena

1 punhado de hortelã

1 punhado de salsa

1 punhado de coentros

3 tomates médios

80 g de bagos de romã

50 ml de azeite
Sumo de 1 limão
Sal e pimenta q.b.

Chutney de manga e noz (Pode ser feito com antecedência para apurar)

- Torre as sementes de mostarda, de coentros e as vagens de cardamomo esmagadas numa frigideira durante um minuto.
- Coloque o alho e a malagueta no processador e prima a tecla 'Chop' até que não restem pedaços grandes, raspando as paredes se necessário.
- Coloque todos os ingredientes (excepto as nozes) na frigideira com as especiarias torradas e cozinhe em lume brando durante cerca de 30 a 40 minutos até evaporar a maioria do líquido.
- Deixe arrefecer à temperatura ambiente.
- Coloque as nozes no processador e prima a tecla 'Grind' até estarem bem trituradas.
- Misture as nozes processadas com o chutney arrefecido.
- Reserve no frigorífico.

Raita temperada com hortelã e limão

- Coloque todos os ingredientes no processador.
- Prima a tecla 'Grind' até todos os ingredientes estarem bem misturados num molho suave.
- Reserve no frigorífico.

Salada Kachumber

- Corte o pepino em quatro ao comprido e retire as grainhas com a ajuda de uma colher de chá. Deite fora as grainhas e corte grosseiramente o pepino. Processe utilizando a função 'Chop' até não restarem pedaços grandes. Ponha numa tigela.
- Descasque a cebola roxa e corte em quartos. Processe utilizando a função 'Chop' até não restarem pedaços grandes. Junte à tigela com o pepino.
- Coloque as ervas aromáticas no processador e prima a tecla 'Chop' até não restarem pedaços grandes. Junte à tigela com o pepino e a cebola.
- Corte os tomates em quartos tirando as grainhas. Coloque no processador e processe rapidamente utilizando a função 'Chop'. Misture com os outros ingredientes cortados.
- Acrescente o resto dos ingredientes à salada e tempere a gosto.

Espetadas

- Corte o tamboril em 24 tiras compridas.
- Coloque o resto dos ingredientes na taça do processador. Feche a tampa e, a seguir, prima a tecla 'Grind' até a marinada estar perfeitamente homogénea.
- Deite a marinada sobre as tiras de tamboril, tendo o cuidado de cobrir bem todo o peixe. Deixe marinar durante 20 minutos.
- Enfie o peixe marinado nos espetos (3 tiras por espeto).
- Grelhe durante 4 minutos de cada lado numa grelha bem quente.
- Sirva quente.

COMPOTA DE PERA COM CANELA

75 g de açúcar mascavado

1 pau de canela, partido em pedaços de 1,5 cm

25 g de manteiga

2 peras, descascadas e cortadas em cubos de 1,5 cm de lado

- Coloque o açúcar e os pedaços de canela na taça de preparação. Processe utilizando a tecla 'Grind' com a acção 'Pulse' até partir o pau de canela e, depois, de forma contínua para reduzir a pó. Retire o pó, peneire e reserve.
- Derreta a manteiga numa frigideira, junte a mistura de pó de canela e açúcar e as peras e deixe cozinhar em lume brando durante 10 minutos.
- Coloque de novo na taça de preparação e reduza a puré.

Variações: Substitua as peras por outros frutos, por exemplo, maçãs, pêssegos.

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokoiów gościnnych.
- To urządzenie nie powinno być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat sposobu jego użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Produkt nie jest zabawką i należy pilnować, by dzieci się nim nie bawiły.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Trzymaj urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci podczas użytkowania i po nim.
- Istnieje ryzyko zranienia w przypadku niewłaściwego użytkowania produktu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilający jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, natychmiast przestań korzystać z urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, producent musi go wymienić, aby uniknąć wypływającego z tego ryzyka.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- **UWAGA:** Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami, opróżnij miski i dopiero wtedy zacznij

czyszczenie. Nie dotykaj metalowych ostrzy ani ostrych krawędzi tarcz. Wszystkie te części są bardzo ostre i dotknięcie ich może spowodować obrażenia ciała.

- **OSTRZEŻENIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z gorącymi płynami, aby uniknąć obrażeń spowodowanych przelaniem, nagłym wybuchem pary i rozpryskami. Aby uniknąć oparzeń parą, może być wskazane przetwarzanie mniejszych ilości żywności przy niskiej prędkości.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie i jego akcesoria przed użyciem, aby upewnić się, że nie ma widocznych śladów uszkodzenia. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli upadło.
- Nigdy nie wydłużaj wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód zasilający.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół głównego korpusu urządzenia podczas użytkowania lub po.
- Zawsze sprawdzaj, czy napięcie, które ma być zastosowane, odpowiada napięciu urządzenia. Jest ono wskazane na dole obudowy.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał ze stołu kuchennego lub blatu.
- Unikaj kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed wyjęciem wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie umieszczaj ostrza lub tarcz bezpośrednio na silniku w podstawie obudowy. Zawsze upewnij się, że założona jest właściwa miska.
- Zawsze wkładaj ostrze ostrożnie przed dodaniem składników.
- Trzymaj ręce, szpatułki i inne przybory z dala od ruchomych ostrzy i tarcz, gdy urządzenie jest w użyciu. Możesz użyć plastikowej szpatułki, ale tylko wtedy, gdy silnik robota kuchennego jest zatrzymany.

- Nigdy nie popychaj żywności ręką podczas używania opcji krojenia na plastry lub tarcia. Zawsze używaj popychacza.
- Upewnij się, że silnik jest całkowicie zatrzymany przed zdjęciem przykrywki.
- Zawsze ostrożnie zdejmuj miskę z podstawy silnika przed zdjęciem ostrza.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zawsze pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu ostrzy i miski po każdym użyciu oraz o ich całkowitym wysuszeniu przed schowaniem.
- Nigdy nie przechowuj ostrzy lub tarczy na wale silnika. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nie umieszczaj ostrzy ani tarcz na wale, chyba że miska jest odpowiednio zablokowana na miejscu, a robot jest w użyciu. Przechowuj ostrza i tarcze poza zasięgiem dzieci.
- Wszystkie części, za wyjątkiem postawy obudowy, można myć w zmywarce i zalecane jest umieszczanie ich wyłącznie w górnym koszu zmywarki. Zachowaj ostrożność podczas mycia ostrz, tarczy lub akcesoriów krojących i spiralnych. Trzymaj je zawsze za plastikowe części. Unikaj pozostawiania ich w wodzie z mydłem, gdyż możesz ich w niej nie zauważyć. Aby wyczyścić ostrze, przytrzymaj je za plastikowy środek i użyj dołączonej szczotki, aby wyczyścić wnętrze plastikowej części.
- Nie zanurzaj podstawy obudowy w wodzie lub innym płynie i nie wkładaj jej do zmywarki.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że nóż jest zablokowany na pręcie silnika (nie dotykaj ostrych części) i że przykrywka jest prawidłowo umieszczona. Nie forsuj i nie blokuj mechanizmu przykrywki.



UWAGA: Torebki polietylenowe zawierające produkt lub jego opakowanie mogą być niebezpieczne. Torebki należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla

dzieci.

Nie wykorzystywać ich do kołyszek, łóżeczek dziecięcych, wózków lub kocy dla dzieci. Cienka folia może przykleić się do nosa lub ust i uniemożliwić oddychanie. Torebka nie jest zabawką.



WEEE - DYREKTYWA W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

W interesie wszystkich oraz aby aktywnie uczestniczyć w ochronie środowiska i zdrowia publicznego:

- Nie wyrzucać urządzeń ze zwykłymi, niesegregowanymi odpadami.
- WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) należy poddawać selektywnej zbiórce.
- Skorzystać z systemu odzyskiwania i zbiórki WEEE w swoim regionie. W ten sposób niektóre materiały można poddać recyklingowi, ponownie wykorzystać lub odzyskać.
- Zapewniając prawidłową utylizację produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym, negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego ze względu na zawarte w nim substancje niebezpieczne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji tego produktu, prosimy o kontakt z lokalną firmą zajmującą się przetwarzaniem odpadów z gospodarstw domowych.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu nowego Cuisinart Mini Prep Pro!

Cuisinart produkuje wysokiej klasy sprzęt kuchenny od ponad 30 lat. Wszystkie produkty Cuisinart wyróżniają się wyjątkowo długą żywotnością i są zaprojektowane tak, aby oferować doskonałą wydajność i łatwość użytkowania na co dzień.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową www.cuisinart.eu.

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (zob. okładka)

1. Przykrywka
2. Miska z uchwytem
3. Ostrze (naostrzone ostrze zakrzywione oraz grube i płaskie ostrze) z systemem BladeLock (blokowania)
4. Przyciski sterujące
5. Podstawa
6. Szpatułka (nie pokazano na rysunkach)

4. UŻYWANIE

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Z ostrzem obchodź się ostrożnie. Jest bardzo ostre.
- Nigdy nie umieszczaj ostrza bezpośrednio na pręcie silnika podstawy. Upewnij się, że miska jest założona na swoim miejscu.
- Ostrożnie włóż ostrze przed dodaniem składników.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy używasz urządzenia do przygotowywania gorących płynów. Gromadzenie się pary może spowodować wybuch cieczy z urządzenia.
- Poczekaj, aż ostrze przestanie się obracać, zanim zdejmiesz przykrywkę.
- Ostrożnie zdejmij misę z podstawy z silnikiem, a następnie wyjmij ostrze.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia włączonego lub podłączonego do zasilania bez nadzoru.
- Trzymaj ręce, szpatułki i inne przybory z dala od ostrzy, gdy urządzenie jest w użyciu. Używaj szpatułki wyłącznie wtedy, gdy silnik jest wyłączony.
- Odłącz urządzenie przed myciem lub wyjmowaniem z niego ostrzy.
- Dokładnie wyczyść i wysusz ostrza i miskę po każdym użyciu, przed ich schowaniem.

A. MONTAŻ I DEMONTAŻ CZĘŚCI

1. Umieść podstawę urządzenia na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.
2. Umieść miskę na podstawie z silnikiem, skieruj uchwyt w kierunku przodu urządzenia, lekko na lewo od panelu sterowania (misa wpasuje się wówczas w podstawę).
3. Obróć miskę w lewo, aż zablokuje się na podstawie.

UWAGA: Miska musi być prawidłowo założona i zablokowana. Miska znajduje się na miejscu wtedy, gdy uchwyt znajduje się naprzeciw panelu sterowania.

4. Ostrożnie podnieś układ tnący, trzymając za środkową końcówkę z plastiku i umieść go na pręcie silnika. Naciśnij ostrze w dół, aż znajdzie się na swoim miejscu i usłyszysz kliknięcie. Dolna część układu tnącego powinna niemalże dotykać dna miski.

UWAGA: Zawsze trzymaj układ tnący za plastikową część. Nigdy nie dotykaj ostrza, ponieważ jest ono bardzo ostre.

UWAGA: Nigdy nie wkładaj ostrza na pręt silnika zanim właściwie nie umieścisz i nie zablokujesz miski.

UWAGA: Zawsze wkładaj ostrze do miski przed dodaniem składników spożywczych.

5. Dodaj wybrane składniki spożywcze.

6. Umieść przykrywkę na misce, tak by wypustka znajdowała się po lewej stronie uchwytu miski. Obróć przykrywkę w lewo (w kierunku uchwytu), aby ją zablokować.

UWAGA Odpowiednio umieść i zablokuj miskę i przykrywkę. Kiedy są właściwie zablokowane, usłyszysz kliknięcie. Jeśli miska i przykrywka nie są prawidłowo zablokowane, urządzenie może pracować z przerwami.

7. Aby zdjąć przykrywkę, chwyć podstawę urządzenia lewą ręką, mocno chwyć uchwyt pokrywy i obróć ją w prawo.

UWAGA: Upewnij się, że silnik jest całkowicie zatrzymany i że ostrze przestało się obracać zanim zdejmiesz przykrywkę.

UWAGA: Przykrywka musi zostać zdjęta przed założeniem miski na podstawę lub zdjęciem jej z podstawy.

8. Aby wyjąć ostrze, delikatnie pociągnij za plastikową część końcówki tnącej i zdejmij ją z pręta silnika.

9. Przed zdjęciem miski upewnij się, że przykrywka została zdjęta. Podtrzymaj podstawę urządzenia lewą ręką, trzymaj uchwyt miski prawą ręką i obróć w prawo, aby odblokować i podnieść miskę z podstawy.

B. PODWÓJNE OSTRZE (Fig.1) (zob. okładka)

To urządzenie ma podwójne ostrze z ostrą stroną do siekania i mieszania (A) oraz grubszą, płaską stroną do mielenia (B).

C. PRZYCISKI STEROWANIA

Aby rozpocząć pracę z urządzeniem, naciśnij jeden z dwóch przycisków i trzymaj wciśnięty przez tyle, ile potrzeba.

Użyj opcji „Grind”, aby posiekać, przetrzeć i zmiksować żywność ostrą stroną ostrza.

Użyj przycisku „Chop”, aby zmielić i zmiężdżyć twarde artykuły spożywcze grubą stroną ostrza.

Ostrego noża najlepiej używać pulsacyjnie. Często wystarczą dwa lub trzy impulsy. Regularnie sprawdzaj teksturę żywności, aby nie rozdrobnić jej za bardzo. Jeśli zostanie za bardzo rozdrobniona, wyjdzie z niej płynną papką zamiast drobno posiekanego produktu.

UWAGA: Biorąc pod uwagę moc silnika, zalecamy trzymanie urządzenia jedną ręką podczas jego pracy.

Opcja „Chop” najlepiej działa, gdy przytrzymuje się przycisk w sposób ciągły. Jeśli używasz urządzenia przez ponad 10 sekund, pracuj pulsacyjnie co około 10 sekund, tak by żywność spadała na dno miski. Ta technika pozwala uzyskać bardziej regularne mielenie.

WAŻNE: Nigdy nie używaj Mini Prep Pro dłużej niż 20 sekund bez przerwy.

D. PRZYGOTOWANIE

1. Zamontuj miskę i ostrze (patrz rozdział **A**).

2. Umieść jedzenie w misce. Pokrój żywność na małe kawałki o równej wielkości, uważając, aby nie przepelnić miski.

3. Zamknij przykrywkę.

4. Naciskaj odpowiedni przycisk kontrolny, tj. „Grind” lub „Chop”, w zależności od rodzaju przygotowywanego jedzenia, przez wymagany czas (więcej informacji: patrz „Techniki przygotowywania”).

5. Poczekaj, aż ostrze przestanie się obracać. Odłącz urządzenie od zasilania i zdejmij przykrywkę

oraz miskę.

UWAGA: Przykrywkę należy zdjąć przed przymocowaniem lub zdjęciem miski do podstawy.

6. Aby usunąć sosy i inne płyny z miski, po prostu wylej składniki z miski. System BladeLock utrzymuje ostrze bezpiecznie na swoim miejscu.

7. Aby usunąć grubsze składniki z miski, ostrożnie wyjmij ostrze, trzymając je za koniec środkowej części z plastiku. Delikatnie pociągnij ostrze, aby je odblokować i wyjąć z miski. Wyjmij żywność szpatułką.

Podczas przygotowywania jedzenie pozostaje czasami przyklejone do ścianki miski. W takim przypadku wyłącz urządzenie. Gdy ostrze przestanie się obracać, zdejmij przykrywkę i użyj szpatułki, aby usunąć jedzenie ze ścianek i odłóż je z powrotem na środek. Nie rób tego rękami.

Możesz także użyć wielofunkcyjnego silnika, naciskając na przemian przyciski „Grind”, a następnie „Chop”. Umożliwi to lepsze wymieszanie żywności i wyczyszczenie ścianek miski.

UWAGA: Nie włączaj urządzenia, gdy miska jest pusta.

Techniki przygotowywania

Poniższy rozdział zawiera praktyczne wskazówki i porady dotyczące korzystania z Mini Prep Pro w celu uzyskania różnych rezultatów. Zalecamy przetestowanie tych technik przed przygotowaniem żywności do spożycia.

UWAGA: Nie przygotuj w urządzeniu zamrożonej żywności.

| Składniki | Opcja | | Komentarze |
|--------------------------|-------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Anchois | ✓ | | Odsącz. Rozkrój na pół. |
| Boczek | ✓ | | Musi być chrupiący. |
| Masło | ✓ | | Pokrój na kawałki o długości 1,5 cm. Najlepiej w temperaturze pokojowej. |
| Seler | ✓ | | Pokrój na paski o długości 1,5 cm. |
| Ser miękki, chłodzony | ✓ | | |
| Półmiękki ser | ✓ | | |
| Półtwardy ser, chłodzony | ✓ | | |
| Twardy ser | | ✓ | Pokrój na kawałki o długości 1,5 cm. Mielić tylko 50 g na raz. |
| Czekolada | | ✓ | Maks. 25 g na raz, połam na kawałki o długości 1,5 cm |
| Laski cynamonu | | ✓ | Połam na kawałki o długości 1,5 cm. |
| Ziarna kawy | | ✓ | Maks. 50 g na raz |
| Suszone zioła świeże | ✓ | | |

| Składniki | Opcja | | Komentarze |
|---------------------|-------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Czosnek | ✓ | | |
| Mięso, drób, ryby | ✓ | | Przetwarzaj maksymalnie 316 g na raz. Powinny być chłodne, ale nie zamrożone. |
| Grzyby | ✓ | | Wybierz świeże i mięsiste grzyby. Pokrój je na równe kawałki o długości maks. 1,5 cm. |
| Gałka muszkatołowa | | ✓ | Wykonaj około 5 naciśnień, aby rozłupać skorupki, a następnie obracaj ostrze w sposób ciągły. |
| Orzechy | ✓ | ✓ | Obie opcje mogą być używane w zależności od pożądanej konsystencji (więcej informacji na następnej stronie). |
| Oliwki | ✓ | | Używaj oliwek bez pestek. |
| Cebula, szalotka | ✓ | | |
| Papryka | ✓ | | Pokrój na kawałki o długości 1,5 cm. |
| Ziarna pieprzu | | ✓ | |
| Nasiona (np. kminu) | | ✓ | |
| Ugotowane warzywa | ✓ | | Muszą być ugotowane do miękkości. |

Aby uzyskać optymalny rezultat:

- Pokrój duże kawałki na mniejsze kostki o regularnym rozmiarze około 1,5 cm, aby uzyskać regularną konsystencję.
- Do siekania, miksowania i uzyskiwania przecierów i purée używaj ostrej strony ostrza. Ostra strona jest też idealna do siekania i rozdrabniania miękkich/kruchych składników, takich jak zioła, seler, cebula, czosnek i większość serów. Umożliwia także uzyskanie purée z warzyw, ukręcenie majonezu i wymieszanie sosów do sałat.
- Gruba strona służy do mielenia przypraw i ziaren kawy oraz do rozdrabniania twardych składników, takich jak ziarna pieprzu, nasiona, czekolada i orzechy.

UWAGA: Nie przepełniaj miski, aby uniknąć uzyskania nieregularnej konsystencji przetwarzanej żywności i niepotrzebnego naprężenia silnika. Po obróbce jedzenie nie powinno przekraczać wysokości 2/3 plastikowej części końcówki tnącej.

UWAGA: Chociaż objętość powietrza Mini Prep Pro wynosi 900 ml, należy wziąć pod uwagę następujące maksymalne objętości, by móc optymalnie wykorzystać urządzenie:

- gęsta żywność: pojemność 700 ml
- płynna żywność: pojemność 400 ml

Siekanie świeżych ziół

Zioła aromatyczne, miska i ostrze muszą być idealnie czyste i suche. Wytnij łodygi ziół, aby zachować tylko kruche części. Umieść liście w misce i naciskaj przycisk „Grind” pulsacyjnie, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.

Siekanie mięsa, drobiu, ryb i skorupiaków

Żywność powinna być chłodna, ale nie zamrożona. Pokrój składniki na kawałki o długości 1,5 cm i umieść je w misce. Naciskaj przycisk „Grind” pulsacyjnie, aż uzyskasz regularną konsystencję. Aby posiekać drobniej, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez kilka sekund. W razie potrzeby zeszkrob szpatułką jedzenie przyklejone do ścianki miski.

Siekanie orzechów

W zależności od pożądanej konsystencji możesz skorzystać albo z opcji „Grind”, albo „Chop”. Aby posiekać orzechy na grubo, przytrzymaj przycisk „Grind” aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Często sprawdzaj zawartość miski, aby zapobiec sklejanemu się orzechów. W razie potrzeby równomiernie rozprowadź orzechy w misce szpatułką. Aby zmieścić na proszek, przytrzymaj przycisk „Chop” aż do uzyskania pożądanego rezultatu.

Rozdrabnianie na przecier/purée

Pokrój składniki na kawałki o długości 1,5 cm i umieść je w misce. Naciskaj przycisk „Grind” pulsacyjnie, aby grubo posiekać, a następnie trzymaj przycisk wciśnięty aż do uzyskania konsystencji przecieru/purée.

UWAGA: To urządzenie nie jest odpowiednie do obróbki pieczonych ziemniaków, gdyż zmielenie metalowym ostrzem nadaje im lepką teksturę.

Mielenie ziaren kawy i pokarmu stałego

Umieść kawę lub pokarm stały w misce. Trzymaj wciśnięty przycisk „Chop”, aż uzyskasz pożądaną konsystencję. Zmielenie ziaren kawy może potrwać nieco dłużej. Dlatego naciskaj pulsacyjnie co 10 sekund, tak aby ziarna spadały na dno miski przy każdym zatrzymaniu.

Dolewanie płynów

Podczas pracy urządzenia możesz dolewać płyny, takie jak woda, olej lub aromaty. W tym celu wlej płyn przez jeden z dwóch otworów w przykrywce.

UWAGA: Dolewaj płyn tylko przez jeden otwór na raz. Drugi otwór musi być wolny, aby powietrze mogło cyrkulować.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Silnik nie uruchamia się lub ostrze się nie obraca:

Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.

Sprawdź, czy miska i przykrywka są na swoim miejscu i czy są zablokowane (więcej informacji w rozdziale A).

Pamiętaj, aby naciskać tylko jeden przycisk kontrolny na raz.

Konsystencja jest nieregularna:

Być może miska jest przepelniona lub kawałki jedzenia są zbyt duże. Pokrój żywność na mniejsze kawałki o regularnych rozmiarach i miel/siekaj naraz tylko małe ilości.

Pokarmy są zbyt drobno posiekane lub płynne:

Jedzenie było siekane lub mielone zbyt długo. Następnym razem miel/siekaj pulsacyjnie lub skróć czas.

Jedzenie przykleiło się do przykrywki lub ścianki miski:

Miska może być przepełniona. Wyłącz urządzenie. Poczekaj, aż ostrze przestanie się obracać, następnie zdejmij przykrywkę i wyczyść miskę oraz przykrywkę za pomocą szpatułki. Możesz także użyć wielofunkcyjnego silnika, naciskając na przemian przyciski „Grind”, a następnie „Chop”. Umożliwi to lepsze wymieszanie żywności i wyczyszczenie ścianek miski.

Jedzenie przykleiło się do ostrza:

Miska może być przepełniona. Wyłącz urządzenie. Poczekaj, aż ostrze przestanie się obracać, a następnie ostrożnie je wyjmij. Odklej jedzenie z ostrza i miski za pomocą szpatułki, a następnie zacznij od nowa.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie z prądu, gdy nie jest używane.
- Wszystkie części, z wyjątkiem podstawy, można myć w zmywarce do naczyń. Zalecamy mycie ich w górnym koszu zmywarki. Intensywne ciepło wody działające na oprzyrządowanie urządzenia przez dłuższą chwilę mogłoby bowiem uszkodzić miskę, przykrywkę i akcesoria, jeśli byłyby umieszczone w dolnym koszu. Umieść miskę do góry nogami.
- Gdy myjesz ostrze ręcznie, postępuj bardzo ostrożnie, ponieważ jest ono bardzo ostre. Nie zanurzaj go w wodzie z mydłem, gdyż możesz go w niej nie zauważyć.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy wkładaniu ostrza do zmywarki i wyjmowaniu go z niej.
- Mycie będzie łatwiejsze, jeśli opluczysz miskę, przykrywkę i ostrze natychmiast po użyciu, gdyż pozwoli to zapobiec wyschnięciu żywności.
- Siekanie niektórych potraw może spowodować porysowania i przebarwienia miski, a także zmianę jej przejrzystości.
- Nie używaj detergentów abrazyjnych do czyszczenia podstawy. Po prostu przetrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.
- Zaaplikuj detergent na szmatkę, a nie na podstawę.
- Upewnij się, że ostrza zostały dokładnie wyczyszczone po każdym użyciu i że są całkowicie suche przed schowaniem ich.

7. PRZEPISY

Oto kilka przepisów, które pomogą Ci odkryć Mini Prep Pro. Znajdź więcej inspiracji i pomysłów na przepisy na naszej stronie www.cuisinart.eu.

KLASYCZNY MAJONEZ

Dla 4 osób

2 żółtka

1 łyżka stołowa musztardy diżońskiej

100 ml oleju arachidowego

25 ml oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

1 łyżka stołowa octu winnego z białego wina

Sok z połowy cytryny

Sól i pieprz

- Wlej żółtka do miski i dodaj musztardę diżońską, dopraw obficie solą i pieprzem i trzymaj wciśnięty przycisk „Grind” aż do uzyskania jednorodnej mieszanki.
 - Wymieszaj oleje w osobnym naczyniu. Naciskaj przycisk „Grind” pulsacyjnie, stopniowo wprowadzając mieszankę olejów przez otwór w przykrywce. Dodawaj małe ilości oleju na raz, tak by żółtka się nie ścięły. Mieszaj, powoli dolewając olej, aż majonez zgęstnieje.
 - Kiedy majonez będzie już miał właściwą konsystencję, dolej ocet z białego wina i sok z cytryny przez otwór w przykrywce i naciśnij pulsacyjnie kilka razy, aby wszystko dobrze wymieszać.
- Inny wariant: Dodaj pokrojone zioła, esencję sardelową i sprasowany czosnek, aby uzyskać aioli.

HUMMUS

Dla 4 osób

75 g ciecierzycy

5 g pietruszki włoskiej naciowej

½ łyżeczki skórki z cytryny

1 ząbek obranego czosnku

Sok z cytryny

½ łyżeczki mielonego kminu

1 łyżka stołowa oliwy z oliwek

- Umieść ciecierzycę, natkę pietruszki, skórkę z cytryny, czosnek, sok z cytryny i zmielony kmin w misce i przyciskaj „Chop”, aż składniki się dobrze wymieszają.
- Następnie trzymaj wciśnięty przycisk „Grind”, wlewając oliwę przez otwór w przykrywce do uzyskania gęstej i jednnorodnej konsystencji.

Sugestia podania: Podawaj z chlebkiem pita lub jako dip do surowych warzyw.

SZASZŁYKI Z MIĘTUSA Z INDYJSKĄ SAŁATKĄ POMIDOROWĄ

Dla 4 osób

Szaszłyki

750 g ogona miętusa

50 ml oliwy z oliwek

Sok z cytryny

1 papryczka chili

1 ząbek czosnku

Sól i pieprz

8 bambusowych patyków do szaszłyków

Chutney z mango i orzechami włoskimi

2 dojrzałe mango, obrane i pokrojone w kostkę

100 g orzechów włoskich

1 papryczka chili

40 ml octu jabłkowego

40 g brązowego cukru

Sok z cytryny

1 kawałek drobno startego imbiru o długości 2 cm

2 ząbki czosnku

1 łyżka stołowa nasion gorczycy

1 łyżka stołowa nasion kolendry

4 zgniecione owoce zielonego kardamonu

1 laska cynamonu

2 goździki

Szczypta soli

80 ml wody

Raita z miętą

250 ml jogurtu greckiego

3 łyżka stołowa oleju cytrynowego

Skórka z 2 cytryn

Mała garść liści mięty

Indyjska sałatka pomidorowa

150 g ogórka

1 mała czerwona cebula

Mała garść liści mięty

Mała garść pietruszki włoskiej naciowej

Mała garść liści kolendry

3 średnie pomidory

80 g pestek granatu

50 ml oliwy z oliwek
Sok z cytryny
Sól i pieprz do smaku

Raita z miętą i cytryną

- Umieść wszystkie składniki w misce urządzenia.
- Naciskaj przycisk „Chop”, aż składniki dobrze się wymieszają i powstanie bardzo gładki sos.
- Wstaw do lodówki.

„Chutney z mango i orzechów włoskich (można przygotować odpowiednio wcześniej, aby sos nabrał smaku)

- Przez minutę praż w rondlu nasiona gorczycy, kolendrę i rozgniecione strąki kardamonu.
- Włóż do urządzenia czosnek i chili, a następnie naciśnij przycisk „Chop” (Krój), aż do momentu gdy wszystkie większe kawałki zostaną pokrojone. W razie potrzeby zeszkrob boki urządzenia.
- Włóż wszystkie składniki (z wyjątkiem orzechów włoskich) do rondla z prażonymi przyprawami i gotuj na małym ogniu przez około 30 — 40 minut, aż większość płynu wyparuje.
- Pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- Włóż orzechy włoskie do urządzenia i naciśnij przycisk „Grind” (Zmiel), aż do momentu gdy orzechy dobrze się zmielą.
- Wymieszaj zmielone orzechy ze schłodzonym sosem chutney.
- Przechowuj w lodówce do momentu podania.”

Indyjska sałatka pomidorowa

- Pokrój ogórek na cztery wzdłuż i usuń nasiona łyżką. Posiekaj ogórek na grubo. W tym celu przytrzymaj przycisk „Grind” do momentu, gdy w misce nie będzie już dużych kawałków. Przełóż zawartość miski do innego naczynia.
- Obierz czerwoną cebulę i pokrój ją na cztery. Trzymaj przycisk „Grind” wciśnięty, do momentu, gdy w misce nie będzie już dużych kawałków. Dodaj cebulę do naczynia, w którym znajduje się pokrojony ogórek.
- Wsyp ziola do miski urządzenia i naciskaj przycisk „Grind” do momentu, gdy w misce nie będzie już dużych kawałków. Wsyp je następnie do naczynia, w którym jest ogórek i cebula.
- Pokrój pomidory na ćwiartki i usuń nasiona. Umieść je w misce urządzenia i krótko naciśnij przycisk „Grind”. Wymieszaj je z innymi posiekanymi składnikami.
- Dodaj resztę składników do sałatki i dopraw do smaku.

Szaszłyki

- Pokrój miętusa w 24 długie paski.
- Umieść resztę składników w misce urządzenia. Zablokuj przykrywkę i naciskaj przycisk „Chop”, aż marynata będzie idealnie jednorodna.
- Polej marynatą paski miętusa, tak by pokryć wszystkie kawałki. Pozostaw do zamarynowania na 20 minut.
- Nabij zamarynowaną rybę na szaszłyki: po 3 sztuki na każdy patyk.
- Przesmaż szaszłyki na bardzo gorącej patelni przez 4 minuty z każdej strony.
- Podawaj na gorąco.

PRZECIER GRUSZKOWY Z CYNAMONEM

75 g brązowego cukru

1 laska cynamonu podzielona na kawałki o długości 1,5 cm

25 g masła

2 gruszki, obrane i pokrojone w kostki o wymiarze 1,5 cm

- Wsyp cukier i cynamon do miski. Naciskaj pulsacyjnie przycisk „Chop”, aby rozbić składniki, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk, aż będą zmielone na proszek. Wsyp tak uzyskany proszek z miski, przepuść go przez sito i odłóż na bok.
- Roztop masło na patelni, dodaj sproszkowaną mieszankę cynamonową oraz gruszki i duś przez 10 minut.
- Wlej wszystko do miski urządzenia i rozdrobnij na przecier.

Inny wariant: Zastąp gruszki innymi owocami, na przykład jabłkami, brzoskwiniami itp.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов или в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования в гостевых домах, на фермах, а также клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.
- Данный электроприбор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта или знаний, если только они не находятся под наблюдением или не были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о способах применения электроприбора.
- Проследите за тем, чтобы дети не играли с данным электроприбором.
- Дети не должны пользоваться данным электроприбором. Прибор и его электрический шнур должны находиться в местах, недоступных для детей, как во время, так и по окончании пользования устройством.
- При неправильной эксплуатации электроприбора возможно получение травм.
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Во избежание возможных рисков замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться

производителем.

- Всегда отключайте электроприбор от сети, если он остается без наблюдения, а также перед его сборкой, разборкой или уходом за ним.
- **ВНИМАНИЕ:** Будьте осторожны при обращении с острыми краями насадок, когда вы освобождаете чашу и чистите электроприбор. Не дотрагивайтесь до металлических лезвий ножей или до режущих краев дисков. Все эти детали чрезвычайно острые, и контакт с ними может привести к травмам.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Будьте очень осторожны при обращении с горячими жидкостями, чтобы избежать травм при их переливании через край, при внезапном выбросе пара и разбрызгивании. Во избежание ожогов от пара рекомендуется перерабатывать небольшие количества горячей жидкости на низкой скорости.
- Перед тем как воспользоваться электроприбором или его аксессуарами, обязательно проверьте их состояние и убедитесь в отсутствии видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он падал.
- Никогда не доставайте вилку из розетки, потянув за электрический шнур.
- Не наматывайте электрический шнур вокруг основного корпуса электроприбора во время или после использования устройства.
- Всегда проверяйте, соответствует ли напряжение в сети рабочему напряжению электроприбора, которое указано на дне корпуса.
- Электрический шнур не должен свешиваться с края стола или столешницы.
- Не допускайте соприкосновения электрического шнура с горячими поверхностями.

- Каждый раз перед тем, как вынуть вилку из розетки, убедитесь в том, что ваши руки сухие.
- Никогда не устанавливайте нож или диск непосредственно на вал двигателя основного корпуса. Обязательно установите сначала соответствующую чашу для переработки.
- Прежде чем добавлять ингредиенты для переработки, аккуратно установите нож.
- Во время работы электроприбора не приближайте руки, шпатели и иную кухонную утварь к движущимся ножам или дискам. Вы можете пользоваться пластмассовым шпателем только тогда, когда двигатель кухонного комбайна остановлен.
- Никогда не подталкивайте продукты рукой при нарезке или натирании. Всегда пользуйтесь толкателем.
- Прежде чем снять крышку, убедитесь в том, что двигатель полностью остановился.
- Прежде чем достать нож, сначала осторожно снимите чашу с основания прибора.
- Никогда не оставляйте без присмотра работающий или включенный в сеть прибор.
- Тщательно мойте ножи и чашу после каждого использования; дайте им полностью высохнуть перед тем, как убрать на хранение.
- Никогда не храните ножи или диски установленными на вал двигателя. Чтобы уменьшить риск получения травмы, устанавливайте нож или диск на вал двигателя только тогда, когда вы намереваетесь использовать кухонный комбайн; перед установкой ножей или дисков убедитесь в том, что чаша соответствующим образом закреплена на месте. Храните ножи и диски в местах, недоступных для детей.
- Все детали, за исключением основания корпуса, можно мыть в посудомоечной машине; мы рекомендуем класть

их только в верхнюю корзину посудомоечной машины. Будьте осторожны, если вы моете вручную диски, насадки для нарезки и насадки спиралевидной формы. Держите их за пластмассовые стержни. Не оставляйте насадки в мыльной воде, где вы можете их не заметить. Чтобы очистить нож, держите его за пластмассовый стержень; для очистки стержня изнутри воспользуйтесь щеточкой, включенной в комплект поставки.

- Не погружайте основание корпуса в воду или иную жидкость, не мойте его в посудомоечной машине.
- Прежде чем включить электроприбор, убедитесь (избегая острых краев) в том, что нож заблокирован на валу двигателя и что крышка установлена соответствующим образом. Не форсируйте и не блокируйте механизм крышки.



- **ВНИМАНИЕ:** Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен электроприбор или его упаковка, могут представлять опасность. Во избежание малейшей опасности удушья следует хранить эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!



Утилизация электрических и электронных приборов по окончании срока службы

В общих интересах и с целью активного участия в совместных усилиях по защите окружающей среды:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы с бытовыми отходами.
- Используйте существующие в вашем регионе системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора отходов.

В результате некоторые материалы могут быть переработаны или использованы повторно.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с покупкой электроприбора Cuisinart Mini Prep Pro!

В течение вот уже более 30 лет Cuisinart производит высококачественное кухонное оборудование. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и каждодневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт www.cuisinart.eu.

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Крышка
2. Чаша для переработки, с ручкой
3. Нож (лезвие изогнутое острое, лезвие плоское толстое), оснащенный системой блокировки BladeLock
4. Кнопки управления
5. Основание
6. Шпатель (не показан на иллюстрации)

4. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Обращайтесь с ножом с большой осторожностью: он очень острый.
- Никогда не следует устанавливать нож непосредственно на вал двигателя. Обязательно сначала установите чашу для переработки.
- Сначала установите нож, соблюдая предосторожности, и только после этого добавляйте ингредиенты.
- Будьте очень осторожны, используя электроприбор для переработки горячих жидких продуктов. Скопление паров может вызвать выброс жидкости из чаши.
- Дождитесь, когда нож прекратит вращаться, и только потом снимайте крышку.
- Прежде чем снимать нож, осторожно снимите чашу для переработки с основания электроприбора.
- Никогда не оставляйте без наблюдения включенный или подключенный к сети аппарат.
- Во время работы электроприбора не приближайте руки, шпатели и иную кухонную утварь к движущимся деталям. Шпателем можно воспользоваться только тогда, когда двигатель остановлен.
- Отключите прибор от сети перед уходом за ним, а также перед тем, как снять лезвия.
- Прежде чем убрать на хранение ножи и чашу для переработки, после каждого применения их необходимо тщательно вымыть и дать им полностью высохнуть.

А. СБОРКА И ДЕМОНТАЖ

1. Установите основание прибора на плоскую, сухую, устойчивую поверхность.
2. Установите чашу для переработки на вал двигателя: ручка должна быть повернута вперед и находиться чуть левее пульта управления (тогда чаша хорошо вставится в основание).
3. Поверните чашу против часовой стрелки до тех пор, пока она не заблокируется на основании.

Н.В. Чаша должна быть соответствующим образом вставлена в основание и хорошо закреплена на нем. Чаша правильно установлена на свое место, когда ее ручка расположена на уровне пульта управления.

4. Осторожно удерживая нож за пластиковый стержень, установите его на центральную ось прибора. Надавите на нож, пока раздавшийся щелчок не подтвердит правильную установку. Нижняя сторона режущей поверхности должна практически касаться дна чаши.

Н.В. При обращении с ножом беритесь только за пластиковый стержень. Не прикасайтесь к лезвию ножа – оно чрезвычайно острое.

Н.В. Сначала установите и закрепите чашу на валу двигателя, и только затем устанавливайте нож.

Н.В. Нож должен быть установлен до загрузки ингредиентов.

5. Добавьте в чашу продукты для переработки.
6. Накройте крышкой чашу для переработки: язычок крышки должен находиться слева от ручки чаши. Чтобы заблокировать крышку, поверните ее против часовой стрелки (по направлению к ручке).

Н.В. Чаша и крышка должны быть зафиксированы в блокировочном устройстве. Раздавшийся щелчок подтверждает правильность установки и блокировку чаши и крышки. Если чаша и крышка не заблокированы соответствующим образом, прибор может функционировать с перебоями.

7. Чтобы снять крышку, придерживайте основание прибора одной рукой, другой крепко возьмитесь за крышку и поверните ее по часовой стрелке.

Н.В. Перед тем как снять крышку, убедитесь в том, что двигатель полностью остановился и нож прекратил вращение.

ВНИМАНИЕ: Обязательно снимите крышку перед установкой или снятием чаши с прибора.

8. Чтобы снять нож, возьмитесь за его пластмассовый стержень и аккуратно снимите с вала двигателя.
9. Прежде чем снимать чашу, обязательно снимите сначала крышку. Чтобы разблокировать и снять чашу, придерживая основание прибора одной рукой, возьмитесь за ручку чаши другой рукой и поверните по часовой стрелке.

В. ДВУХСТОРОННИЙ НОЖ (Fig.1) (см. обложку)

Данный электроприбор оснащен двусторонним ножом – острая сторона предназначена для нарезки и перемешивания (А) и плоская, более толстая сторона – для перемалывания (В).

С. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы начать переработку продуктов, достаточно нажать на одну из двух кнопок и удерживать ее в нажатом положении в течение необходимого времени.

Чтобы мелко нарезать, перетереть и перемешать продукты с помощью острого края ножа,

воспользуйтесь кнопкой «Grind».

Чтобы перемолоть и измельчить твердые продукты с помощью толстого края ножа, воспользуйтесь кнопкой «Chop».

Предпочтительно использовать острый край ножа при работе в импульсном режиме. Чаще всего бывает достаточно двух-трех импульсов. Регулярно проверяйте консистенцию продуктов, чтобы не слишком измельчить их. Излишняя переработка ингредиентов даст в результате жидкую пасту вместо тонкой нарезки.

Н.В. Принимая во внимание мощность двигателя, которым оснащен данный электроприбор, мы рекомендуем придерживать его рукой в процессе функционирования.

Предпочтительно использовать функцию «Chop», удерживая кнопку непрерывно нажатой. Если вам требуется больше 10 секунд, чтобы перемолоть ингредиенты, используйте импульсный режим (около 10 секунд на каждый импульс): это даст возможность перемолотым продуктам опуститься на дно чаши. Данный метод дает более равномерные результаты переработки.

ВАЖНО: Электроприбор Mini Prep Pro никогда не должен работать в непрерывном режиме дольше 20 секунд.

D. ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ

1. Соберите вместе чашу и нож (см. раздел **A**).
2. Положите продукты в чашу для переработки: они должны быть равномерно нарезаны на небольшие кусочки. Не переполняйте чашу для переработки.
3. Заблокируйте крышку.
4. Нажмите на соответствующую кнопку - «Grind» или «Chop» – в зависимости от перерабатываемых продуктов, и удерживайте ее в нажатом положении в течение необходимого времени (подробнее см. раздел «Методы переработки»).
5. Дождитесь, когда нож перестанет вращаться. Отключите электроприбор от сети. Снимите сначала крышку с чаши, затем снимите чашу с основания электроприбора.

Н.В. Устанавливать или снимать чашу с основания следует только со снятой крышкой.

6. Вы можете перелить соусы или иные жидкости из чаши для переработки в другую емкость, не снимая ножа. Система блокировки BladeLock надежно удерживает нож на месте установки.
7. Чтобы извлечь из чаши нежидкие переработанные продукты, следует сначала осторожно снять нож, удерживая его за пластиковый стержень. Аккуратно потяните за нож, чтобы разблокировать его и извлечь из чаши для переработки. С помощью шпателя выгрузите из чаши переработанные продукты.

Иногда ингредиенты прилипают к стенкам чаши в процессе их переработки. В подобном случае остановите электроприбор, и как только нож перестанет вращаться, снимите крышку и воспользуйтесь шпателем, чтобы соскрести ингредиенты со стенок чаши к ее центру (не делайте этого голыми руками!).

Вы можете также использовать реверсивный двигатель, нажимая поочередно на кнопки «Grind» и «Chop». Это улучшит перемешивание ингредиентов и очистит стенки чаши.

Н.В. Не включайте электроприбор, если чаша для переработки пустая.

Методы переработки

В данном разделе содержатся практические советы и рекомендации о том, как использовать кухонный комбайн Mini Prep Pro, чтобы получить разнообразные результаты переработки. Рекомендуем сначала опробовать данные методы, прежде чем воспользоваться ими для переработки продуктов.

N.B. Не перерабатывайте замороженные продукты в данном устройстве.

| Ингредиенты | Функция | | Комментарии |
|-----------------------------------|---------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Анчоусы | ✓ | | Предварительно слейте жидкость. Порежьте пополам. |
| Бекон | ✓ | | Должен быть поджарен до хрустящей корочки |
| Сливочное мало | ✓ | | Нарежьте кусочками в 1,5 см; масло должно быть предпочтительно комнатной температуры |
| Сельдерей черешковый | ✓ | | Нарежьте брусочками в 1,5 см |
| Мягкий сыр, охлажденный | ✓ | | |
| Полумягкий сыр | ✓ | | |
| Полутвердый сыр, охлажденный | ✓ | | |
| Твердый сыр | | ✓ | Нарежьте кусочками в 1,5 см. Перерабатывайте не более 50 г за один раз. |
| Шоколад | | ✓ | Максимум 25 г за один раз, порежьте на кусочки в 1,5 см |
| Палочки корицы | | ✓ | Разломайте на кусочки в 1,5 см |
| Кофе в зернах | | ✓ | Максимум 50 г за один раз |
| Сушеные пряно-ароматические травы | ✓ | | |
| Чеснок | ✓ | | |
| Мясо, птица, рыба | ✓ | | Не перерабатывайте более 316 г за один раз. Хорошо охлажденные, но не замороженные |
| Грибы | ✓ | | Отберите свежие крепкие грибы. Нарежьте равномерно кусочками не более 1,5 см |
| Мускатный орех | | ✓ | Воспользуйтесь импульсным режимом примерно 5 раз, чтобы расколоть мускатные орехи. Затем продолжите переработку в непрерывном режиме. |
| Орехи | ✓ | ✓ | Выбор функции зависит от желаемой консистенции (см. дополнительную информацию на следующей странице) |
| Оливки/маслины | ✓ | | Маслины/оливки должны быть без косточек |

| Ингредиенты | Функция | | Комментарии |
|------------------------|---------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Лук, лук-шалот | ✓ | | |
| Болгарский перец | ✓ | | Порезать кусочками в 1,5 см |
| Перец в зернах | | ✓ | |
| Зерна (например, тмин) | | ✓ | |
| Вареные овощи | ✓ | | Отварить, пока овощи не станут мягкими. |

Для достижения оптимального результата:

- Для получения однородного результата переработки большие куски рекомендуется предварительно нарезать равномерными кубиками около 1,5 см.
- Для измельчения, перемешивания, перетирания продуктов используйте острую сторону ножа. Она идеально подходит для измельчения мягких продуктов, таких как травы, сельдерей черешковый, лук, чеснок и большинство сыров, а также для протирания вареных овощей, взбивания майонеза и приготовления салатных заправок.
- Воспользуйтесь толстой стороной ножа для перемалывания специй и кофейных зерен, а также для измельчения твердых продуктов, таких как перец в зернах, зерна, шоколад и орехи.

ВНИМАНИЕ: Чтобы не перегружать двигатель и чтобы избежать получения неоднородных результатов, не переполняйте чашу для переработки. После переработки продукты не должны наполнять чашу более чем на 2/3 высоты пластикового стержня ножа.

Н.В. Несмотря на то, что вместимость электроприбора Mini Prep Pro составляет 900 мл, для оптимального применения комбайна рекомендуются следующие максимальные объемы продуктов:

- 700 мл для густых/нежидких смесей
- 400 мл для очень жидких смесей

Измельченные свежие пряные травы

Травы, чаша и нож должны быть совершенно чистыми и сухими. Отрежьте стебли трав, оставив только мягкие части. Положите листья в чашу и воспользуйтесь кнопкой «Grind» в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.

Рубленое мясо, птица, рыба, морепродукты

Продукты должны быть хорошо охлажденными, но не замороженными. Нарезьте продукты кусочками в 1,5 см и поместите в чашу для переработки. Нажимайте кнопку «Grind» в импульсном режиме до получения однородного результата. Для более тонкого измельчения удерживайте кнопку «Grind» в нажатом положении в течение нескольких секунд. При необходимости воспользуйтесь шпателем, чтобы соскрести со стенок чаши прилипшие частички продуктов.

Молотые орехи

В зависимости от желаемой консистенции воспользуйтесь кнопкой «Grind» или «Chop». Для получения орехов крупного помола удерживайте кнопку «Grind» в нажатом положении

до достижения нужной консистенции. Регулярно проверяйте содержимое чаши, чтобы перемолотые орехи не слипались. При необходимости воспользуйтесь шпателем, чтобы равномерно распределить орехи в чаше для переработки. Чтобы перетереть орехи в порошок, удерживайте кнопку «Chop» в нажатом положении до получения желаемых результатов.

Протертые продукты

Нарежьте продукты кусочками в 1,5 см и поместите в чашу для переработки. Нажимайте кнопку «Grind» в импульсном режиме для грубого измельчения, затем удерживайте ее в нажатом положении до получения пюре.

Н.В. Этот метод не подходит для приготовления пюре из отваренного картофеля: при его перемалывании металлическим ножом образуется клейкая масса.

Молотый кофе и другие твердые продукты

Поместите кофейные зерна или другие твердые продукты в чашу для переработки. Удерживайте кнопку «Chop» в нажатом положении до получения желаемой консистенции. Для помола зерен кофе может потребоваться немного больше времени, чем для других продуктов. В таком случае воспользуйтесь кнопкой в импульсном режиме (около 10 секунд на каждый импульс), чтобы во время каждой остановки зерна опускались на дно чаши.

Добавление жидкостей

В процессе работы электроприбора в чашу можно добавлять жидкие продукты – воду, масло, пищевые ароматизаторы. Для этого их нужно наливать в чашу через одно из двух отверстий в крышке.

Н.В. Добавляйте жидкие продукты только через одно из двух отверстий, другое должно оставаться свободным, чтобы мог циркулировать воздух.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Двигатель не запускается или нож не вращается:

Проверьте, хорошо ли вставлена вилка аппарата в розетку.

Проверьте, правильно ли установлены и заблокированы чаша и крышка (для получения подробной информации обратитесь к разделу А).

Нажимайте только на одну из кнопок управления электроприбором, ни в коем случае не на две одновременно.

Результат переработки неравномерный:

Возможно, чаша для переработки переполнена, либо продукт нарезан слишком большими кусками. Нарежьте продукт на равномерные кусочки меньшего размера и перерабатывайте небольшое количество продуктов за один раз.

Продукты нарезаны слишком мелко или приняли жидкую форму:

Ингредиенты измельчались или перемалывались слишком долго. Перерабатывайте продукты в импульсном режиме, либо сократите время переработки.

Продукты остаются прилипшими к крышке или к стенкам чаши:

Возможно, чаша переполнена. Выключите электроприбор. Подождите, когда нож перестанет вращаться, затем снимите крышку и очистите шпателем стенки чаши и крышку. Вы можете также использовать реверсивный двигатель, нажимая поочередно на кнопки «Grind» и «Chop». Это улучшит перемешивание ингредиентов и очистит стенки чаши.

Продукты остаются прилипшими к ножу:

Возможно, чаша переполнена. Выключите электроприбор. Подождите, когда нож прекратит вращаться, и осторожно достаньте его из чаши. С помощью шпателя удалите продукты с ножа и выгрузите их из чаши, затем заново начните переработку.

6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Когда вы не пользуетесь электроприбором, отключайте его от сети.
- Все детали электроприбора, за исключением основания, можно мыть в посудомоечной машине. Мы рекомендуем размещать их в верхней корзине посудомоечной машины. Это связано с тем, что горячая вода может со временем повредить чашу, крышку и аксессуары, если их класть в нижнюю корзину. Ставьте чашу в посудомоечную машину вверх дном.
- При мойке ножа вручную действуйте особо осторожно, так как его лезвие очень острое. Не оставляйте нож в мыльной воде, вы можете потерять его из виду.
- Будьте предельно осторожны, когда кладете или достаете нож из посудомоечной машины.
- Для облегчения ухода ополаскивайте чашу, крышку и нож сразу же после их использования, чтобы продукты не засыхали на них.
- В результате переработки отдельных продуктов чаша может поцарапаться, потускнеть или изменить цвет.
- Не пользуйтесь абразивными моющими средствами для ухода за основанием. Достаточно просто протереть его влажной тканью и затем вытереть насухо.
- Наносите моющее средство на ткань, а не на само основание прибора.
- После каждого применения перед тем, как убрать нож на хранение, убедитесь в том, что он был тщательно вымыт и высушен.

7. РЕЦЕПТЫ

Предлагаем вашему вниманию несколько рецептов, которые помогут вам открыть для себя возможности электроприбора Mini Prep Pro. Еще больше вдохновения и идей рецептов вы найдете на нашем сайте www.cuisinart.eu

КЛАССИЧЕСКИЙ МАЙОНЕЗ

На 4 порции

2 желтка

1 столовая ложка дижонской горчицы

100 мл арахисового масла

20 мл оливкового масла первого холодного отжима *vierge extra*

1 столовая ложка белого уксуса

Сок половины лимона

Соль и перец

- Поместите желтки и горчицу в чашу для переработки, обильно посолите и поперчите. Удерживайте кнопку «Grind» в нажатом положении до тех пор, пока не получите

однородную массу.

- Смешайте арахисовое и оливковое масло в отдельной емкости. Нажимая на кнопку «Grind» в импульсном режиме, постепенно добавляйте смесь масел в чашу через одно из отверстий в крышке. Добавляйте масло очень маленькими порциями, чтобы майонез не свернулся. Действуйте очень медленно, добавляя масло до тех пор, пока майонез не загустеет.
- После того как майонез загустел, через отверстие в крышке добавьте белый уксус и сок лимона. Работайте в импульсном режиме, чтобы хорошо перемешать все ингредиенты.

Вариант: Чтобы приготовить соус айоли, добавьте нарезанные пряные травы, масло анчоусов или раздавленный чеснок.

ХУМУС

На 4 порции

75 г нута (турецкого гороха)

5 г плоской петрушки

½ кофейной ложки лимонной цедры

1 почищенный зубчик чеснока

Сок 1 лимона

½ кофейной ложки молотого тмина

1 столовая ложка оливкового масла

- Соедините в чаше для переработки нут, петрушку, лимонную цедру и молотый тмин, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «Chop» до тех пор, пока все ингредиенты хорошо не перемешаются.
- Затем нажмите кнопку «Grind» и удерживайте ее в нажатом положении, одновременно наливая масло через отверстие крышки, до тех пор, пока не получите смесь густой однородной консистенции.

Форма подачи: С лавашем или как соус для нарезки из сырых овощей.

ХВОСТ МОРСКОГО ЧЕРТА (НАЛИМА) НА ШАМПУРАХ И ИНДИЙСКИЙ САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ

На 4 порции

Для рыбы на шампурах

750 г хвоста морского черта (налима)

50 мл оливкового масла

Сок 1 лимона

1 стручковый перец

1 зубчик чеснока

Соль, перец

8 бамбуковых шампуров

Для приправы чатни из манго и орехов

2 спелых манго, очищенных и нарезанных кубиками

100 г грецких орехов

1 стручковый перец

40 мл яблочного уксуса

40 г сахара-сырца

Сок 1 лимона

1 кусочек имбиря 2 см, мелко натертый

2 зубчика чеснока

1 столовая ложка зерен горчицы

1 столовая ложка зерен кориандра

4 коробочки (расколотых) зеленого кардамона

1 палочка корицы

2 гвоздики

Щепотка соли

80 мл воды

Для соуса райта с мятой

250 мл греческого йогурта

3 столовых ложки лимонного масла

Цедра 2 лимонов

Маленькая горсть листьев мяты

Для индийского салата из помидоров

Огурец 150 г

1 маленькая красная луковица

Маленькая горсть листьев мяты

Маленькая горсть листьев плоской петрушки

Маленькая горсть листьев кориандра

3 средних помидора

80 г зерен граната

50 мл оливкового масла

Сок одного лимона

Соль и перец по вкусу

Индийский соус чатни из манго и грецких орехов (для улучшения вкуса можно приготовить заранее)

- Обжарьте семена горчицы, кориандра и измельченные стручки кардамона в сотейнике в течение минуты.
- Положите чеснок и перец чили в кухонный комбайн, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «покрошить» до тех пор, пока не останется больших кусочков, при необходимости соскребая их со стенок чаши.
- Поместите все ингредиенты (кроме грецких орехов) в сотейник с жареными специями и готовьте на медленном огне в течение приблизительно 30-40 минут, пока большая часть

жидкости не испарится.

- Дайте остыть до комнатной температуры.
- Положите грецкие орехи в кухонный комбайн, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «Chop» до тех пор, пока орехи не будут хорошо измельчены.
- Добавьте молотые грецкие орехи в охлажденный соус чатни и перемешайте.
- Храните в холодильнике до подачи на стол.

Соус райта с мятой и лимоном

- Поместите в чашу все ингредиенты для соуса райта.
- Удерживайте в нажатом положении кнопку «Chop» до тех пор, пока все ингредиенты хорошо не перемешаются и не образуют соус эластичной консистенции.
- Поставьте соус в холодильник.

Индийский салат из помидоров

- Разрежьте огурец вдоль на 4 части и достаньте ложкой семена. Крупно накрошите огурец. Для этого нажмите кнопку «Измельчение» и удерживайте ее в нажатом положении до получения равномерной нарезки без больших кусков. Переложите покрошенный огурец в другую емкость.
- Очищите красную луковицу и разрежьте ее на 4 части. Нажмите кнопку «Grind» и удерживайте ее в нажатом положении до получения равномерно нарезанной смеси без больших кусков. Добавьте измельченный лук в емкость с огурцом.
- Положите в чашу травы, нажмите кнопку «Grind» и удерживайте ее в нажатом положении до получения равномерно нарезанной смеси без больших кусков. Добавьте измельченные травы в емкость с нарезанным огурцом и луком.
- Разрежьте помидоры на 4 части и удалите семена. Положите помидоры в чашу и кратковременно нажмите на кнопку «Grind». Перемешайте покрошенные помидоры с другими измельченными ингредиентами.
- Добавьте в салат его остальные ингредиенты и приправьте по вкусу.

Рыба на шампурах

- Нарезьте налива на 24 длинных ломтика
- Положите в чашу все остальные ингредиенты. Заблокируйте крышку, нажмите на кнопку «Chop» и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока не получите маринад однородной консистенции.
- Залейте маринадом нарезанную ломтиками рыбу таким образом, чтобы он полностью покрывал все ломтики. Оставьте под маринадом в течение 20 минут.
- Наденьте маринованные ломтики на шампуры, по 3 ломтика на каждый.
- Хорошо разогрейте сковороду и поджарьте на ней надетую на шампуры рыбу по 4 минуты с каждой стороны.
- Подавайте горячими.

ПЮРЕ ИЗ ГРУШ С КОРИЦЕЙ

75 г сахара-сырца

1 палочка корицы, поломанная на кусочки в 1,5 см

25 г сливочного масла

2 груши, очищенные и нарезанные на кусочки в 1,5 см

- Положите в чашу сахар и корицу. Воспользуйтесь кнопкой «Chop» в импульсном режиме, чтобы размолоть ингредиенты, затем удерживайте кнопку в нажатом положении до тех пор, пока все ингредиенты не перемелются в порошок. Высыпьте порошок из чаши, просейте через сито и отложите в сторону.
- Растопите в ковшике сливочное масло, добавьте перемолотые сахар с корицей и нарезанные груши, подогрейте на медленном огне в течение 10 минут.
- Переложите смесь в чашу и перетрите ее до состояния пюре.

Вариант: Вместо груш можно использовать другие фрукты – яблоки, персики и т.д.

Cuisinart



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTRouGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional /
Gwarancja międzynarodowa / Международная гарантия**

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NETERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

PORTUGUÊS : A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

РУССКИЙ : CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België,
Belgien **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Россия **+7 495 729 76 13**
+7 495 018 59 47

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein /
Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

FRANÇAIS : GARANTIE unique d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna

5 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L.211-4 à L.211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

Art. L.211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L.211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L.211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécialement recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Pièces détachées et accessoires :

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 5 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 5-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 5 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können,

musste dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 5 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 5 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 5 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 5 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 5-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 5 (пяти) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передателе изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 5 лет
Срок службы – 5 лет

Version no.: ECH4PE IB-19/024A
IB Size: 140mm(W) x 200mm(H)
Die Cut: NEW
Material: Cover:157gsm gloss art paper
Inside:105gsm gloss art paper
Coating: waterbase varnishing for whole book
Colors(Cover): 1C(black)
(Inside): 1C(black)
Date: SEP/24/2020 Co-ordinator: Astor You / Gordon Li
Revise Ver: F ECH4PE IB-19/024A (0.0) Operator: liao

 **宝发柯式印刷有限公司**

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

Black

100

95

90

85

80

75

70

65

60

55

50

45

6 pages gate-fold cover + 128 pages inside page