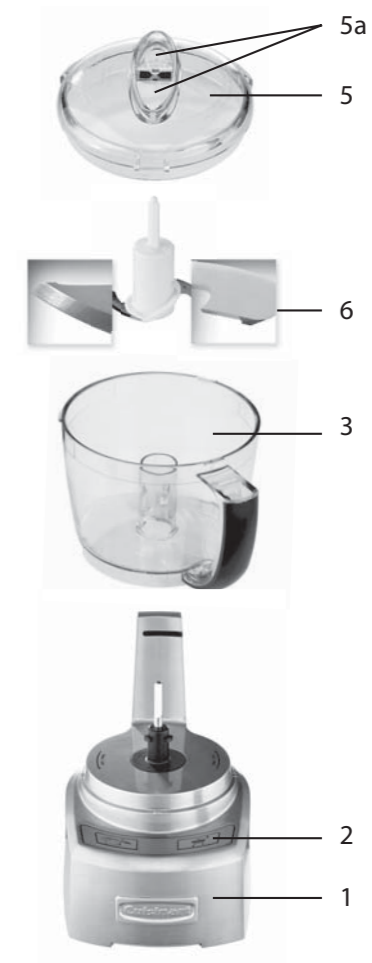


Cuisinart®



BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

N IB-9/431B

MINI PREP PRO
CH4DCE

FAC 2019 / 02

Cuisinart®

Fig. 1

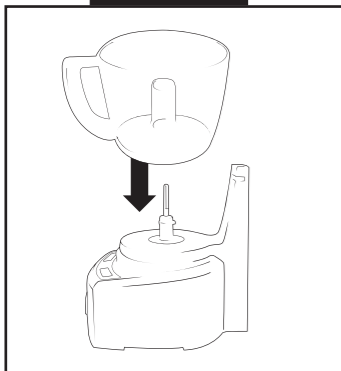


Fig. 2

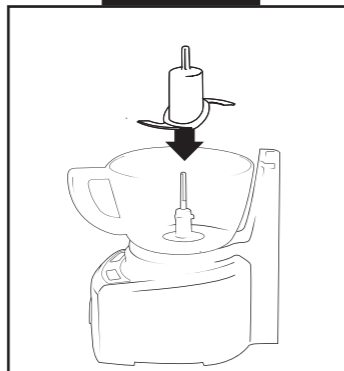


Fig. 3

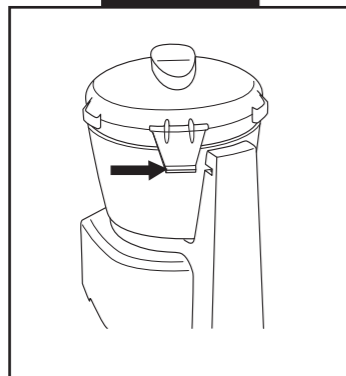
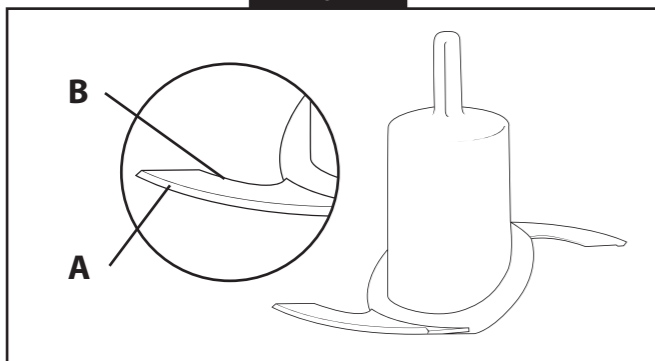


Fig. 4



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. Introduction	5
3. Caractéristiques produit	5
4. Assemblage	5
A. Assembler l'appareil	5
B. Démontier l'appareil	6
5. Les fonctions de l'appareil	6
6. Conseils d'utilisation	6
A. Préparation des aliments	6
B. Mixer / hacher / réduire en purée	7
C. Moudre / concasser	7
7. Techniques de fonctionnement et quantités recommandées	8
8. Nettoyage et rangement	9
9. Recettes	9
Garantie internationale	72

CONTENTS

1. Safety precautions	13
2. Introduction	16
3. Product features	16
4. Assembly	16
A. Assembling the appliance	16
B. Dismantling the appliance	17
5. Working with the appliance	17
6. Tips for better use	17
A. Preparing foods	17
B. Mix / chop / purée	17
C. Grinding	18
7. Operating techniques and recommended quantities	19
8. Cleaning and storage	20
9. Recipes	20
International Guarantee	72

INHALT

1. Sicherheitsweise	24
2. Einleitung	28
3. Eigenschaften des Produkts	28
4. Zusammensetzen	28
A. Das Gerät zusammensetzen	28
B. Das Gerät auseinandernehmen	29
5. Die Funktionen des Geräts	29
6. Gebrauchsinweise	29
A. Vorbereiten des Nahrungsmittel	29
B. Mixen / Hacken / Pürieren	30
C. Mahlen / Zerkleinern	30
7. Betriebstechniken und empfohlene mengen	31
8. Reinigen and verstauen	32
9. Rezepte	32
Internationale Garantie	72

INHOUD

1. Veiligheidsadviezen	36
2. Inleiding	39
3. Productkenmerken	39
4. Assemblage	39
A. Het toestel in elkaar zetten	39
B. Het toestel demonteren	40
5. De functies van de machine	40
6. Gebruiksaanwijzingen	40
A. Bereiding van voedsel	40
B. Mixen / hakken / pureren	40
C. Malen / pletten	41
7. Werkingstechnieken en aanbevolen hoeveelheden	42
8. Reiniging en bewaring	43
9. Recepten	43
Internationaal Garantiebewijs	72

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	47
2. Introduzione	51
3. Caratteristiche prodotto	51
4. Montaggio	51
A. Montare l'apparecchio	51
B. Smontare l'apparecchio	52
5. Le funzioni dell'apparecchio	52
6. Istruzioni per l'uso	52
A. Preparazione degli alimenti	52
B. Frullare / tritare / ridurre in purea	53
C. Macinare / tritare	53
7. Tecniche di funzionamento e quantità consigliate	54
8. Pulizia e manutenzione	55
9. Ricette	55
Garanzia Internazionale	72

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	59
2. Introducción	63
3. Características del producto	63
4. Montaje	63
A. Montaje del minirobot	63
B. Desmontaje del minirobot	64
5. Funciones del robot	64
6. Consejos de utilización	64
A. Preparación de los alimentos	64
B. Batir / picar / preparar purés	65
C. Moler / picar	65
7. Técnicas de funcionamiento y cantidades recomendadas	66
8. Limpiar y guardar	67
9. Recetas	67
Garantía Internacional	72

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE 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.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant doit le remplacer afin d'éviter tout risque.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si vous le laissez sans surveillance ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- ATTENTION : SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES LAMES TRANCHANTES, VIDEZ LES BOLS ET PROCÉDEZ AU NETTOYAGE. NE TOUCHEZ PAS LES LAMES MÉTALLIQUES OU LES BORDS TRANCHANTS DES DISQUES. TOUTES CES PIÈCES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES ET UN CONTACT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES.
- AVERTISSEMENT : Faites 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.

- Examinez toujours l'appareil et ses accessoires avant de les utiliser pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de signes visibles de dégâts. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- N'enlevez jamais la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
- Vérifiez toujours que la tension à utiliser correspond à celle de l'appareil ; celle-ci est indiquée sur le fond du boîtier.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail.
- Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et des surfaces chaudes.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de débrancher la fiche de la prise secteur.
- Ne posez jamais la lame ou le disque directement sur le moteur de la base du boîtier. Veillez toujours à installer le bol de travail adéquat.
- Avant de mettre le robot sous tension, assurez-vous que la lame est verrouillée en place sur la broche moteur (en prenant soin d'éviter les arêtes vives) et que le couvercle est correctement fixé. Ne pas forcer ou bloquer le mécanisme du couvercle.
- Insérez toujours soigneusement la lame avant d'ajouter les ingrédients.
- Tenez 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 poussez jamais sur les aliments avec la main lorsque vous les coupez en tranches ou les râpez. Utilisez toujours un poussoir.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.

- Retirez toujours le bol de la base du moteur avec précaution avant d'enlever la lame.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.
- Veillez toujours à nettoyer soigneusement les lames et le bol après chaque utilisation et à les sécher complètement avant de les stocker.
- Ne stockez jamais de lame ou de disque sur l'arbre du moteur. Pour réduire le risque de blessure, ne placez aucune lame ou aucun disque sur l'arbre sauf lorsque le bol est correctement verrouillé en place et que le robot est utilisé. Rangez les lames et les disques hors de portée des enfants.
- Toutes les pièces, à l'exception de la base du boîtier, vont au lave-vaisselle, et nous vous recommandons de les placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle uniquement. Soyez prudent si vous lavez à la main les lames. Lors de leur manipulation, utilisez les gants en plastique. Évitez de les laisser dans de l'eau savonneuse où vous pourriez les perdre de vue.
- N'immergez pas la base du boîtier dans l'eau ou tout autre liquide et ne la mettez pas au lave-vaisselle.



ATTENTION : les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.



MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE

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

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

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations, vous venez d'acheter le nouveau 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. CARACTERISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Socle avec moteur réversible (2 sens de rotation)

2. Deux touches de commande pour hacher  et moudre 

3. Un bol de préparation de 0,9 L

4. Une spatule (non illustrée)

5. Un couvercle avec sécurité et deux ouvertures de remplissage (5a)

Pour ajouter les liquides en cours de préparation.

6. Une lame de précision avec tige de manipulation

Selon son sens de rotation, la lame vous permet de hacher ou de moudre les aliments.



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

4. ASSEMBLAGE

A . ASSEMBLER L'APPAREIL

- Placer la base du mini-préparateur sur une surface plane, sèche et stable.
- Placer le bol de préparation sur la base du moteur, la poignée face au coin gauche du produit (**fig.1 - voir couverture**).
- Tourner le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur.
- Placer délicatement la lame sur l'axe central du bol de préparation en la tenant par sa tige de manipulation (**Fig.2**). Pousser la lame vers le bas. Un « clic » vous confirmera qu'elle est bien fermée.
- Pour retirer la lame, retirer le dispositif en tirant avec force vers le haut.
- **N.B.** Toujours tenir le dispositif coupant par la tige de manipulation. Ne jamais toucher la lame car elle est extrêmement coupante.
- **N.B.** Ne jamais placer la lame directement sur la tige du moteur avant que le bol ne soit fixé.
- **N.B.** Toujours insérer la lame dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.
- Ajouter les aliments souhaités.
- Placer le couvercle sur le bol. La languette du couvercle doit être orientée à droite de la colonne arrière. Faire pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (**Fig.3**).
- **N.B.** Si le couvercle n'est pas verrouillé, le moteur ne démarrera pas.
- **N.B.** S'assurer que le moteur soit complètement à l'arrêt et que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.
- Brancher l'appareil. Il est maintenant prêt à fonctionner.

B. DÉMONTER L'APPAREIL

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

5. LES FONCTIONS DE L'APPAREIL (Fig.4)

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

A. MIXER / HACHER / RÉDUIRE EN PURÉE / ÉMULSIONNER

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

B. MOUDRE / CONCASSER

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

6. CONSEILS D'UTILISATION

A. PRÉPARATION DES ALIMENTS

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



IMPORTANT

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


B. MIXER / HACHER / RÉDUIRE EN PURÉE

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

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


Presser et relâcher  plusieurs fois, en veillant à ce que les aliments retombent à chaque fois dans le fond du bol. Si des aliments restent collés à la paroi du bol, utiliser la spatule pour racler les bords ou appuyer sur  afin d'inverser le sens de rotation de la lame. Cela permet d'éliminer les aliments adhérant à la paroi du bol. Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas hacher trop finement.

Hacher les herbes fraîches :


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

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

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

Les aliments doivent être très froids, mais pas congelés. Les couper en morceaux de 1,5 cm environ. Presser  pour hacher grossièrement. Ensuite, pour hacher plus finement, presser la touche quelques secondes de plus. Si nécessaire, utiliser la spatule pour ôter les aliments qui restent sur les bords.

Réduire les aliments en purée :



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

Ajouter des liquides :


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

C. MOUDRE/CONCASSER

Cette fonction est utile pour les aliments durs tels que les noix, noisettes, amandes, café en grains, etc.

Procéder de la même manière pour les aliments durs : presser  par impulsions, en veillant à ce que les aliments retombent au fond du bol à chaque arrêt. Pour une texture plus fine, presser et maintenir  pendant plusieurs secondes.

7. TECHNIQUES DE FONCTIONNEMENT ET QUANTITÉS RECOMMANDÉES

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

8. NETTOYAGE ET RANGEMENT

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

9. 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'aïoli.

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

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 maintenez 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 INSTRUCTIONS

(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.
- Before switching on the processor, ensure that the blade is locked into place on 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.
- 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 by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight.
- Do not immerse the housing base in water or any other liquid or put it in a dishwasher.



- **CAUTION:** Polyethylene bags around the appliance or its packaging may be dangerous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.



DISPOSING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END-OF-LIFE

In everyone's interests and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

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

Some materials may be recycled or reused.

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. **Housing base with reversible motor** (2-way rotation)

2. **Two control buttons for chopping**  **and grinding** 

3. **A 0.9 litre work bowl**

4. **A spatula** (not pictured)

5. **A security lid for the bowl with two drizzle holes (5a)**

For adding liquids during preparation.

6. **A precision blade with stem for handling**

Depending on the direction of rotation, the blade lets you chop or grind foods.



CAUTION! THE BLADE IS EXTREMELY SHARP.

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

4. ASSEMBLY

A. ASSEMBLING THE APPLIANCE

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

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

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

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

- Add to the bowl the food that you wish to process.
- Place the lid on the bowl. The tab of the lid should be positioned to the right of the rear column. Turn the lid in an anticlockwise direction to lock in place **(Fig.3)**.

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

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

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


B. DISMANTLING THE APPLIANCE

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


5. WORKING WITH THE APPLIANCE (Fig.4)

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

A. MIX/CHOP/PURÉE/EMULSIFY

The  function uses the sharpened edge of the knife.

B. GRIND

The  function uses the blunt edge of the knife.

6. TIPS FOR BETTER USE

A. PREPARING FOODS

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



IMPORTANT

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

B. MIX/CHOP/PURÉE


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

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

Press and release  several times, making sure the food falls to the bottom of the work bowl each time before you press it. If food gets stuck around the edges of the bowl, use the spatula to scrape the sides of the bowl, or press  to reverse the motor. This helps to clean food from the


sides of the bowl.. Check the texture of the food regularly to avoid chopping the food too fine.

Chopping fresh herbs:


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

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

Chopping meat, poultry, fish and shellfish:

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

Producing a purée:



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

Adding liquids:



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

C. GRINDING

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

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

7. OPERATING TECHNIQUES AND RECOMMENDED QUANTITIES

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

8. CLEANING AND STORAGE

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

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

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

9. 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 DURCH, 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.
- Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Food Processors, dass die Klinge auf der Motorspindel verriegelt ist (vermeiden Sie dabei die scharfen Kanten zu berühren) und dass der Deckel korrekt aufgesetzt ist. Den Deckelmechanismus nicht gewaltsam betätigen oder blockieren.
- 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, 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.
- Tauchen Sie den Gehäusesockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.



ACHTUNG: Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden, sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.



ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

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

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

Gewisse Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cuisinart MINI-KÜCHENHELFER.

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. **Gehäusesockel mit Umkehrmotor** (2 Drehrichtungen)

2. **Jetzt zwei Tasten zum Hacken**  **und Mahlen** 

3. **Ein Zubereitungsgefäß von 0,9 L.**

4. **Ein Spatel** (nicht abgebildet).

5. **Sicherheitsverschluss mit zwei Eintropföffnungen für das Gefäß(5a)**

Zum Einfüllen von Flüssigkeiten während der Zubereitung.

6. Eine Präzisionsklinge mit Haltestift zur besseren Handhabung.

Abhängig von der Drehrichtung der Klingen werden die Nahrungsmittel gehackt oder gemahlen.



ACHTUNG! VORSICHT, DAS HACKMESSER IST EXTREM SCHARF.

Um während des Auspackens Ihres Geräts jedes Risiko zu vermeiden empfehlen wir Ihnen, bei der Handhabung der Klinge besondere Vorsicht walten zu lassen. Berühren Sie nie die Metallteile und halten Sie die Klinge immer am Haltestift fest.

4. ZUSAMMENSETZEN

A. DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

- Den Sockel des Mini-Küchenhelfers auf eine gerade, trockene und stabile Oberfläche stellen.
- Das Zubereitungsgefäß auf den Motorsockel stellen, so dass der Griff auf die linke Ecke des Geräts zeigt (**Siehe Abb. 1 im Deckblattbereich**).
- Das Gefäß entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um es auf dem Motorblock zu befestigen.
- Die Klinge am Haltestift festhalten und vorsichtig auf die Mittelachse des Zubereitungsgefäßes schieben (**Abb.2**). Die Klinge nach unten drücken. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass sie korrekt befestigt ist.
- Zum Entfernen der Klinge die Vorrichtung kräftig nach oben ziehen.
Anm. Die scharfe Vorrichtung immer am Haltestift festhalten.
Berühren Sie nie die Klinge, da sie extrem scharf ist.
Anm. Nie die Klinge direkt auf dem Motorstift stecken, bevor das Gefäß befestigt wurde.
Anm. Immer die Klinge im Gefäß befestigen, bevor die Zutaten hinein gegeben werden.
- Die gewünschten Nahrungsmittel hineingeben.

- Den Deckel auf das Gefäß legen. Die Lasche des Deckels muss sich rechts von der hinteren Säule befinden. Den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln (**Abb.3**).
Anm. Wenn der Deckel nicht verriegelt ist, springt der Motor nicht an.
Anm. Vergewissern Sie sich immer, dass der Motor völlig still steht und die Klinge nicht mehr dreht, bevor Sie den Deckel entfernen.
- Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Es ist nun betriebsbereit.


B. DAS GERÄT AUSEINANDERNEHMEN

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


5. DIE FUNKTIONEN DES GERÄTS (Abb.4)

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

A. MIXEN / HACKEN / PÜRIEREN / EMULSIONIEREN

Die Taste  funktioniert mit der geschliffenen Seite der Klinge.

B. MAHLEN / ZERKLEINERN

Die Taste  funktioniert mit der dickeren Seite der Klinge.

6. GEBRAUCHSHINWEISE

A. VORBEREITEN DER NAHRUNGSMITTEL

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



WICHTIG

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


B. MIXEN / HACKEN / PÜRIEREN

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

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


Mehrmals  drücken und wieder loslassen, wobei Sie darauf achten sollten, dass die Nahrungsmittel jedes Mal wieder auf den Boden des Gefäßes zurückfallen. Wenn Nahrungsmittel an den Wänden des Gefäßes hängen bleiben, streifen Sie sie mit dem Spatel nach unten, oder drücken Sie , damit der Motor in die andere Richtung dreht. Hierdurch werden die Nahrungsmittel von den Gefäßwänden gelöst. Die Beschaffenheit häufig überprüfen, um nicht zu fein zu hacken.

Frische Kräuter hacken:


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

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

Hacken von Fleisch, Geflügel, Fisch und Schalentieren:

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

Nahrungsmittel pürieren:

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



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

Flüssigkeiten hinzufügen:

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

C. MAHLEN / ZERKLEINERN

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

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

7. BETRIEBSTECHNIKEN UND EMPFOHLENE MENGEN

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

8. REINIGEN UND VERSTAUEN

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

9. 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 BIRNENKOPOTT

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 INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT!

- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruiken is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, doorklanten 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 ONGANG 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.
- Voordat u de keukenmachine inschakelt, controleert u of het mes op de aandrijfjas is vergrendeld (vermijd daarbij de scherpe randen!) en of het deksel correct is bevestigd. Forceer of blokkeer het mechanisme van het deksel daarbij niet.
- 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, 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.
- Dompel de voet van de behuizing nooit onder in water of andere vloeistof en plaats hem niet in de vaatwasser.



LET OP: polyethyleen zakjes rond het apparaat en de verpakking ervan kunnen gevaarlijk zijn. Om de kans op verstikking te vermijden, houdt u deze zakjes buiten het bereik van kinderen. Deze zakjes zijn geen speelgoed.



ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN WEGGOOIEN

Doe het volgende in het belang van iedereen en om een actieve bijdrage te leveren aan collectieve inspanningen voor de bescherming van het milieu:

- Gooi uw producten niet samen met het huishoudelijke afval weg.
- Maak gebruik van de inzamelpunten bij u in de buurt. Sommige materialen kunnen worden gerecycled of hergebruikt.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe Cuisinart MINI - KEUKENROBOT.

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. PRODUCTKENMERKEN (zie voorpagina)

1. Motor die in twee richtingen kan draaien (2 draairichtingen)

2. In te stellen om te hakken  en te malen 

3. Een mengkom van 0,9 l

4. Een spatel (niet afgebeeld)

5. Veiligheidsdeksel met twee gietopeningen (5a)

Om tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen.

6. Een precisiemes met bedieningselement

Afhankelijk van de draairichting hakt of maalt het mes.



OPGELET ! HET MES IS VLIJMSCHERP. Om elk risico op letsel te vermijden bij het uitpakken van het toestel, raden wij u aan om het mes met de grootste omzichtigheid te behandelen. Raak nooit de metalen delen aan en neem het mes altijd vast met het bedieningselement.

4. ASSEMBLAGE

A. HET TOESTEL IN ELKAAR ZETTEN

- Plaats de basis van de mini keukenmachine op een vlak, droog en stabiel oppervlak.
- Plaats de mengkom op de basis van de motor met de handgreep tegenover de linkerhoek van het product (**Zie Fig. 1 op de cover**).
- Draai de kom in tegenwijzerzin om ze vast te zetten op het motorblok.
- Plaats het mes voorzichtig op de centrale as van de mengkom (**Fig. 2**). Houd het daarbij vast aan het bedieningselement. Druk het mes naar onder. Als u een "klik" hoort, zit het mes goed vast.
- Om het mes weg te nemen, neem het mechanisme weg door het krachtig naar boven te trekken.
N.B. Het snijmechanisme altijd vasthouden aan het bedieningselement. Raak het mes nooit aan want het is vlijmscherp.
N.B. Het mes nooit rechtstreeks op de stang van de motor plaatsen voordat de kom bevestigd is.
N.B. Het mes altijd in de kom aanbrengen voordat u de ingrediënten toevoegt.
 - Voeg het gewenste voedsel toe.
- Plaats het deksel op de kom. Het lipje van het deksel moet zich ter hoogte van de achterste kolom bevinden. Draai het deksel in tegenwijzerzin om het te vergrendelen (**Fig.3**).
N.B. Als het deksel niet vergrendeld is, zal de motor niet starten.
N.B. Vergewis u ervan dat de motor volledig stilstaat en dat het mes niet meer draait voordat u het deksel wegneemt.
- Sluit het toestel aan. Het is nu bedrijfsklaar.

B. HET TOESTEL DEMONTEREN

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

5. DE FUNCTIES VAN DE MACHINE (Fig.4)

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

A. MIXEN / HAKKEN / PUREREN / EMULGEREN

De  wordt gebruikt met de scherpe kant van het mes.

B. MALEN / PLETTEN

De  wordt gebruikt met de dikkere kant van het mes.

6. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

A. BEREIDING VAN VOEDSEL

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

BELANGRIJK


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

B. MIXEN / HAKKEN / PUREREN


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

Doe de mengkom niet te vol om onregelmatige resultaten en een onnodige spanning op de motor

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


De toets  meerdere keren indrukken en loslaten. Let erop dat het voedsel telkens opnieuw op de bodem van de kom valt. Wanneer er ingrediënten aan de zijwand plakken, met de spatel langs de wand schrapen of de maalknop indrukken om de motor in tegengestelde richting te laten draaien waardoor ze loskomen van de komwand. Controleer regelmatig de textuur om niet te fijn te hakken.

Tuinkruiden hakken:

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

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

Vlees, gevogelte, vis en schaaldieren hakken:

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

Voedsel pureren:



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

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


Vloeistoffen toevoegen:

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

C. MALEN/PLETTEN

Deze functie is nuttig voor hard voedsel, zoals okkernoten, hazelnoten, amandelen, koffiebonen, enz. Ga voor hard voedsel op dezelfde manier tewerk: druk met impulsen op , let erop dat het voedsel bij elke stilstand op de bodem van de kom valt. Voor een fijnere textuur, druk op  en houd deze toets gedurende meerdere seconden ingedrukt.

7. WERKINGSTECHNIEKEN EN AANBEVOLEN HOEVEELHEDEN

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

8. REINIGING EN BEWARING

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

9. 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.

ZEEDUIVEL-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- & walnotenchtutney

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 zijken 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 theelepel. 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 zeeduivel 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 zeeduivelreepjes en zorg dat alles goed bedekt is. Laat dit 20 minuten intrekken.
- Prik de gemarineerde vis op de spiesen, met 3 zeeduivelreepjes 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 PRESENTI 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; agriturismi; 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 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 TAGLIANTI 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.
 - Prima di accendere il robot, assicurarsi che la lama sia bloccata in posizione sull'albero motore (facendo attenzione ad evitare gli spigoli vivi) e che il coperchio sia montato in modo corretto. Non forzare né bloccare il meccanismo del coperchio.
 - 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 tritatura. 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.
- Assicurarci 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. Durante la manipolazione, utilizzare i mozzi in plastica. Evitare di lasciarli in acqua saponata dove potrebbero scomparire alla vista.
- Non immergere la base di supporto in acqua né in altro liquido oppure metterla in lavastoviglie.



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.



APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:

- Non smaltire questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta della vostra zona.

Alcuni materiali potranno essere riciclati o valorizzati.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto del nuovo Cuisinart MINIPREPARATORE.

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 PRODOTTO (fare riferimento alla copertina)

1. Base di alloggiamento con motore reversibile (2 sensi di rotazione)

2. Passare ai due pulsanti di controllo per tagliare  e tritare 

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

4. Una spatola (senza foto)

5. Un coperchio di sicurezza per il recipiente, con due aperture (5a)

Per aggiungere liquidi durante il funzionamento.

6. Una lama di precisione con asse centrale di manipolazione

A seconda del senso di rotazione, la lama taglia o trita gli alimenti.



ATTENZIONE! LA LAMA È MOLTO TAGLIENTE.

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

4. MONTAGGIO

A. MONTARE L'APPARECCHIO

- Poggiare il blocco del minipreparatore su una superficie piatta, asciutta e stabile.
- Posizionare il recipiente universale sul blocco motore, con l'impugnatura rivolta verso il lato sinistro del prodotto (**Vedere Fig. 1 nella sezione di copertina**).
- Per fissare il recipiente universale al blocco motore, girarlo in senso antiorario
- Afferrando la lama dal suo asse centrale, posizionarla delicatamente sul corrispondente asse centrale del recipiente universale (**Fig.2**). Spingere la lama verso il basso. Lo scatto che si avverte conferma che la lama è posizionata correttamente.
- Per estrarre la lama, togliere il dispositivo tirando con forza verso l'alto.
N.B. Tenere sempre il dispositivo di taglio dal suo asse centrale.
Non toccare mai la lama in quanto estremamente tagliente.
N.B. Non posizionare mai la lama direttamente sull'asse del motore senza aver prima bloccato il recipiente universale.
N.B. Inserire sempre la lama nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Aggiungere gli alimenti desiderati.
- Posizionare il coperchio sul recipiente. La linguetta del coperchio deve essere orientata a destra della colonna posteriore. Per bloccare il coperchio in posizione, ruotare in senso antiorario (**Fig.3**).
N.B. Se il coperchio non è bloccato in posizione, il motore non entra in funzione.
N.B. Controllare che il motore si sia arrestato completamente e che la lama abbia smesso di girare

- prima di togliere il coperchio.
- Attaccare l'apparecchio alla corrente. È pronto per funzionare.

B. SMONTARE L'APPARECCHIO

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

5. LE FUNZIONI DELL'APPARECCHIO (Fig.4)

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

A. FRULLARE / TRITARE / RIDURRE IN PUREA EMULSIONARE

Il tasto  si usa con il lato affilato della lama.

B. MACINARE / TRITURARE

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

6. ISTRUZIONI PER L'USO

A. PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

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



IMPORTANTE

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


B. FRULLARE / TRITARE / RIDURRE IN PUREA

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

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


Premere e lasciare più volte il tasto  , facendo attenzione che gli alimenti ricadano sempre in fondo al recipiente ad ogni stop. Se il cibo si accumula sui bordi del recipiente, usare la spatola per staccarlo, oppure premere  , in modo da invertire il movimento del motore. Ciò contribuisce a pulire i lati del recipiente dal cibo accumulato. Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo finemente.

Tritare le erbe aromatiche:


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

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

Tritare carne, pollame, pesce e crostacei:

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

Ridurre gli alimenti in purea:



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

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

Aggiungere dei liquidi:

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

C. MACINARE / TRITURARE

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

7. TECNICHE DI FUNZIONAMENTO E QUANTITÀ CONSIGLIATE

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

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

9. 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 "Tritare" 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 "Tritare", 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 cucchiaio 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 "Macinare" fino a ottenere un composto omogeneo.
- Terminata l'operazione, lavorare il composto usando l'interruttore "Tritare", 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 cucchiaio di semi di mostarda

1 cucchiaio 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 "Tritare" 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 "Macinare" 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 "Macinare" 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 "Tritare" fino a che non ci saranno più pezzi grandi. Trasferire in un contenitore.

- Sbucciare la cipolla rossa e tagliarla in quarti. Attivare la funzione "Tritare" fino a che non ci saranno più pezzi grandi. Trasferire nel contenitore con il cetriolo.
- Mettere le erbe nel robot e premere "Tritare" 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 "Tritare". 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 "Macinare" 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 "Macinare" 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. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR 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.
- Antes de encender el robot de cocina, asegúrese de que la cuchilla está bloqueada en su lugar sobre el eje del motor (teniendo cuidado de evitar los filos cortantes), y que la tapa está correctamente colocada. No fuerce ni bloquee el mecanismo de la tapa.
- 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, hágalo con cuidado. Al manejarlos, use los núcleos de plástico. Evite dejarlos en agua jabonosa de forma que puedan desaparecer de la vista.
- No sumerja la base de la carcasa en agua u otro líquido ni la meta en el lavavajillas.



PRECAUCIÓN: Las bolsas de polietileno que están alrededor del aparato o de su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar el riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.



ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Por el interés de todos y para participar activamente en el esfuerzo colectivo para proteger el medio ambiente:

- No deseche sus productos con los residuos domésticos.
- Use los sistemas de retorno y recogida disponibles en su zona.

Algunos materiales pueden reciclarse o reutilizarse.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades por la compra de su nuevo Cuisinart MINIROBOT.

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 DEL PRODUCTO (consulte la portada)

1. Base con motor reversible (2 sentidos de rotación)

2. Los dos botones de control permiten picar  o moler 

3. Una cubeta de preparación de 0,9 l

4. Una espátula (no aparece en la ilustración)

5. El recipiente cuenta con una tapa de seguridad con dos orificios para añadir ingredientes (5a)

Para añadir líquidos durante la preparación.

6. Una cuchilla de precisión con una varilla para su manipulación

Dependiendo del sentido de la rotación, la cuchilla servirá para picar o para moler los alimentos



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

4. MONTAJE

A. MONTAJE DEL MINIROBOT

- Coloque la base del minirobot sobre una superficie plana, seca y estable.
- Coloque la cubeta sobre la base del motor, con la empuñadura frente a la parte izquierda del producto (**véase Fig. 1 en la sección de la cubierta**).
- Gire la cubeta en el sentido inverso a las agujas del reloj para fijarla al bloque motor.
- Coloque suavemente la cuchilla sobre el eje central de la cubeta, sujetándola por la varilla dispuesta para ello (**Fig.2**). Empuje la cuchilla hacia abajo. Un «clic» le confirmará que está bien colocada.
- Para retirar la cuchilla, tire con fuerza hacia arriba.
NOTA: Sujete siempre la cuchilla por la varilla dispuesta para ello. No toque la cuchilla, pues está muy afilada.
NOTA: No coloque nunca la cuchilla directamente sobre el árbol del motor antes de poner en su sitio la cubeta.
NOTA: Coloque la cuchilla antes de añadir los ingredientes.
- Añada los alimentos que desee.
- Coloque la tapadera sobre la cubeta. La lengüeta de la tapadera debe quedar colocada a la

derecha de la columna de la base. Luego gire la tapadera en el sentido inverso a las agujas del reloj para bloquearla (**Fig.3**).

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

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

- Enchufe el aparato. Ahora está listo para funcionar.

B. DESMONTAJE DEL MINIROBOT

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


5. FUNCIONES DEL ROBOT (Fig.4)

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

A. BATIR / PICAR / PREPARAR PURÉS / EMULSIONAR

La  se utiliza con el lado afilado de la cuchilla.

B. MOLER / TRITURAR

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

6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

A. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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



IMPORTANTE

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


B. BATIR / PICAR / PREPARAR PURÉS

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

No llene demasiado la cubeta, con el fin de evitar resultados irregulares y una tensión innecesaria al motor. Como norma general, los alimentos no deben ocupar más de 2/3 de la cubeta.


Pulse y suelte el botón  varias veces, procurando que los alimentos caigan cada vez en el fondo de la cubeta. Si la comida se queda pegada a las paredes del recipiente, use la espátula para despegarla o presione el botón  para invertir el sentido de giro del motor. De esta forma, la comida se despegará de las paredes del recipiente. Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos.

Picar hierbas frescas:


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

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

Picar carne, aves, pescados y mariscos:

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

Para reducir alimentos a puré:



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

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



Añadir líquidos:

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

C. MOLER / PICAR

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

7. TÉCNICAS DE FUNCIONAMIENTO Y CANTIDADES RECOMENDADAS

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

8. LIMPIAR Y GUARDAR

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

9. 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...

Cuisinart®



CUISINART
20ème Avenue
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

Garantie Internationale / International Guarantee / Internazionale Garantie / Internationaal garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional

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:

NEDERLANDS : 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:

ESPANOL : 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:

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

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein
/ Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador

.....
.....
.....

- *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.*

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

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

3 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 spécial 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 3 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 3-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 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss 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 3 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 3 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 3 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.

Version no: N CH4E Series IB-9/431B

SIZE: 140 MM(W) x 210 MM(H)

Pages: 6 pages gate-fold cover+
72 pages inside page

Paper:
157GSM GLOSS ARTPAPER FOR COVER
105GSM GLOSS ARTPAPER FOR INNER PAGE

Color: 1C+1C (Black) for whole book

Coating: waterbase varnishing for whole book

Conair: Conair By Gorden Li

Date: 02/28/2019

SUN HING PRINTING CO., LTD.