

Cuisinart®



MINI PREP PRO
ECH4PE



BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

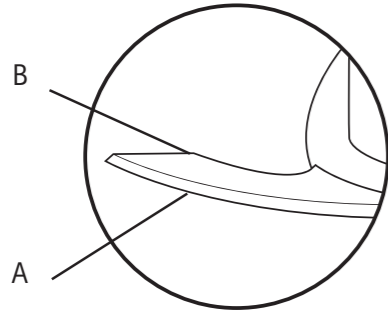
www.cuisinart.eu

F IB-19/024

FAC 2019 / 02

Cuisinart®

Fig. 1



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. introduction	5
3. Caractéristiques produit	5
4. Utilisation	5
Sécurité pendant l'utilisation	5
A. Assemblage et démontage des pièces. . . 6	
B. Double lame.	6
C. Touches de commande.	7
D. Préparation	7
5. Dépannage.	10
6. Nettoyage et entretien	11
7. Recettes.	12
Garantie internationale	90

TABLE OF CONTENTS

1. Safety instructions	16
2. Introduction	19
3. Product features	19
4. Instructions for use	19
Safety During Use	19
A. Fitting & removing the parts.	20
B. The dual blade.	20
C. Control switches	20
D. Processing	21
5. Troubleshooting	24
6. Cleaning and maintenance	25
7. Recipes	26
International Guarantee	90

INHALT

1. Sicherheitshinweise	30
2. Einleitung	34
3. Produktmerkmale	34
4. Gebrauch	34
Sichere Bedienung	35
A. Zubehörteile einsetzen & entfernen . . 35	
B. Die Doppelklinge.	34
C. Bedienungstasten	36
D. Verarbeiten.	36
5. Problemlösung	39
6. Reinigen und Pflege	40
7. Rezepte	41
Internationale Garantie	90

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	45
2. Inleiding	49
3. Kenmerken van het product	49
4. Gebruik	49
Veiligheid tijdens het gebruik	49
A. Het plaatsen & verwijderen van de onderdelen	50
B. Het dubbelzijdige mes	50
C. Bedieningsknoppen.	51
D. Verwerken	51
5. Problemen oplossen.	54
6. Reiniging en onderhoud	55
7. Recepten	56
Internationaal garantiebewijs	90

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	60
2. Introduzione.	64
3. Caratteristiche del prodotto.	64
4. Utilizzo.	64
Sicurezza durante l'uso	64
A. Inserire e togliere le parti	65
B. Doppia lama.	65
C. Interruttori di controllo.	66
D. Funzionamento	66
5. Risoluzione dei problemi	69
6. Pulizia e manutenzione.	70
7. Ricette.	71
Garanzia Internazionale	90

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	75
2. Introducción.	79
3. Características del producto.	79
4. Uso	79
Seguridad durante el uso	79
A. Montaje y desmontaje de las piezas . . 80	
B. Cuchilla doble.	80
C. Mandos.	81
D. Procesamiento	81
5. Solución de problemas	84
6. Limpieza y mantenimiento	85
7. Recetas	86
Garantía Internacional	90

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les dans un endroit sûr pour toute référence ultérieure. Respectez toujours les consignes de sécurité suivantes lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter de vous blesser ou de l'endommager. N'utilisez cet appareil que de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

- 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.
- Veuillez 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, les disques ou les accessoires de tranchage et en spirale. Lors de leur manipulation, utilisez les moyeux en plastique. Évitez de les laisser dans de l'eau savonneuse où vous pourriez les perdre de vue. Pour nettoyer une lame, tenez-la par son centre en plastique et utilisez la brosse de nettoyage fournie afin de nettoyer l'intérieur du moyeu.
- 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 Cuisinart Mini Prep Pro.

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

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

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle

2. Bol de préparation avec poignée

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

4. Touches de commande

5. Socle

6. Spatule (non illustrée)

4. UTILISATION

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

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

A. ASSEMBLAGE ET DÉMONTAGE DES PIÈCES

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

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

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

N.B. Tenir toujours le dispositif coupant par la tige de manipulation. Ne jamais toucher la lame, car elle est extrêmement coupante.

N.B. Ne jamais placer la lame sur la tige du moteur avant que le bol de préparation ne soit verrouillé.

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

5. Ajouter les aliments souhaités.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

C. TOUCHES DE COMMANDE

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

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

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

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

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

La fonction « Moudre » s'utilise de préférence en maintenant la touche enfoncée en continu. Si vous utilisez l'appareil pendant plus de 10 secondes, travailler par impulsions toutes les 10 secondes environ afin de permettre aux aliments de retomber au fond du bol de préparation. Cette technique produit des résultats plus réguliers.

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

D. PRÉPARATION

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

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

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

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

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

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

Techniques de préparation

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

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

Ingrédients	Fonction		Commentaires
	Hacher	Moudre	
Anchois	✓		Égoutter au préalable. Couper en deux.
Bacon	✓		Doit être croustillant.
Beurre	✓		Couper en morceaux de 1,5 cm. Idéalement à température ambiante.
Céleri	✓		Couper en bâtonnets de 1,5 cm.
Fromage à pâte molle, réfrigéré	✓		
Fromage à pâte demi-molle	✓		
Fromage à pâte demi-dure, réfrigéré	✓		
Fromage à pâte dure		✓	Couper en morceaux de 1,5 cm. Préparer 50 g à la fois.
Chocolat		✓	Max. 25 g à la fois, couper en morceaux de 1,5 cm.
Bâtons de cannelle		✓	Casser en morceaux de 1,5 cm.
Café en grains		✓	Max. 50 g à la fois.
Herbes fraîches sèches	✓		
Ail	✓		
Viande, volaille, poisson	✓		Doit être bien froid, mais pas congelé.
Champignons	✓		Choisir des champignons frais et fermes. Couper en morceaux réguliers de max. 1,5 cm.
Muscade		✓	Effectuer environ 5 impulsions pour casser les noix, puis faire tourner en continu.

Ingrédients	Fonction		Commentaires
	Hacher	Moudre	
Noix	✓	✓	Les deux fonctions peuvent être utilisées selon la consistance souhaitée (consultez la page suivante pour obtenir de plus amples informations).
Olives	✓		Utiliser des olives dénoyautées.
Oignons, échalotes	✓		
Poivrons	✓		Couper en morceaux de 1,5 cm.
Poivre en grains		✓	
Graines (par ex. cumin)		✓	
Légumes cuits	✓		Doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pour obtenir un résultat optimal :

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

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

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

- capacité de 700 ml pour les préparations épaisses ;
- capacité de 450 ml pour les préparations très liquides.

Hacher des herbes fraîches

Les herbes aromatiques, le bol et la lame doivent être parfaitement propres et secs. Couper les tiges des herbes pour ne conserver que les parties tendres. Placer les feuilles dans le bol et appuyer par impulsions sur la touche « Hacher » jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

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

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

Hacher des noix

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

Réduire en purée

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

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

Moudre des grains de café et des aliments solides

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

Ajouter des liquides

Il est possible d'ajouter des liquides tels que de l'eau, de l'huile ou des arômes pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour ce faire, verser le liquide à travers l'une des deux ouvertures du couvercle.

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

5. DÉPANNAGE

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

Vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise.

Vérifier que le bol de préparation et le couvercle sont bien en place et verrouillés (consulter le chapitre A pour obtenir de plus amples informations).

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

Le résultat est irrégulier :

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

Les aliments sont hachés trop finement ou sont liquides :

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

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

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

Les aliments restent collés à la lame :

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

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toutes les pièces, à l'exception du socle, peuvent être lavées au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de les laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle. En effet, la chaleur intense de l'eau pourrait, à la longue, endommager le bol, le couvercle et les accessoires s'ils sont placés dans le panier inférieur. Placer le bol à l'envers.
- Pour laver la lame à la main, procéder avec une très grande prudence, car la lame est très coupante. Ne pas la laisser tremper dans de l'eau savonneuse, pour ne pas la perdre de vue.
- Faire très attention en plaçant et en retirant la lame du lave-vaisselle.
- Pour faciliter le nettoyage, rincer le bol, le couvercle et la lame immédiatement après usage afin d'éviter que les aliments ne sèchent dessus.
- Le fait de hacher certains aliments peut griffer, opacifier ou décolorer le bol.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs sur le socle. Frotter simplement à l'aide d'un chiffon humide et séchez soigneusement.
- Appliquer le détergent sur le chiffon et non sur le socle.
- S'assurer que les lames ont été soigneusement nettoyées après chaque utilisation et qu'elles sont parfaitement sèches avant de les ranger.

7. RECETTES

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

MAYONNAISE CLASSIQUE

Pour 4 personnes

2 jaunes d'œufs
1 c. à s. de moutarde de Dijon
100 ml d'huile d'arachide
25 ml d'huile d'olive vierge extra
1 c. à s. de vinaigre de vin blanc
Le jus d'un demi-citron
Sel et poivre

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

Variations : ajouter des herbes ciselées, de l'essence d'anchois, ou encore de l'ail pressé pour obtenir de l'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 CAUTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.

- 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, discs, dicing and spiral accessories by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the blades, hold the blade by its plastic center and use the cleaning brush provided to clean the inside of the hub.
- Do not immerse the housing base in water or any other liquid or put it in a dishwasher.



- **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

1. Lid

2. Work bowl with handle

3. Blade (curved sharp blade, flat blunt blade) with BladeLock system

4. Control switches

5. Housing base

6. Spatula (not shown)

4. INSTRUCTIONS FOR USE

SAFETY DURING USE

- Handle the blade with extreme care, it is very sharp.
- Never place the blade directly on the motor of the housing base. Always ensure the bowl is in place.
- Before switching on the processor, ensure that the blade is locked into place on the the motor spindle (taking care to avoid the sharp edges), and that the lid is correctly fitted. Do not force or block the lid mechanism.
- Always carefully insert the blade before adding the ingredients.
- Take extra care if using the appliance to process hot liquids. A build up of steam could cause liquid to be ejected from the appliance.
- Always wait for the blade to stop before removing the lid.
- Always remove the bowl from the motor base very carefully before removing the blade.
- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades whilst appliance is in operation. Only use the spatula once the processor motor has stopped.
- Disconnect the appliance from the mains supply before cleaning or removing it or the blades.
- Always ensure the blades and bowl have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.

A. FITTING & REMOVING THE PARTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B. THE DUAL BLADE (see Fig. 1 in the cover)

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

C. CONTROL SWITCHES

To start operation, simply press one of the two switches and hold down for the desired length of time. Use the 'Chop' speed switch for chopping, puréeing and mixing food with the sharp edge of the blade.

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

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

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

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

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

D. PROCESSING

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

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

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

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

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

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

Processing Techniques

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

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

Ingredients	Operation		Comments
	Chop	Grind	
Anchovy	✓		Drain first. Cut in half.
Bacon	✓		Should be crispy.
Butter	✓		Cut into 1.5cm pieces. Best at room temperature.
Celery	✓		Cut into 1.5cm long pieces.
Cheese – Soft Chilled	✓		
Cheese – Semi Soft	✓		
Cheese – Firm Chilled	✓		
Cheese – Hard		✓	Cut into 1.5cm pieces. Process 50g at a time.
Chocolate		✓	Max 25g at a time, cut into 1.5cm pieces.
Cinnamon sticks		✓	Break into 1.5cm pieces.
Coffee beans		✓	Max 50g at a time
Fresh herbs dry	✓		
Garlic	✓		
Meat, poultry, fish	✓		Should be very cold but not frozen.
Mushrooms	✓		Choose firm, fresh mushrooms. Cut into even pieces no larger than 1.5cm.
Nutmeg		✓	Pulse approximately 5 times to break apart, and then run continuously.
Nuts	✓	✓	Either operation can be used depending on the desired consistency (see next page for more details).
Olives	✓		Use pitted olives.
Onions, shallots	✓		
Peppers	✓		Cut into 1.5cm pieces.
Peppercorns		✓	

Ingredients	Operation		Comments
	Chop	Grind	
Seeds (e.g. cumin)		✓	
Vegetables, cooked	✓		Should be cooked until soft.

For best results:

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

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

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

- 700ml - mixture capacity
- 450ml - thin liquid capacity

Chopping fresh herbs

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

Chopping meat, poultry, fish & shellfish

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

Chopping nuts

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

Producing a purée

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

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

Grinding coffee beans and hard foods

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

Adding liquid

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

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

5. TROUBLESHOOTING

Motor does not start or blade does not rotate:

Check that the plug is securely inserted into the mains.

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

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

Food is unevenly chopped:

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

Food is chopped too fine or is watery:

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

Food collects on lid or sides of work bowl:

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

Food gets stuck on blade:

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

6. CLEANING & MAINTENANCE

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

7. RECIPES

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

CLASSIC MAYONNAISE

Serves 4

2 egg yolks
1 tbsp dijon mustard
100ml groundnut oil
25ml extra virgin olive oil
1 tbsp white wine vinegar
Juice of ½ a lemon
Salt & pepper

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

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

HUMMUS

Serves 4

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

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

Serving Suggestion: Serve with pitta bread or as a dip for crudité's.

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)

Bitte alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen griffbereit aufbewahren. Beim Gebrauch dieses Geräts immer diese Sicherheitshinweise befolgen, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät darf nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben verwendet werden.

- 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, den Würfelschneidaufsatz und den Spiralschneider von Hand spülen, gehen Sie vorsichtig vor. Verwenden Sie beim Handhaben die Kunststoffnaben. Vermeiden Sie es, sie im Seifenwasser liegen zu lassen, wo sie aus dem Blickfeld verschwinden können. Fassen Sie die Klinge zum Reinigen in der Mitte und verwenden Sie die Reinigungsbürste, um das Innere der Nabe zu säubern.
- Tauchen Sie den Gehäusesockel nicht in Wasser oder andere

Flüssigkeiten und stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.



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 Prep Pro.

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

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

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

3. PRODUKTMERKMALE

1. **Deckel**
2. **Zubereitungsgefäß mit Griff**
3. **Klinge (runde Seite scharf, flache Seite stumpf) mit BladeLock-System**
4. **Bedienungstasten**
5. **Gerätesockel**
6. **Spatel (nicht abgebildet)**

4. GEBRAUCH

SICHERE BEDIENUNG

- Vorsicht beim Umgang mit der Klinge, sie ist sehr scharf.
- Stecken Sie die Klinge nie direkt auf den Gerätesockel. Das Gefäß muss immer zuerst befestigt werden.
- Vergewissern Sie sich immer vor dem Einschalten des Küchenhelfers, dass die Klinge fest mit dem Motorstift verbunden ist (achten Sie dabei darauf, nicht die scharfen Kanten zu berühren), und dass der Deckel korrekt verschlossen ist. Den Verschlussmechanismus des Deckels nie mit Gewalt betätigen oder blockieren.
- Setzen Sie die Klinge stets sorgfältig ein, bevor Sie Nahrungsmittel hinzugeben.
- Passen Sie besonders auf, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten. Durch die Dampfentwicklung könnte Flüssigkeit aus dem Gerät dringen.
- Warten Sie immer, bis die Klinge völlig stillsteht, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Entfernen Sie das Gefäß immer sehr vorsichtig vom Motorsockel, bevor Sie die Klinge herausnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Geraten Sie bei laufendem Gerät mit Händen, Spatel und anderen Utensilien nicht in die Nähe der drehenden Klingen. Verwenden Sie den Spatel erst, wenn der Motor stillsteht.
- Vor dem Reinigen oder Entfernen der Klinge den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie stets darauf, die Klinge und das Gefäß nach jedem Gebrauch gut zu reinigen und vor dem Verstauen gut trocknen zu lassen.

A. ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN & ENTFERNEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Die Klinge zum Entfernen an dem Kunststoffstift festhalten und sanft nach oben von der Motorachse abziehen.
9. Vergewissern Sie sich vor dem Entfernen des Zubereitungsgefäßes, dass der Deckel abgenommen wurde. Halten Sie den Gerätesockel mit der linken Hand fest und drehen dann mit der rechten Hand das Zubereitungsgefäß am Griff im Uhrzeigersinn, um es zu entriegeln und vom Gerätesockel abzuheben.

B. DIE DOPPELKLINGE (Siehe Abb. 1 im Deckblattbereich)

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

C. BEDIENUNGSTASTEN

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

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

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

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

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

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

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

D. VERARBEITEN

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

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

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

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

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

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

Verarbeitungstechniken

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

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

Zutaten	Betrieb		Kommentare
	Chop	Grind	
Sardellen	✓		Zuerst abgießen. In Hälften schneiden.
Speck	✓		Sollte knusprig sein.
Butter	✓		In Stücken von 1,5 cm. Am besten auf Zimmertemperatur.
Sellerie	✓		In 1,5 cm langen Stücken.
Käse – Weich Gekühlt	✓		
Käse – Halbweich	✓		
Käse – Fest Gekühlt	✓		
Käse – Hart		✓	In Stücken von 1,5 cm. Verarbeiten Sie 50g in einem Durchgang.
Schokolade		✓	Höchstens 25 g in einem Durchgang, geteilt in Stücke von 1,5 cm.
Zimtstangen		✓	In Teile von 1,5 cm zerbrechen.
Kaffeebohnen		✓	Höchstens 50g in einem Durchgang.
Frische Kräuter trocken			
Knoblauch	✓		
Fleisch, Geflügel, Fisch	✓		Sollte sehr kalt aber nicht gefroren sein
Pilze	✓		Wählen Sie frische, feste Pilze In Stücke von höchstens 1,5 cm geschnitten

Zutaten	Betrieb		Kommentare
	Chop	Grind	
Muskatnuss		✓	Ca. 5 Mal drücken und wieder loslassen, und dann ständig drücken
Nüsse	✓	✓	Je nach gewünschtem Resultat kann eine der beiden Betriebsarten ausgewählt werden (siehe Einzelheiten auf der nächsten Seite).
Oliven	✓		Verwenden Sie entsteinte Oliven.
Zwiebeln, Schalotten	✓		
Paprika	✓		In Stücken von 1,5 cm.
Pfefferkörner		✓	
Samen (z.B. Kümmel)		✓	
Gemüse, gar	✓		Sollte weichgekocht sein.

Für die besten Resultate:

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

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

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

- 700ml - Mixkapazität
- 450ml - Kapazität bei dünnen Flüssigkeiten

FrISCHE KRÄUTER HACKEN

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

Fleisch, Geflügel, Fisch & Meeresfrüchte zerkleinern:

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

Nüsse hacken

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

Pürieren

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

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

Kaffeebohnen und harte Nahrungsmittel mahlen:

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

Flüssigkeiten hinzufügen

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

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

5. PROBLEMLÖSUNG

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

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

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

Achten Sie darauf, dass jeweils nur eine Bedientaste gedrückt wird.

Die Nahrungsmittel werden ungleichmäßig zerkleinert:

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

Die Nahrungsmittel werden zu klein gehackt oder wässrig:

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

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

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

Nahrungsmittel bleiben an der Klinge haften:

Vielleicht verarbeiten Sie zu viele Nahrungsmittel. Schalten Sie das Gerät aus. Sobald sich die Klinge nicht mehr bewegt kann sie vorsichtig entnommen werden. Entfernen Sie mit dem Spatel die Nahrungsmittel von der Klinge und dem Zubereitungsgefäß und beginnen Sie erneut.

6. REINIGUNG & PFLEGE

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

7. REZEPTE

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

KLASSISCHE MAYONNAISE

4 Portionen

2 Eigelb

1 EL Dijonsenf

100ml Erdnussöl

25ml Natives Olivenöl extra

1 EL Weißweinessig

Saft einer halben Zitrone

Salz & Pfeffer

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

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

HUMMUS

4 Portionen

75g Kichererbsen

5g glattblättrige Petersilie

½ TL Zitronenschale

1 Knoblauchzehe, gepellt

Saft 1 Zitrone

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 EL Olivenöl

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

Serviervorschlag: Mit Fladenbrot oder als Dip zu Rohkost reichen.

SEETEUFELSPIESSE MIT KACHUMBERSALAT

4 Portionen

Spieße

750 g Schwanzstück vom Seeteufel

50 ml Olivenöl

Saft 1 Zitrone

1 Chilischote

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

8 Bambusspieße

Mango & Walnuss-Chutney

2 reife Mangos, geschält und gewürfelt

100g Walnüsse

1 Chilischote

40 ml Apfelessig

40 g brauner Zucker

Saft 1 Zitrone

2cm frischer Ingwer, fein gerieben

2 Knoblauchzehen

1 EL Senfkörner

1 EL Koriandersamen

4 grüne Kardamomkapseln, zerdrückt

1 Zimtstange

2 Gewürznelken

1 Prise Salz

80ml Wasser

Minz-Raita

250 ml griechischer Joghurt

3 EL Zitronenöl

Abrieb von 2 Zitronen

1 kleine Handvoll Minzblätter

Kachumber

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

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

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

Minz-Zitronen-Raita

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

Kachumber

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

Spieße

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

ZIMT- UND BIRNENKOMPOTT

75g brauner Zucker

1 Zimtstange, in Stücke von 1,5 cm zerbrochen

25g Butter

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

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

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

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

Lees alle instructies aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plek voor toekomstig gebruik. Neem deze veiligheidsinstructies altijd in acht wanneer u het apparaat gebruikt om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op de manier zoals beschreven in deze handleiding.

- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed and breakfast-pensions.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrekkige ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan, om er zeker van te zijn dat zij niet met het product spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat en de stroomkabel tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
- Er is gevaar voor letsel als dit product onjuist wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel is beschadigd. Wanneer de stroomkabel is beschadigd, staak het gebruik dan onmiddellijk. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant om gevaren te vermijden.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet onder toezicht is en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- **LET OP: WEES VOORZICHTIG BIJ DE 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 verwijderd.
- Verlies het apparaat niet uit het oog wanneer het is ingeschakeld of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Maak alle messen en kommen na gebruik altijd zorgvuldig schoon en droog voordat u deze opbergt.
- Berg het apparaat niet op wanneer er nog een mes of schijf op de as is bevestigd. Om de kans op letsel te voorkomen, mag er geen mes of schijf op de as zijn geplaatst, behalve wanneer de kom op zijn plaats is vergrendeld en de keukenmachine in gebruik is. Berg messen en schijven buiten het bereik van kinderen op.
- Alle onderdelen, met uitzondering van het voetstuk, mogen in de vaatwasser. Wij adviseren deze onderdelen altijd op het bovenste rek in de vaatwasmachine te plaatsen. Wanneer u messen, schijven en andere accessoires voor het snijden van blokjes en spiralen met de hand afwast, wees dan zeer voorzichtig. Gebruik de plastic naaf als u deze moet vasthouden. Laat ze niet in het afwaswater liggen, omdat u ze dan uit het oog kunt verliezen. Om de messen schoon te maken, houdt u deze vast aan de plastic naaf in het midden en gebruikt u een afwasborstel om de binnenkant van de naaf schoon te maken.
- Dompel de voet van de behuizing nooit onder in water of andere vloeistof en plaats hem niet in de vaatwasser.



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 Prep Pro.

Al meer dan 30 jaar streeft Cuisinart ernaar de beste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website www.cuisinart.eu

3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

1. Deksel

2. Mengkom met handvat

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

4. Bedieningsknoppen

5. Machinebasis

6. Spatel (niet afgebeeld)

4. GEBRUIK

VEILIGHEID TIJDENS HET GEBRUIK

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

A. HET PLAATSEN & VERWIJDEREN VAN DE ONDERDELEN

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

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

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

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

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

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

5. Voeg de etenswaren toe die u wilt verwerken.
6. Plaats het deksel op de mengkom met het klepje links van het handvat van de mengkom. Draai het deksel dan naar rechts (richting het handvat) om hem stevig te vergrendelen.

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

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

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

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

8. Om het mes te verwijderen trekt u hem voorzichtig, aan de plastic steel, van de motoras af, omhoog, om de mesvergrendeling te deblokken.
9. Verwijder eerst het deksel voordat u de mengkom verwijdert. Houd de machinebasis met uw linkerhand tegen en pak het handvat van de mengkom met uw rechterhand vast en draai de kom naar links om hem te ontgrendelen. Til hem vervolgens van de machinebasis af.

B. HET DUBBELZIJDIGE MES (Zie Fig. 1 op de cover)

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

C. BEDIENINGSKNOPPEN

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

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

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

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

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

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

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

D. VERWERKEN

1. Zet de mengkom en het mes vast (zie sectie A).
2. Doe de etenswaren in de mengkom. Zorg dat het eten in kleine stukjes van gelijke grootte gesneden is en dat de mengkom niet te vol zit.
3. Vergrendel het deksel.
4. Druk, afhankelijk van de etenswaren die u wilt verwerken, gedurende de benodigde tijd op de knop 'Chop' of 'Grind', (zie 'Verwerkingstechnieken' voor meer details).
5. Wacht tot het mes helemaal stilstaat. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het deksel en de mengkom.

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

6. Om vloeistoffen en sauzen uit de kom te verwijderen, kunt u de ingrediënten gewoon uit de mengkom gieten. Het mesblokkeringsstelsel zal zorgen dat het mes veilig op zijn plek blijft.
7. Om dikkere ingrediënten uit de kom te krijgen, verwijdert u eerst voorzichtig de mes-unit, die u vastpakt aan de bovenkant van de plastic steel in het midden. Trek hem voorzichtig omhoog om de mesvergrendeling te deblokken en haal het mes uit de mengkom. Schep de etenswaren eruit met een spatel.

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

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

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

Verwerkingstechnieken

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

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

Ingrediënten	Werking		Opmerkingen
	Hakken	Malen	
Ansjovis	✓		Laat eerst uitlekken. Snijd doormidden.
Spek	✓		Moet knapperig zijn.
Boter	✓		Snijd in stukjes van 1,5 cm. Best bij kamertemperatuur.
Selderie	✓		Snijd in stukjes van 1,5 cm lengte.
Kaas - Zacht en gekoeld	✓		
Kaas - Halfzacht	✓		
Kaas - Stevig en gekoeld	✓		
Kaas - Hard		✓	Snijd in stukjes van 1,5 cm. Verwerk 50 g tegelijk.
Chocolade		✓	Max. 25 g tegelijk, in stukjes van 1,5 cm.
Kaneelstokjes		✓	Gebroken in stukjes van 1,5 cm.
Koffiebonen		✓	Max. 50 g tegelijk.
Verse kruiden droog	✓		
Knoflook	✓		
Vlees, gevogelte, vis	✓		Moet zeer koud zijn maar niet bevroren.
Champignons	✓		Kies voor stevige, verse champignons. Snijd ze in gelijke stukjes van max. 1,5 cm.
Nootmuskaat		✓	Pulseer ongeveer 5 keer om de noot in stukjes te breken en verwerk het vervolgens zonder onderbreking.
Noten	✓	✓	Beide bewerkingen kunnen worden gebruikt, afhankelijk van de gewenste consistentie (zie de volgende pagina voor meer details).

Ingrediënten	Werking		Opmerkingen
	Hakken	Malen	
Olijven	✓		Gebruik ontpitte olijven.
Uien, sjalotjes	✓		
Paprika's	✓		Snijd in stukjes van 1,5 cm.
Peperkorrels		✓	
Zaden (bv. komijn)		✓	
Groente, gekookt	✓		Dienen zachtgekookt te zijn.

Voor het beste resultaat:

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

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

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

- 700 ml - mixcapaciteit
- 450 ml - capaciteit dunnen vloeistof

Verse kruiden hakken:

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

Vlees, gevogelte, vis & schaaldieren hakken:

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

Noten hakken:

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

Pureren:

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

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

Koffiebonen en harde etenswaren malen:

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

Vloeistof toevoegen:

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

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

5. PROBLEMEN OPLOSSEN

De motor start niet of het mes draait niet:

Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

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

Zorg dat er maar één knop tegelijk wordt ingedrukt.

Het eten wordt niet gelijkmatig gehakt:

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

Het eten wordt te fijn gehakt of is waterig:

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

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

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

mengen en de zijkanten van de mengkom leeg te maken.

Eten blijft plakken aan het mes:

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

6. REINIGING EN ONDERHOUD

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

7. RECEPTEN

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

KLASSIEKE MAYONAISE

4 porties

2 eierdooiers

1 eetlepel Dijon-mosterd

100 ml arachideolie

25 ml extra virgine olijfolie

1 eetlepel witte wijnazijn

Sap van een ½ citroen

Zout & Peper

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

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

HUMMUS

4 porties

75 g kikkererwten

5 g bladpeterselie

½ theelepel geraspte citroenschil

1 teentje knoflook, gepeld

Sap van 1 citroen

½ theelepel gemalen komijn

1 eetlepel olijfolie

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

Serveertip: Serveer met pitabrood of als dipsaus voor rauwkost.

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- & walnotenchutney

2 rijpe mango's, geschild en in blokjes

100 g walnoten

1 chilipepertje

40 ml appelazijn

40 g bruine suiker

Sap van 1 citroen

Stukje gember van 2 cm, fijn geraspt

2 teentjes knoflook

1 eetlepel mosterdzaadjes

1 eetlepel korianderzaadjes

4 groene kardemompeulen, geplet

1 kaneelstokje

2 kruidnagels

Snufje zout

80 ml water

Munt Raita

250 ml Griekse yoghurt

3 eetlepels citroenolie

Schilrasp van 2 citroenen

Handje muntblaadjes

Kachumber

150 g komkommer
1 kleine rode ui
Handje muntblaadjes
Handje bladpeterselie
Handje korianderblaadjes
3 middelgrote tomaten
80 g granaatappelpitjes
50 ml olijfolie
Sap van 1 citroen
Zout & peper naar smaak

Mango - & Walnoten chutney (dit kan van tevoren gemaakt worden voor nog meer smaak)

- Rooster de mosterdzaadjes, koriander en geplette kardemompeulen in een steelpannetje gedurende een minuut.
- Doe de knoflook en de chilipeper in de processor en druk op 'Chop' totdat er geen grote stukken meer zijn. Schraap langs de zijanten 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 tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle in un luogo sicuro per riferimenti futuri. Seguire sempre queste avvertenze di sicurezza durante l'uso dell'apparecchio per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto all'interno del presente libretto di istruzioni.

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



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 Mini Prep Pro.

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

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

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Coperchio

2. Recipiente con manico

3. Lama (lama curva affilata, lama piatta non affilata) con sistema BladeLock

4. Interruttori di controllo

5. Base di supporto

6. Spatola (non raffigurata)

4. UTILIZZO

SICUREZZA DURANTE L'USO

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

A. INSERIRE E TOGLIERE LE PARTI

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

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

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

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

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

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

5. Aggiungere gli alimenti che si vogliono cucinare.
6. Posizionare il coperchio sul recipiente con la linguetta a sinistra del manico del recipiente. Girare il coperchio in senso antiorario (verso il manico) per bloccare saldamente in posizione.

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

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

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

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

8. Per togliere la lama, sollevare delicatamente per liberare il gruppo lama dall'albero motore che regge l'asta in plastica.
9. Per togliere il recipiente, controllare prima che sia stato tolto il coperchio. Tenere la base di supporto con la mano sinistra, quindi afferrare il manico del recipiente con la mano destra e ruotare in senso orario per sbloccare e sollevare dalla base di supporto.

B. DOPPIA LAMA (Vedere Fig. 1 nella sezione di copertina)

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

C. INTERRUTTORI DI CONTROLLO

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

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

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

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

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

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

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

D. FUNZIONAMENTO

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

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

6. Per togliere liquidi e salse dal recipiente, versare semplicemente gli ingredienti fuori dal recipiente stesso. Il sistema BladeLock tiene la lama saldamente in posizione.
7. Per togliere ingredienti più densi e compatti dal recipiente, togliere con cautela il gruppo lama, afferrandolo dalla parte superiore dell'asta centrale in plastica. Sollevare delicatamente per liberare il gruppo lama e togliere la lama dal recipiente. Togliere il cibo con una spatola.

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

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

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

Tecniche di funzionamento

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

N.B. Non inserire cibi congelati nel robot.

Ingredienti	Funzione		Osservazioni
	Tritare	Macinare	
Acciughe	✓		Scolare. Tagliare a metà.
Bacon	✓		Deve essere croccante.
Burro	✓		Tagliare in pezzi da 1,5 cm. Idealmente, a temperatura ambiente.
Sedano	✓		Tagliare in pezzi lunghi 1,5 cm.
Formaggio – Molle refrigerato	✓		
Formaggio – Pasta semimolle	✓		
Formaggio – Compatto refrigerato	✓		
Formaggio – Pasta dura		✓	Tagliare in pezzi da 1,5 cm. Inserire 50 g alla volta.
Cioccolata		✓	Al massimo 25 g alla volta, tagliare in pezzi da 1,5 cm.
Stecche di cannella		✓	Rompere in pezzi da 1.5 cm.
Chicchi di caffè		✓	Al massimo 25 g alla volta.
Erbe aromatiche asciutte	✓		
Aglio	✓		
Carne, pollame, Pesce	✓		I pezzi devono essere molto freddi ma non congelati.
Funghi	✓		Scegliere funghi freschi e sodi. Tagliare in pezzi uniformi non più grandi di 1,5 cm.
Noce moscata		✓	Utilizzare la funzione a impulsi per circa 5 volte per frantumare, poi in modalità continua.
Noci	✓	✓	Può essere utilizzata sia l'una che l'altra funzione, a seconda della consistenza desiderata (vedere pagina successiva per maggiori informazioni).

Ingredienti	Funzione		Osservazioni
	Tritare	Macinare	
Olive	✓		Utilizzare olive denocciolate.
Cipolle, scalogni	✓		
Peperoni	✓		Tagliare in pezzi da 1,5 cm.
Grani di pepe		✓	
Semi (per es. cumino)		✓	
Verdure, cotte	✓		Devono essere cotte fino a diventare tenere.

Per ottenere risultati ottimali

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

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

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

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

Tritare erbe aromatiche

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

Tritare carne, pollame, pesce e crostacei

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

Tritare le noci

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

Ridurre in purea

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

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

Macinare chicchi di caffè e alimenti duri

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

Aggiungere liquido

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

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

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il motore non parte o la lama non ruota

Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica.

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

Controllare che sia premuto un solo interruttore alla volta.

Il cibo non è tritato in modo uniforme

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

Il cibo risulta tritato troppo finemente o acquoso

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

Il cibo si accumula sul coperchio o sulle pareti del recipiente

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

Il cibo si attacca alla lama

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

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

7. RICETTE

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

MAIONESE CLASSICA

Per 4 persone

2 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di mostarda di Dijon

100 ml di olio di semi di arachide

25 ml di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di aceto di vino bianco

Il succo di ½ limone

Sale e pepe

- Mettere i tuorli e la mostarda di Dijon nel recipiente, condire con sale e pepe, quindi attivare la funzione “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 cucchiaino di olio d'oliva

- Mettere i ceci, il prezzemolo, la scorza di limone, l'aglio e il cumino macinato dentro il recipiente, quindi attivare la funzione “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 cucchiaino di semi di mostarda

1 cucchiaino di semi di coriandolo

4 baccelli di cardamomo verde, schiacciati

1 stecca di cannella

2 chiodi di garofano

Un pizzico di sale

80 ml d'acqua

Raita alla menta

250 ml di yogurt greco

3 cucchiaini di olio di limone

Scorza di 2 limoni

Piccola manciata di foglie di menta

Kachumber

150 g di cetrioli

1 cipolla rossa piccola

Una piccola manciata di foglie di menta

Una piccola manciata di prezzemolo a foglia piatta

Una piccola manciata di foglie di coriandolo

3 pomodori medi

80 g di semi di melograno

50 ml di olio d'oliva

Il succo di 1 limone

Sale e pepe a piacimento

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

- Tostare i semi di mostarda, coriandolo e i baccelli di cardamomo schiacciati in padella per un minuto.
- Mettere l'aglio e il peperoncino nel robot e premere "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. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas. Siga siempre estas precauciones de seguridad cuando utilice este aparato, para evitar lesiones personales o daños en la unidad. Este aparato debe usarse solo según lo descrito en este manual de instrucciones.

- 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, los discos y los accesorios de cortado en dados y en espiral, hágalo con cuidado. Al manejarlos, use los núcleos de plástico. Evite dejarlos en agua jabonosa de forma que puedan desaparecer de la vista. Para limpiar las cuchillas, sujete la cuchilla por su centro de plástico y use el cepillo de limpieza suministrado para limpiar el interior del núcleo.
- No sumerja la base de la carcasa en agua u otro líquido ni la meta en el lavavajillas.



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 Mini Prep Pro.

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

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

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

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Tapa

2. Cubeta con asa

3. Cuchilla (filo curvo y afilado, filo romo) con sistema BladeLock

4. Mandos

5. Base

6. Espátula (no aparece en la imagen)

4. USO

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Maneje la cuchilla con extremo cuidado, es muy afilada.
- Nunca coloque la cuchilla en el eje del motor directamente sobre la base. Asegúrese siempre de que la cubeta está en su lugar.
- Antes de encender el procesador, compruebe que la cuchilla está bloqueada en su sitio en el eje del motor (con cuidado de evitar los bordes afilados) y que la tapa está correctamente colocada. No fuerce ni bloquee el mecanismo de la tapa.
- Inserte siempre con cuidado la cuchilla antes de añadir los ingredientes.
- Tenga especial cuidado si utiliza el aparato para trabajar con líquidos calientes. Una acumulación de vapor podría provocar salpicaduras fuera del aparato.
- Espere siempre a que la cuchilla se detenga antes de retirar la tapa.
- Retire siempre la cubeta de la base del motor con mucho cuidado antes de retirar la cuchilla.
- Cuando el aparato esté encendido o enchufado nunca lo deje desatendido.
- Mantenga las manos, espátulas y otros utensilios alejados de las cuchillas en movimiento mientras el aparato esté funcionando. Utilice la espátula solo cuando el motor del procesador se haya detenido.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o de retirar las cuchillas.
- Después de cada uso, deje siempre las cuchillas y el recipiente bien limpios y completamente secos antes de guardarlos.

A. MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS PIEZAS

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

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

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

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

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

Nota: Coloque siempre la cuchilla en la cubeta antes de añadir los ingredientes.

5. Añada los alimentos que desee procesar.
6. Coloque la tapa sobre la cubeta con la lengüeta pequeña a la izquierda del asa. Gire la tapa en sentido antihorario (hacia el mango) para bloquearla.

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

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

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

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

8. Para retirar la cuchilla, tire suavemente hacia arriba para separar el vástago de plástico del eje del motor.
9. Para retirar la cubeta, no olvide quitar primero la tapa. Sujete la base con la mano izquierda, mientras sujeta el asa de la cubeta con la mano derecha y gire en sentido horario para desbloquearla y separarla de la base.

B. CUCHILLA DOBLE (Véase Fig. 1 en la sección de la cubierta)

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

C. MANDOS

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

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

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

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

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

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

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

D. PROCESAMIENTO

1. Coloque la cubeta y la cuchilla (consulte el apartado A).
2. Coloque la comida en la cubeta. Vigile que está cortada en trozos pequeños y uniformes, sin sobrecargar la cubeta.
3. Bloquee la tapa en la posición adecuada.
4. Pulse el interruptor adecuado, es decir, «Chop» o «Grind», dependiendo de la comida que vaya a procesar, durante el tiempo necesario (consulte el apartado «Técnicas de utilización» para obtener más detalles).
5. Espere a que la cuchilla se detenga completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa y la cubeta.

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

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

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

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

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

Técnicas de utilización

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

NOTA: No utilice el procesador con alimentos congelados.

Ingredientes	Operación		Comentarios
	«Chop»	«Grind»	
Anchoas	✓		Escorra bien. Corte por la mitad.
Bacon	✓		Debería estar crujiente.
Mantequilla	✓		Corte en dados de 1,5 cm Mejor a temperatura ambiente
Apio	✓		Corte en bastoncillos de 1,5 cm.
Queso tierno refrigerado	✓		
Queso semicurado	✓		
Queso duro refrigerado	✓		
Queso duro		✓	Corte en dados de 1,5 cm No procese más de 50 g de una vez.
Chocolate		✓	Máx. 25 por tanda, en trozos de 1,5 cm.
Bastones de canela		✓	Corte en trozos de 1,5 cm.
Café en grano		✓	Trabaje por tandas de máx. 50 g.
Hierbas frescas o secas	✓		
Ajo	✓		
Carne, aves, pescado	✓		Los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados.
Champiñones	✓		Elija champiñones firmes y frescos Córteles en trozos de no más de 1,5 cm.
Nuez moscada		✓	Primero dé cinco toques para romper las nueces y luego triture de forma continuada.
Frutos secos	✓	✓	Se puede utilizar cualquiera de las dos operaciones en función de la consistencia deseada (consulte la página siguiente para más detalles).
Aceitunas	✓		Use aceitunas sin hueso.

Ingredientes	Operación		Comentarios
	«Chop»	«Grind»	
Cebollas, chalotas.	✓		
Pimientos	✓		Corte en dados de 1,5 cm.
Pimienta en grano		✓	
semillas (por ejemplo, comino).		✓	
Verdura cocida.	✓		Cocínela previamente hasta que esté blanda.

Para obtener mejores resultados

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

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

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

- 700 ml: para mezclas
- 450 ml: para líquidos

Picar hierbas frescas:

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

Picar carne, aves, pescado y mariscos:

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

Triturar frutos secos:

Puede usar la función «Chop» o «Grind» dependiendo de la consistencia que necesite. Para machacar los frutos secos groseramente, trabaje de forma continuada utilizando la función «Chop» hasta

obtener la consistencia deseada. Revise el contenido de la cubeta para que los frutos no se aglutinen. Si es necesario, redistribuya con la espátula de manera uniforme los frutos secos por la cubeta. Si desea reducirlos a polvo, utilice la función «Grind» de forma continua hasta lograr la consistencia deseada.

Preparar puré:

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

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

Moler granos de café y alimentos duros:

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

Añadir líquido:

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

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

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor no arranca o la cuchilla no gira:

Compruebe que el aparato está correctamente enchufado.

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

Compruebe que solo está pulsando uno de los interruptores.

La comida queda triturada de manera desigual:

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

La comida queda demasiado picada o aguada:

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

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

Es posible que esté procesando cantidades demasiado grandes. Apague el aparato. Cuando la cuchilla deje de moverse, retire la tapa y limpie la cubeta y la tapa con la espátula. También puede

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

La comida atasca la cuchilla:

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

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

7. RECETAS

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

MAYONESA CLÁSICA

Para 4 personas

2 yemas de huevo
1 cucharada de mostaza de Dijon
100 ml de aceite de cacahuete
25 ml de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de vinagre de vino blanco
El zumo de 1/2 limón
Sal y pimienta

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

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

HUMMUS

Para 4 personas

75 g de garbanzos
5 g de perejil de hoja plana
1/2 cucharadita de ralladura de limón
1 diente de ajo pelado
El zumo de 1 limón
1/2 cucharadita de comino molido
1 cucharada de aceite de oliva

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

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

PINCHOS DE RAPE CON ENSALADA CACHUMBER

Para 4 personas

Pinchos

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

Chutney de mango y nuez

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

Raita de menta

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

Ensalada Cachumber

150 g de pepino

1 cebolla roja pequeña

Un puñadito de hojas de menta

Un puñadito de hojas de perejil

Un puñadito de hojas de cilantro

3 tomates medianos

80 g de semillas de granada

50 ml de aceite de oliva

El zumo de 1 limón

Sal y pimienta al gusto

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

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

Raita de menta y limón

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

Ensalada Cachumber

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

Pinchos

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

COMPOTA DE CANELA Y PERA

75g de azúcar morena

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

25 g de mantequilla

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

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

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

Cuisinart®



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

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee / Internationale 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:

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

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

FRANÇAIS : 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 rende 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 Standardtausch 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 (ticket 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.: ECH4PE IB-19/024
IB Size: 140mm(W) x 210mm(H)
Die Cut: NEW
Material: Cover:157gsm gloss art paper
Inside:105gsm gloss art paper
Coating: waterbase varnishing for whole book
Colors(Cover): 1C(black)
(Inside): 1C(black)
Date: FEB/14/2019 Co-ordinator: Astor You / Gordon Li
Revise Ver: F ECH4PE IB-19/024 (1.0) Operator: liao

 宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

Black

100

95

90

85

80

75

70

65

60

55

50

45

6 pages gate-fold cover + 92 pages inside page