

**EAC**

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

**BABYLISS SARL**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

FAC 2021 / 03

L1 IB-20/262

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni -  
Instrucciones - instruções - instrukcji -инструкциями

RMC100E



## MINI PREP PRO SANS FIL CORDLESS MINI PREP PRO

RMC100E  
Q177a

**Cuisinart®**

**Cuisinart®**



8

## SOMMAIRE

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. Consignes de sécurité</b>                                     | <b>1</b>   |
| <b>2. Introduction</b>  | <b>5</b>   |
| <b>3. Caractéristiques du produit</b>                               | <b>6</b>   |
| <b>4. Utilisation</b>   | <b>6</b>   |
| A. Charger le Mini Prep Pro   | 6          |
| B. Assembler et démonter les pièces.                                | 6          |
| C. Double lame  | 7          |
| D. Touches de commande  | 7          |
| E. Utilisation  | 8          |
| <b>5. Techniques de préparation</b>                                 | <b>8</b>   |
| A. Hacher des herbes fraîches                                       | 10         |
| B. Hacher de la viande, de la volaille, du poisson et des crustacés | 10         |
| C. Hacher des noix  | 10         |
| D. Réduire en purée   | 10         |
| E. Moudre des grains de café et des aliments solides                | 11         |
| F. Ajouter des liquides   | 11         |
| <b>6. Résolution des pannes</b>                                     | <b>11</b>  |
| <b>7. Nettoyage et entretien</b>                                    | <b>12</b>  |
| <b>8. Recettes</b>  | <b>12</b>  |
| <b>Garantie internationale</b>                                      | <b>131</b> |

## CONTENTS

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. Safety Cautions</b>                   | <b>16</b>  |
| <b>2. Introduction</b>                      | <b>20</b>  |
| <b>3. Product features</b>                  | <b>20</b>  |
| <b>4. Use</b>                               | <b>20</b>  |
| A. Charging Your Mini Prep Pro              | 20         |
| B. Fitting and removing the parts           | 20         |
| C. The dual blade                           | 21         |
| D. Control Switches                         | 21         |
| E. Processing                               | 22         |
| <b>5. Processing Techniques</b>             | <b>22</b>  |
| A. Chopping fresh herbs                     | 24         |
| B. Chopping meat, poultry, fish & shellfish | 24         |
| C. Chopping nuts                            | 24         |
| D. Producing a purée                        | 24         |
| E. Grinding coffee beans and hard foods     | 24         |
| F. Adding liquid                            | 24         |
| <b>6. Troubleshooting</b>                   | <b>25</b>  |
| <b>7. Cleaning &amp; Maintenance</b>        | <b>25</b>  |
| <b>8. Recipes</b>                           | <b>26</b>  |
| <b>International Guarantee</b>              | <b>131</b> |

## INHALT

|  |            |
|--|------------|
| <b>1. Sicherheitshinweise</b>                            | <b>29</b>  |
| <b>2. Einleitung</b>                                     | <b>33</b>  |
| <b>3. Produktübersicht</b>                               | <b>34</b>  |
| <b>4. Gebrauch</b>                                       | <b>34</b>  |
| A. Aufladen Ihres Mini Prep Pro                          | 34         |
| B. Zubehörteile einsetzen & entfernen                    | 34         |
| C. Die Wendeklinge                                       | 35         |
| D. Bedienungstasten                                      | 35         |
| E. Zubereitung   | 36         |
| <b>5. Verarbeitungstechniken</b>                         | <b>37</b>  |
| A. Frische Kräuter hacken                                | 38         |
| B. Fleisch, Geflügel, Fisch und Schalentiere zerkleinern | 38         |
| C. Nüsse hacken  | 38         |
| D. Pürieren  | 38         |
| E. Kaffeebohnen und harte Nahrungsmittel mahlen          | 39         |
| F. Flüssigkeiten hinzufügen                              | 39         |
| <b>6. Fehlerbehebung</b>                                 | <b>39</b>  |
| <b>7. Reinigung &amp; Pflege</b>                         | <b>40</b>  |
| <b>8. Rezepte</b>  | <b>41</b>  |
| <b>Internationale Garantie</b>                           | <b>131</b> |

## INHOUD

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. Veiligheidswaarschuwingen</b>             | <b>45</b>  |
| <b>2. Inleiding</b>                             | <b>49</b>  |
| <b>3. Productgids</b>                           | <b>49</b>  |
| <b>4. Gebruik</b>                               | <b>49</b>  |
| A. Het opladen van uw Mini Prep Pro             | 49         |
| B. Onderdelen plaatsen en verwijderen           | 50         |
| C. Het dubbelzijdige mes                        | 51         |
| D. Bedieningsknoppen                            | 51         |
| E. Bewerking                                    | 51         |
| <b>5. Bewerkingstechnieken</b>                  | <b>52</b>  |
| A. Verse kruiden hakken                         | 53         |
| B. Vlees, gevogelte, vis en schaaldieren hakken | 53         |
| C. Noten hakken                                 | 54         |
| D. Pureren                                      | 54         |
| E. Koffiebonen en harde voedingsmiddelen malen  | 54         |
| F. Vloeistof toevoegen                          | 54         |
| <b>6. Problemen oplossen</b>                    | <b>54</b>  |
| <b>7. Reiniging &amp; Onderhoud</b>             | <b>55</b>  |
| <b>8. Recepten</b>                              | <b>56</b>  |
| <b>Internationale Garantie</b>                  | <b>131</b> |

## CONTENUTO

|  |            |
|--|------------|
| <b>1. Istruzioni di sicurezza</b>            | <b>59</b>  |
| <b>2. Introduzione</b>                       | <b>63</b>  |
| <b>3. Caratteristiche del prodotto</b>       | <b>63</b>  |
| <b>4. Uso</b>                                | <b>63</b>  |
| A. Caricare il Mini Prep Pro                 | 63         |
| B. Inserire e togliere le parti              | 64         |
| C. Doppia lama                               | 65         |
| D. Interruttori di controllo                 | 65         |
| E. Funzionamento                             | 65         |
| <b>5. Tecniche di funzionamento</b>          | <b>66</b>  |
| A. Tritare erbe aromatiche                   | 67         |
| B. Tritare carne, pollame, pesce e crostacei | 67         |
| C. Tritare la frutta secca                   | 68         |
| D. Ridurre in purea                          | 68         |
| E. Macinare chicchi di caffè e alimenti duri | 68         |
| F. Aggiungere liquido                        | 68         |
| <b>6. Risoluzione dei problemi</b>           | <b>68</b>  |
| <b>7. Pulizia e manutenzione</b>             | <b>69</b>  |
| <b>8. Ricette</b>                            | <b>70</b>  |
| <b>Garanzia internazionale</b>               | <b>131</b> |

## CONTENIDO

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. Consignas de seguridad</b>          | <b>73</b>  |
| <b>2. Introducción</b>                    | <b>77</b>  |
| <b>3. Características del producto</b>    | <b>77</b>  |
| <b>4. Uso</b>                             | <b>77</b>  |
| A. Carga de la Mini Prep Pro              | 77         |
| B. Montaje y desmontaje de las piezas     | 78         |
| C. Cuchilla doble                         | 79         |
| D. Mandos                                 | 79         |
| E. Procesamiento                          | 79         |
| <b>5. Técnicas de utilización</b>         | <b>80</b>  |
| A. Picar hierbas frescas                  | 81         |
| B. Picar carne, aves, pescado y marisco   | 81         |
| C. Triturar frutos secos                  | 82         |
| D. Preparar puré                          | 82         |
| E. Moler granos de café y alimentos duros | 82         |
| F. Añadir líquido                         | 82         |
| <b>6. Resolución de problemas</b>         | <b>82</b>  |
| <b>7. Limpieza y mantenimiento</b>        | <b>83</b>  |
| <b>8. Recetas</b>                         | <b>84</b>  |
| <b>Garantía internacional</b>             | <b>131</b> |

## ÍNDICE

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. Instruções de segurança</b>         | <b>87</b>  |
| <b>2. Introdução</b>                      | <b>91</b>  |
| <b>3. Características do produto</b>      | <b>91</b>  |
| <b>4. Utilização</b>                      | <b>91</b>  |
| A. Carregamento do aparelho               | 91         |
| B. Montagem e desmontagem das peças       | 92         |
| C. Lâmina dupla                           | 93         |
| D. Teclas de comando                      | 93         |
| E. Processamento                          | 93         |
| <b>5. Técnicas de processamento</b>       | <b>94</b>  |
| A. Picar ervas aromáticas frescas         | 95         |
| B. Cortar carne, aves, peixe e crustáceos | 95         |
| C. Triturar frutos de casca rija          | 96         |
| D. Reduzir a puré                         | 96         |
| E. Moer café em grão e alimentos rijos    | 96         |
| F. Juntar líquidos                        | 96         |
| <b>6. Resolução de problemas</b>          | <b>96</b>  |
| <b>7. Limpeza e manutenção</b>            | <b>97</b>  |
| <b>8. Receitas</b>                        | <b>98</b>  |
| <b>Garantia internacional</b>             | <b>131</b> |

## SPIS TREŚCI

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. Wskazówki bezpieczeństwa</b>            | <b>101</b> |
| <b>2. Wstęp</b>                               | <b>105</b> |
| <b>3. Specyfikacja produktu</b>               | <b>105</b> |
| <b>4. Użytkowanie</b>                         | <b>106</b> |
| A. Ładowanie urządzenia Mini Prep Pro         | 106        |
| B. Montaż i demontaż elementów                | 106        |
| C. Podwójny nóż                               | 107        |
| D. Przełączniki sterowania                    | 107        |
| E. Przetwarzanie                              | 108        |
| <b>5. Techniki przetwarzania</b>              | <b>108</b> |
| A. Siekanie świeżych ziół                     | 110        |
| B. Siekanie mięsa, drobiu, ryb i owoców morza | 110        |
| C. Siekanie orzechów                          | 110        |
| D. Rozdrabnianie na przecier                  | 110        |
| E. Mielenie ziaren kawy i twardych składników | 110        |
| F. Wlewanie cieczy                            | 110        |
| <b>6. Rozwiązywanie problemów</b>             | <b>110</b> |
| <b>7. Czyszczenie i konserwacja</b>           | <b>111</b> |
| <b>8. Przepisy</b>                            | <b>112</b> |
| <b>Gwarancja międzynarodowa</b>               | <b>131</b> |

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ</b>                          | <b>115</b> |
| <b>2. ВСТУПЛЕНИЕ</b>                                    | <b>120</b> |
| <b>3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ</b>         | <b>120</b> |
| <b>4. ПОРЯДОК РАБОТЫ</b>                                | <b>120</b> |
| A. ЗАРЯДКА МИНИ-КОМБАЙНА MINI PREP PRO                  | 120        |
| B. УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ СЪЕМНЫХ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА         | 121        |
| C. ДВУСТОРОННИЙ НОЖ                                     | 122        |
| D. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ                                    | 122        |
| E. ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ                                | 122        |
| <b>5. МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ</b>                  | <b>123</b> |
| A. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ                            | 125        |
| B. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И МОЛЛЮСКОВ            | 125        |
| C. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ОРЕХОВ                                   | 125        |
| D. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОТЕРТЫХ ПРОДУКТОВ                    | 125        |
| E. ПОМОЛ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН И ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ТВЕРДЫХ ПРОДУКТОВ | 125        |
| F. ДОБАВЛЕНИЕ ЖИДКОСТИ                                  | 125        |
| <b>6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК</b>                          | <b>126</b> |
| <b>7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>                           | <b>126</b> |
| <b>8. РЕЦЕПТЫ</b>                                       | <b>127</b> |
| <b>МЕЖДУНАРОДНАЯ ГАРАНТИЯ</b>                           | <b>131</b> |

# 1. CONSIGNES DE SECURITE (TRADUCTIONS DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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

- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil doit être utilisé et nettoyé avec précaution.
- **ATTENTION** : les lames de l'appareil sont très coupantes. Il convient de les manipuler avec précaution.
- Cet appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Pendant et après son utilisation, conserver l'appareil et son adaptateur secteur en dehors de la portée des enfants.
- Toujours vérifier que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le service à la clientèle de Cuisinart (consulter le chapitre «

Garantie internationale », page 131).

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 131). Le consommateur ne peut pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- L'appareil peut rester branché à l'alimentation électrique en toute sécurité lorsqu'il n'est pas utilisé, afin que ses batteries soient chargées en permanence. Cependant, il doit être débranché avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé ou lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Cet appareil contient un jeu de batteries lithium-ion rechargeables qui ne peuvent être retirées de l'appareil en vue de leur chargement. Les batteries de cet appareil ne peuvent être remplacées.
- Les bornes d'alimentation ne peuvent être court-circuitées.
- **AVERTISSEMENT** : pour recharger la batterie, utiliser exclusivement l'unité de chargement amovible fournie avec cet appareil (modèle C050100-EU/BS). Ce symbole indique que l'appareil dispose d'un cordon d'alimentation amovible en vue de son chargement.
- Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. En cas de questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, merci

de prendre contact avec le service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 131).

- 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.
- Redoubler d'attention lors de la préparation de 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 sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.
- Garder les mains, spatules et autres ustensiles à distance des lames en mouvement lorsque l'appareil fonctionne. Utiliser la spatule uniquement lorsque le moteur est à l'arrêt.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur avant de le nettoyer ou de le retirer de ses lames.
- Le chargeur doit être branché dans une prise électrique située à distance de l'évier ou des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser de rallonge. Brancher le chargeur directement dans une prise électrique.
- Ne pas charger l'appareil à l'aide d'une prise extérieure.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.



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

### **MISE AU REBUT DE LA BATTERIE**

Afin de réduire les risques pour la santé et l'environnement à la fin du cycle de vie de ce produit, la législation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et la directive concernant les déchets de piles et accumulateurs exigent que ce produit soit déposé dans un centre de collecte adéquat qui se chargera de l'envoyer en vue de l'élimination de sa batterie et de son recyclage adéquat. Prendre contact avec les autorités locales pour obtenir de plus amples renseignements à propos du recyclage et de la mise au rebut de la batterie en toute sécurité au niveau régional.



### **MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE**

Ce symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que cet appareil ne peut être traité comme un déchet ménager. Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage d'équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique qui pourraient découler d'un traitement des déchets inapproprié du produit. Pour obtenir de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre administration locale ou votre service local de traitement des déchets ménagers.

## **Sécurité pendant l'utilisation**

Avant la première utilisation, retirer tous les emballages, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du Mini Prep Pro.

- Manipuler les lames avec la plus grande précaution, car elles sont très tranchantes.
- Utiliser l'appareil uniquement sur une surface de travail solide et plane.
- Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans le présent manuel.
- Le chargeur doit être branché dans une prise électrique située à distance de l'évier ou des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser de rallonge. Brancher le chargeur directement dans une prise électrique.
- Ne pas charger l'appareil à l'aide d'une prise extérieure.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

## **2. INTRODUCTION**

### **Félicitations, vous venez d'acheter le Cuisinart Mini Prep Pro sans fil !**

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](http://www.cuisinart.eu).

## 3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Couvercle
2. Bol de préparation avec poignée
3. Lame avec système BladeLock
4. Touches de commande
5. Socle
6. Port de charge (non illustré)
7. Adaptateur et câble USB

## 4. UTILISATION

### Avant l'utilisation

#### A. CHARGER LE MINI PREP PRO

Les batteries de votre Mini Prep Pro n'ont pas été chargées complètement. Avant d'utiliser l'appareil, les batteries doivent être chargées jusqu'à ce que les trois voyants bleus soient allumés. Avec une charge complète, votre Mini Prep Pro peut fonctionner pendant environ 15 minutes selon votre recette. Votre Mini Prep Pro sera complètement chargé au bout de 2 heures environ.

**N.B. :** Pour charger l'appareil, insérer la fiche Micro USB du cordon d'alimentation dans le port de charge situé à l'arrière de l'appareil. Insérer la fiche USB dans l'adaptateur, puis brancher l'adaptateur dans une prise de courant.

#### Voyants de charge de la batterie

Les voyants bleus clignotent lorsque la batterie est en charge. Lorsque les trois voyants sont allumés, cela signifie que la batterie est complètement chargée et prête à être utilisée. Les voyants s'éteignent à mesure que la batterie se décharge. La batterie doit être rechargée lorsque le dernier voyant clignote. Si la batterie est complètement déchargée, l'appareil ne fonctionnera pas.

#### B. ASSEMBLER ET DÉMONTER LES PIÈCES

- Placer le socle de l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.
- Placer le bol de préparation sur le socle, la poignée vers l'avant et positionnée légèrement sur la gauche du panneau de commande (le bol s'emboîtera alors dans le socle).
- Tourner le bol dans le sens 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.

- Soulever délicatement le bloc-lames 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 bloc-lames touche presque le fond du bol de préparation.

**N.B. :** Toujours tenir le bloc-lames par la tige de manipulation. Ne jamais toucher la lame, car elle est extrêmement tranchante.

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



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

- Ajouter les aliments souhaités.
- 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 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 bruit de clic confirmera que l'ensemble est parfaitement verrouillé. Si le bol de préparation et le couvercle ne sont pas verrouillés correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

- 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 inverse des aiguilles d'une montre.

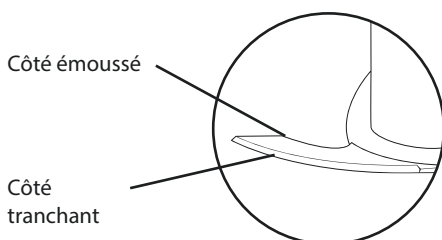
**N.B. :** S'assurer que le moteur est complètement à l'arrêt et que la lame a cessé de tourner avant de retirer le couvercle.

**ATTENTION :** le couvercle doit être enlevé avant de fixer le bol de préparation sur le socle ou de l'en retirer. En effet, le bol ne peut être fixé sur le socle lorsqu'il est équipé du couvercle.

- Pour enlever la lame, tirer délicatement sur la tige en plastique pour la retirer de l'axe moteur.
- Avant de retirer le bol, vérifier 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 inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et soulever le bol du socle.

## C. DOUBLE LAME

Cet appareil possède une lame double dotée d'un côté courbe tranchant destiné à hacher et à mixer et d'un côté plat plus épais destiné à moudre et concasser.



## D. 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 « CHOP » pour hacher, réduire en purée et mixer les aliments à l'aide du côté tranchant de la lame.

Utiliser la touche « GRIND » pour moudre et concasser les aliments durs à l'aide du côté émoussé 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. Trop d'impulsions produiront une pâte au lieu d'un résultat haché fin.

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

**N.B. :** Durant la préparation, il reste possible d'inverser le sens de la lame en relâchant la première touche et en appuyant sur la seconde. Dans ce cas, il est normal que le moteur redémarre

avec quelques secondes de décalage dues à la commande de freinage électronique lors d'un changement de sens.

La fonction « GRIND » s'utilise de préférence en maintenant la touche enfoncée en continu. Lorsque l'appareil est utilisé 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.

## E. PRÉPARATION

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

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

- Pour retirer les sauces et autres liquides du bol, verser tout simplement les ingrédients hors du bol. Le système BladeLock maintient la lame en place, en toute sécurité.
- Pour retirer des ingrédients plus épais du bol, enlever le bloc-lames avec précaution, en le tenant par le bout de sa tige centrale en plastique. Tirer délicatement pour le déverrouiller et pour retirer la lame du bol. 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 une spatule pour décoller les aliments de la paroi et les remettre au centre. Ne pas utiliser vos mains.
- Il est également possible de se servir du moteur réversible en appuyant alternativement sur la touche « CHOP », puis « GRIND ». 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 est vide.

## 5. 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                         | Fonctionnement   |                   | Commentaires  |
|-------------------------------------|------------------|-------------------|---|
|                                     | CHOP<br>(Hacher) | GRIND<br>(Moudre) |   |
| Anchois                             | X                |                   | Égoutter au préalable. Couper en deux.  |
| Bacon                               | X                |                   | Doit être croustillant.   |
| Beurre                              | X                |                   | Couper en morceaux de 1,5 cm. Idéalement à température ambiante.  |
| Céleri                              | X                |                   | Couper en bâtonnets de 1,5 cm.  |
| Fromage à pâte molle, réfrigéré     | X                |                   |   |
| Fromage à pâte demi-molle           | X                |                   |   |
| Fromage à pâte demi-dure, réfrigéré | X                |                   |   |
| Fromage à pâte dure                 |                  | X                 | Couper en morceaux de 1,5 cm. Préparer 50 g à la fois.  |
| Chocolat                            |                  | X                 | Max. 25 g à la fois, couper en morceaux de 1,5 cm.  |
| Bâtons de cannelle                  |                  | X                 | Casser en morceaux de 1,5 cm.   |
| Café en grains                      |                  | X                 | Max. 50 g à la fois.  |
| Herbes fraîches (sèches)            | X                |                   |   |
| Ail                                 | X                |                   |   |
| Viande, volaille, poisson           | X                |                   | Doit être bien froid, mais pas congelé. Préparer max. 316 g à la fois.  |
| Champignons                         | X                |                   | Choisir des champignons frais et fermes. Couper en morceaux réguliers de max. 1,5 cm.   |
| Muscade                             |                  | X                 | Effectuer environ 5 impulsions pour casser les noix, puis faire tourner en continu.   |
| Noix                                | X                | X                 | Les deux fonctions peuvent être utilisées selon la consistance souhaitée (consulter la page suivante pour obtenir de plus amples informations). |
| Olives                              | X                |                   | Utiliser des olives dénoyautées.  |
| Oignons, échalotes                  | X                |                   |   |
| Poivrons                            | X                |                   | Couper en morceaux de 1,5 cm.   |
| Poivre en grains                    |                  | X                 |   |
| Graines (par ex. cumin)             |                  | X                 |   |
| Légumes (cuits)                     | X                |                   | 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 émoussé pour mouder 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 surcharger le bol 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 la contenance du Mini Prep Pro soit de 900 ml, les volumes maximums suivants s'appliquent pour une utilisation optimale du produit :

700 ml pour les préparations épaisses ;

400 ml pour les préparations très liquides.

### **A. 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 « CHOP » jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

### **B. 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 « CHOP » 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.

### **C. HACHER DES NOIX**

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

### **D. RÉDUIRE EN PURÉE**

Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm et les disposer dans le bol. Appuyer par impulsions sur la touche « CHOP » 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 hachées.

## E. MOUDRE DES GRAINS DE CAFÉ ET DES ALIMENTS SOLIDES

Disposer le café ou les aliments solides dans le bol de préparation. Maintenir la touche « GRIND » 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.

## F. 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.

# 6. RÉOLUTION DES PANNES

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

- S'assurer que l'appareil est chargé en suffisance.
- 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 d'une spatule. • Il est également possible de se servir du moteur réversible en appuyant alternativement sur la touche « CHOP », puis « GRIND ». 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. Décoller les aliments de la lame et du bol en utilisant une spatule, puis recommencer.

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Toutes les pièces, à l'exception du socle, peuvent être lavées au lave-vaisselle. Il est recommandé 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, afin de ne pas la perdre de vue.
- Faire très attention en plaçant et en retirant la lame du lave-vaisselle.
- Pour faciliter le nettoyage, rincer le bol, le couvercle et la lame immédiatement après usage afin d'éviter que les aliments ne sèchent dessus.
- Le fait de hacher certains aliments peut griffer, opacifier ou décolorer le bol.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs sur le socle. Frotter simplement à l'aide d'un chiffon humide et sécher soigneusement.
- Appliquer le détergent sur le chiffon et non sur le socle.
- S'assurer que les lames ont été soigneusement nettoyées après chaque utilisation et qu'elles sont parfaitement sèches avant de les ranger.

## 8. RECETTES

### MAYONNAISE CLASSIQUE

**Temps de préparation :** 10 minutes      **Portions :** 4

#### **Ingrédients :**

- 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 de ½ citron
- Sel et poivre

#### **Préparation :**

- Verser les jaunes d'œufs et la moutarde de Dijon dans le bol, saler et poivrer généreusement, puis maintenir la touche CHOP enfoncée jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Mélanger les huiles dans un récipient séparé. Appuyer par impulsions sur la touche CHOP tout en incorporant progressivement le mélange à travers une ouverture du couvercle. 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.

**Pour varier les plaisirs :** ajouter des herbes ciselées, de l'essence d'anchois, ou encore de l'ail pressé pour obtenir de l'aïoli.

## PESTO

**Temps de préparation :** moins de 10 minutes      **Portions :** 6

### Ingrédients :

- 1 gousse d'ail épluchée
- 1 c. à s. de pignons de pin
- 50 g de feuilles de basilic
- 15 g de fromage de chèvre
- 1 c. à c. d'huile de noix
- 50 g de parmesan
- 60 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### Préparation :

- Déposer l'ail, les pignons de pin et le basilic dans le bol de l'appareil et ciseler finement le tout en appuyant sur la touche CHOP.
- Incorporer soigneusement le fromage de chèvre et la moitié de l'huile de noix. Ajouter le parmesan et appuyer par impulsions sur la touche CHOP pour bien mélanger le tout.
- Ajouter le reste d'huile de noix et l'huile d'olive, assaisonner et mixer une dernière fois le tout.

## HOUMOUS

**Temps de préparation :** moins de 5 minutes      **Portions :** 4

### Ingrédients :

- 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 de 1 citron
- ½ c. à c. de cumin en poudre
- 1 c. à s. d'huile d'olive

### Préparation :

- Verser les pois chiches, le persil, le zeste de citron, l'ail, le jus de citron et le cumin en poudre dans le bol et appuyer sur la touche GRIND jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- Ensuite, maintenir la touche GRIND enfoncée tout en versant l'huile d'olive 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.

## TZATZIKI

**Temps de préparation :** moins de 10 minutes      **Portions :** 4

### **Ingrédients :**

- ½ concombre coupé en deux et épépiné
- 1 petite gousse d'ail épluchée
- 5 feuilles de menthe
- 170 g de yaourt grec entier
- Le jus de ¼ de citron
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

### **Préparation :**

- Couper grossièrement le concombre et déposer les morceaux dans le bol.
- Appuyer par impulsions sur la touche CHOP afin de casser les morceaux.
- Ajouter l'ail et les feuilles de menthe et rappuyer plusieurs fois sur la touche CHOP jusqu'à obtenir une consistance régulière.
- Ajouter le yaourt, le jus de citron, le sel et le poivre et appuyer sur la touche CHOP afin de bien mélanger le tout, en veillant à ce que le concombre conserve un peu de sa texture.
- Vérifier l'assaisonnement et verser dans un plat.
- Décorer avec quelques feuilles de menthe et servir immédiatement.

**Conseil :** réserver la préparation au frais pendant quelques heures afin qu'elle puisse libérer tous ses arômes.

## COMPOTE DE FRAISES ESTIVALE

**Temps de préparation :** moins de 10 minutes      **Portions :** 2

### **Ingrédients :**

- 200 g de fraises équeutées et coupées en 4
- 1 c. à c. de sirop d'agave
- 1 goutte d'eau de rose

### **Préparation :**

- Disposer tous les ingrédients dans le bol.
- À l'aide de la touche CHOP, réduire les fruits en purée en prenant soin de conserver quelques morceaux.
- Servir avec du yaourt entier épais.

**Conseils :** cette recette se décline avec de nombreux autres fruits rouges comme les framboises.



## **MOJITO**

**Temps de préparation :** moins de 5 minutes      **Portions :** 4

### **Ingrédients :**

- 8 glaçons
- Le jus de 2 citrons verts
- 8 feuilles de menthe fraîche
- 8 carrés de sucre roux
- 80 ml de rhum
- 120 ml d'eau gazeuse

### **Préparation :**

- Déposer les glaçons dans le bol de préparation et appuyer sur la touche CHOP pendant quelques secondes pour les concasser.
- Ajouter le jus de citron vert et les feuilles de menthe et mixer soigneusement.
- Incorporer le sucre et le rhum et mixer le tout pendant quelques secondes.
- Enfin, ajouter l'eau gazeuse en la versant progressivement à travers une ouverture du couvercle. Mixer par impulsions et servir immédiatement.

## 1. SAFETY CAUTIONS (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- This appliance is 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.
- Care should be taken during use and cleaning.
- **CAUTION:** The blades are very sharp. Handle with care.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- 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 power adapter out of reach of children during and after use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, please contact our Customer Services Department (see "International guarantee" on page 131).
- Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see "International

guarantee" on page 131). No repair must be attempted by the consumer.

- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
- Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
- The appliance is safe to be left plugged into the electrical supply when not in use to ensure the batteries are always charged. It should however be unplugged before assembling, disassembling, cleaning or if not being used for a prolonged period of time.
- This product contains a Lithium Ion rechargeable battery pack that is not to be removed from the appliance for charging. The batteries in this appliance are non-replaceable.
- The supply terminals are not to be short circuited.
- **WARNING:** For the purposes of recharging the battery, only use the detachable charging supply unit provided with this appliance (model C050100-EU/BS). This symbol indicates there is a detachable power supply for means of charging.
- This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see "International guarantee" on page 131).
- 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 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 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 from the blades.
- The charger should be plugged into an electrical socket away from a sink or any hot surface.
- Do not use an extension cord. Plug the charger directly into an electrical socket.
- Do not charge the unit using an outdoor socket.
- To protect against electrical shock, do not put the main unit in water or other liquids.



**WARNING:** Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

### **BATTERY DISPOSAL**

To minimise hazards to health and the environment at the end of this product's life, laws dealing with Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and The Waste Battery Directive require you to dispose of this product at a suitable collection facility where it will be sent in order to remove the batteries and for appropriate recycling. Please contact your local authorities for more details on recycling and safe disposal of these in your area.



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

This symbol on the product or on the packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of the product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

### **Safety During Use**

Before first use, remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Mini Prep Pro.

- Handle the blade with extreme care, the blades are very sharp.
- Only use the appliance on a solid, level work surface.
- Use the unit only for its intended use as described in this manual.
- The charger should be plugged into an electrical socket away from a sink or any hot surface.
- Do not use an extension cord. Plug the charger directly into an electrical socket.
- Do not charge the unit using an outdoor socket.
- To protect against electrical shock, do not put the main unit in water or other liquids.

## 2. INTRODUCTION

### **Congratulations on your purchase of the Cuisinart Cordless 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](http://www.cuisinart.eu)

## 3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

1. Lid
2. Work bowl with handle
3. Blade with BladeLock system
4. Control switches
5. Base Unit
6. Charging port (not shown)
7. USB lead and adaptor

## 4. USE

### **Before use**

#### **A. CHARGING YOUR CORDLESS MINI PREP PRO**

The batteries in your Cordless Mini Prep Pro have not been fully charged. Before using, the batteries must be charged until all three blue lights are illuminated. With a full charge, your Cordless Mini Prep Pro will run for approximately 15 minutes, depending on your recipe. Your Cordless Mini Prep Pro will be fully charged in approximately 2 hours.

**N.B.** To charge the product, insert the micro USB end, of charging lead, into the charging port at the back of the main unit. Plug the USB end directly into the adapter plug and then into a mains supply outlet.

#### **Battery Life Indicator Lights**

The indicator lights will flash blue when the battery is being charged. When all three lights are illuminated, this means the battery is fully charged and is then ready to use. As the battery starts to run down, the indicator lights will turn off. The battery will need to be recharged when the last indicator light is flashing. If the battery has completely run down on the unit, it will not operate.

#### **B. FITTING AND REMOVING THE PARTS**

- Place the housing base on a flat, dry stable surface.
- 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).
- Turn the bowl in an clockwise 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.

- 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.

- Add the food you wish to process.
- Place the lid on the work bowl with the small tab to the left of the work bowl handle. Turn the cover clockwise (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 will not work.

- 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 anticlockwise direction.

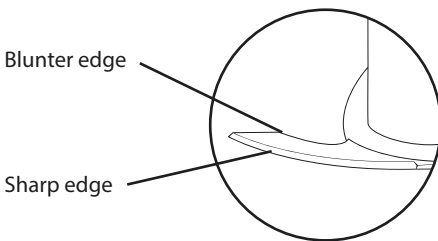
**N.B.** Make sure the motor has completely stopped and the blade has stopped moving before removing the lid

**ATTENTION:** The lid must always be removed before fitting or removing the work bowl from the base as the bowl will not fit with the lid attached.

- To remove the blade, gently pull up to disengage blade lock away from the motor spindle holding the plastic stem.
- 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 anticlockwise direction to unlock and lift away from the housing base.

### C. THE DUAL BLADE

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



### D. 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.

**N.B.** During processing, it remains possible to reverse the direction of the blade, by pressing the opposite switch after stopping pressing one. In this case, it is normal that motor will start after a few seconds delay, due to the electronic brake control at each direction change.

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 Cordless Mini Prep Pro continuously for longer than 20 seconds at a time

## E. PROCESSING

- Fit the work bowl and blade (refer to section A).
- Place food in the work bowl. Ensure food is cut into small evenly sized pieces and the work bowl is not overloaded.
- Lock the lid into position.
- 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).
- Wait for the blade to stop moving. Unplug the cordless 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.

- To remove liquids and sauces from bowl, simply pour ingredients out of work bowl. The BladeLock System keeps blade safely in place.
- 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 a 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 .

## 5. PROCESSING TECHNIQUES

The following section includes useful hints and tips on how to use the Cordless 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               | X         |       | Drain first. Cut in half.   |
| Bacon                 | X         |       | Should be crispy.   |
| Butter                | X         |       | Cut into 1.5cm pieces. Best at room temperature.  |
| Celery                | X         |       | Cut into 1.5cm long pieces.   |
| Cheese – Soft Chilled | X         |       |   |
| Cheese – Semi Soft    | X         |       |   |
| Cheese – Firm Chilled | X         |       |   |
| Cheese – Hard         |           | X     | Cut into 1.5cm pieces. Process 50g at a time.   |
| Chocolate             |           | X     | Max. 25g at a time, cut into 1.5cm pieces.  |
| Cinnamon Sticks       |           | X     | Break into 1.5cm pieces.  |
| Coffee Beans          |           | X     | Max 50g at a time.  |
| Fresh Herbs (Dry)     | X         |       |   |
| Garlic                | X         |       |   |
| Meat, Poultry, Fish   | X         |       | Should be very cold but not frozen. Process max. 316g at a time.                                    |
| Mushrooms             | X         |       | Choose firm, fresh mushrooms. Cut into even pieces, no larger than 1.5cm.                           |
| Nutmeg                |           | X     | Pulse approximately 5 times to break apart and then run continuously.                               |
| Nuts                  | X         | X     | Either operation can be used depending on the desired consistency (see next page for more details). |
| Olives                | X         |       | Use pitted olives.  |
| Onions, Shallots      | X         |       |   |
| Peppers               | X         |       | Cut into 1.5cm pieces.  |
| Peppercorns           |           | X     |   |
| Seeds (e.g cumin)     |           | X     |   |
| Vegetables (cooked)   | X         |       | 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 Cordless Mini Prep Pro is 900ml the following maximum fill capacities apply for optimum use of the product:

700ml - mixture capacity

400ml - thin liquid capacity

## **A. 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.

## **B. 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.

## **C. 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 a spatula to redistribute the nuts evenly in the work bowl. If you require more of a powder consistency use the 'GRIND' function continuously until the desired consistency is achieved.

## **D. 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.

## **E. 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.

## **F. 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.

## 6. TROUBLESHOOTING

### **Motor does not start, or blade does not rotate:**

- Check that the appliance is charged sufficiently.
- 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 a 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.

## 7. CLEANING & MAINTENANCE

- Always unplug the appliance adaptor from the electrical outlet before cleaning.
- 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.

# 8. RECIPES

## CLASSIC MAYONNAISE

**Prep. Time:** 10 minutes      **Serves:** 4

### Ingredients:

- 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

### Method:

- Place the egg yolks and Dijon mustard into the processor bowl, season well with salt and pepper and process continuously using the CHOP button until well combined.
- Mix the oils together in a separate container for pouring. Using the CHOP button, 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.

## PESTO

**Prep Time:** Less than 10 mins      **Serves:** 6

### Ingredients:

- 1 garlic clove, peeled
- 1 tbsp. pinenuts
- 50g basil leaves
- 15g goat's cheese
- 1 tsp. nut oil
- 50g parmesan
- 60ml olive oil
- Salt and freshly ground black pepper

### Method:

- Add the garlic, pinenuts and basil into the processor bowl and process using the CHOP button until finely chopped.
- Add the goat's cheese, half the nut oil and process until mixed. Add the parmesan and mix using a pulse action until combined.
- Add the remaining nut oil and olive oil, season to taste and process until mixed.

## HUMMUS

**Prep Time:** Less than 5 mins      **Serves:** 4

### Ingredients:

- 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

### Method:

- Place the chickpeas, parsley, lemon zest, garlic, lemon juice and the ground cumin into the processor bowl and process using the GRIND button until combined.
- Once combined, process the mixture using the CHOP button, whilst adding the olive oil through the opening in the lid until well mixed and thickened.

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

## TZATZIKI

**Prep Time:** Less than 10 mins      **Serves:** 4

### Ingredients:

- ½ cucumber, halved and deseeded
- 1 small garlic clove, peeled
- 5 mint leaves
- 170g full-fat Greek yoghurt
- ¼ lemon, juiced
- Sea salt & freshly ground black pepper

### Method:

- Roughly chop the cucumber into pieces and place in the processor bowl.
- Using the CHOP button, pulse until the cucumber starts to break up.
- Add the garlic and mint leaves and pulse several more times, until all the ingredients are evenly sized.
- Add the yoghurt, lemon juice and salt and pepper and use the CHOP button, until everything is thoroughly combined, and the cucumber still has some texture.
- Check for seasoning and pour into a bowl.
- Serve immediately, sprinkled with some mint leaves.

**Tip:** If you refrigerate for a couple of hours, the flavour will develop.

## SUMMER BERRY COMPOTE

**Prep Time:** Less than 10 mins      **Serves:** 2

### Ingredients:

- 200g Strawberries, end removed and quartered
- 1 tsp. Agave nectar
- 1 drop rosewater

### Method:

- Place all the ingredients into the processor bowl.
- Process using the CHOP button until all the fruit is beginning to puree, leaving some texture.
- Serve with thick, plain yoghurt.

**Tips:** Why not try this recipe with other summer berries such as raspberries.

## MOJITO

**Prep Time:** Less than 5 mins      **Serves:** 4

### Ingredients:

- 8 ice cubes
- Juice of 2 limes
- 8 leaves fresh mint
- 8 brown sugar cubes
- 80ml Rum
- 120ml sparkling water

### Method:

- Place the ice cubes in the processor bowl and process using the CHOP button for a few seconds to break up the ice.
- Add the lime juice and mint leaves and process until combined.
- Add the sugar and rum and mix for a few seconds.
- Finally, add the sparkling water by gradually pouring through one opening of the lid. Pulse to combine and serve immediately.

# 1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS  
AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht geeignet für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfast-ähnlichen Einrichtungen.
- Bei Verwendung und Reinigung ist Vorsicht geboten.
- **ACHTUNG:** Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung vorgesehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und den Ladestecker während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen

ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt zum Cuisinart Kundendienst auf (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 131).

- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wird. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät an den Kundendienst zurück (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 131). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Gerät wickeln.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, kann es bedenkenlos am Stromnetz angeschlossen bleiben, um zu gewährleisten, dass die Batterien immer aufgeladen sind. Er sollte jedoch vom Netzstrom entfernt werden, bevor es montiert, auseinander genommen oder gereinigt werden soll oder längere Zeit nicht benutzt wird.
- Dieses Produkt enthält ein wiederaufladbares Lithium-Ionen-Akkupack, das nicht zum Aufladen aus dem Gerät entfernt werden kann. Die Akkus in diesem Gerät sind nicht austauschbar.
- Die Anschlusskontakte dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- **VORSICHT:** Verwenden Sie zum Aufladen des Akkus nur den mit diesem Gerät mitgelieferten abnehmbaren Ladestecker (Modell C050100-EU/BS). Dieses Symbol weist darauf hin, dass eine gesonderte Stromzufuhr zum Aufladen vorhanden ist.
- Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens



und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 131).

- Stecken Sie die Klinge nie direkt auf den Gerätesockel. Zuerst muss immer das Gefäß 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 Zutaten einfüllen.
- 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 still steht, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Entfernen Sie das Gefäß immer sehr vorsichtig vom Basisgerät, bevor Sie die Klinge herausnehmen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Bleiben Sie bei laufendem Gerät mit Händen, Spatel und anderen Utensilien in einem sicheren Abstand von den drehenden Klingen. Verwenden Sie erst einen Spatel, wenn der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Vor dem Reinigen oder Entfernen der Klinge den Netzstecker ziehen.
- Der Ladestecker sollte an eine Steckdose in sicherer

Entfernung von Waschbecken oder heißen Oberflächen angeschlossen werden.

- Kein Verlängerungskabel verwenden. Stecken Sie den Ladestecker direkt in eine Steckdose.
- Laden Sie das Gerät nicht an einer Steckdose im Freien auf.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



**VORSICHT:** Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

## ENTSORGEN DES AKKUS

Um die Gefahren für die Gesundheit und die Umwelt am Ende der Lebensdauer dieses Produkts zu minimieren, schreiben die Rechtsvorschriften zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) und die Altbatterierichtlinie vor, dass Sie dieses Produkt bei einer geeigneten Sammelstelle entsorgen müssen, von wo es an eine geeignete Stelle weitergeleitet wird, um die Akkus zu entfernen und einem angemessenen Recycling zuzuführen. Erkundigen Sie sich bitte bei den zuständigen Behörden über Einzelheiten zur Wiederverwertung und sicheren Entsorgung von Altgeräten in Ihrer Region.



## ENTSORGEN VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN

Dieses Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden. Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen

könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

### **Sicherheit während des Gebrauchs**

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber oder Etiketten vom Mini Prep Pro.

- Behandeln Sie das Klingenmodul mit äußerster Vorsicht, die Klingen sind sehr scharf.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer festen, ebenen Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Der Ladestecker sollte an eine Steckdose in sicherer Entfernung von Waschbecken oder heißen Oberflächen angeschlossen werden.
- Kein Verlängerungskabel verwenden. Stecken Sie den Ladestecker direkt in eine Steckdose.
- Laden Sie das Gerät nicht an einer Steckdose im Freien auf.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Basisgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

## **2. EINLEITUNG**

### **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres schnurlosen Mini Prep Pro von Cuisinart.**

Bereits 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](http://www.cuisinart.eu)

## 3. PRODUKTÜBERSICHT (siehe Umverpackung)

1. Deckel
2. Zubereitungsgefäß mit Griff
3. Klinge mit BladeLock-System
4. Bedienungstasten
5. Basisgerät
6. Ladeanschluss (nicht abgebildet)
7. USB-Kabel und Ladestecker

## 4. GEBRAUCH

### Vor dem Gebrauch

#### A. AUFLADEN DES KABELLOSEN MINI PREP PRO

Die Akkus in Ihrem schnurlosen Mini Prep Pro wurden werksseitig nicht voll geladen. Vor dem Gebrauch müssen die Akkus aufgeladen werden, bis alle drei blauen LED leuchten. Mit einer vollen Akkuladung kann Ihr schnurloser Mini Prep Pro je nach Rezept ca. 15 Minuten betrieben werden. Ihr schnurloser Mini Prep Pro ist nach ca. 2 Stunden vollständig aufgeladen.

**ANM.:** Um die Basiseinheit aufzuladen, stecken Sie das Micro-USB-Ende des Ladekabels in den Ladeanschluss auf der Rückseite der Basiseinheit. Stecken Sie das USB-Ende direkt in den Ladestecker, und diesen dann in eine Netzsteckdose.

#### Anzeigeleuchten für den Ladestand des Akkus

Die Anzeigeleuchten blinken blau, wenn der Akku geladen wird. Wenn alle drei LED konstant leuchten, bedeutet dies, dass der Akku voll geladen und somit einsatzbereit ist. Wenn der Akkuladestand geringer wird, erlöschen die Anzeigeleuchten eine nach der anderen. Der Akku muss aufgeladen werden, wenn die letzte Anzeigeleuchte blinkt. Wenn der Akku des Geräts vollständig entladen ist, funktioniert es nicht mehr.

#### B. ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN ODER ENTFERNEN

- Stellen Sie die Basiseinheit auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.
- Setzen Sie das Zubereitungsgefäß auf den Motorsockel, so dass der Griff nach vorne zeigt und sich leicht links vom Bedienfeld befindet (das Gefäß gleitet dann von selbst korrekt auf den Sockel).
- Dann das Gefäß im Uhrzeigersinn drehen, bis es auf dem Basisgerät einrastet.

**ANM.:** Das Zubereitungsgefäß muss immer sicher verriegelt werden. Das Gefäß ist korrekt befestigt, wenn sich der Griff auf der Mittelachse des Bedienfelds befindet.

- Das Klingensmodul vorsichtig an dem Kunststoffschaft festhalten und auf den Motorstift schieben. Die Klinge herunter drücken, bis sie einrastet. Die Unterseite des Klingensmoduls sollte beinahe den Boden des Zubereitungsgefäßes berühren.

**ANM.:** Halten Sie das Klingensmodul immer am Kunststoffschaft fest. Niemals die Klinge berühren, sie ist äußerst scharf.

**ANM.:** Stecken Sie die Klinge nie auf den Motorschaft, bevor das Zubereitungsgefäß korrekt verriegelt ist.

**ANM.:** Immer erst die Klinge befestigen und erst danach Nahrungsmittel einfüllen.

- Die jeweils zu verarbeitenden Nahrungsmittel einfüllen.
- Den Deckel so auf das Zubereitungsgefäß setzen, dass sich die kleine Lasche links vom Griff des Gefäßes befindet. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen (in Richtung Griff), um ihn sicher zu verriegeln.

**ANM.:** Das Zubereitungsgefäß und der Deckel müssen fest in der Verriegelungsvorrichtung gesichert sein. Ein deutlich hörbares Klicken zeigt an, dass sie sicher eingerastet sind. Wenn entweder der Deckel oder das Zubereitungsgefäß nicht sicher eingesetzt sind, funktioniert der Mini Prep nicht.

- Zum Entfernen des Deckels mit der linken Hand das Basisgerät halten und dann den Griff oben am Deckel gut festhalten und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

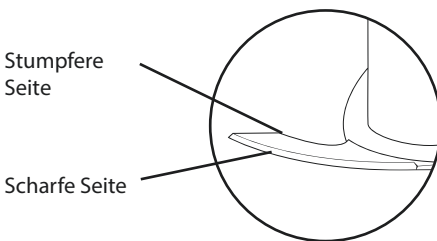
**ANM.:** Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum völligen Stillstand gekommen ist und die Klinge sich nicht mehr bewegt, bevor Sie den Deckel abnehmen.

**ACHTUNG:** Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen des Zubereitungsgefäßes vom Sockel muss immer der Deckel abgenommen werden, da das Gefäß mit aufgesetztem Deckel nicht passt.

- Die Klinge zum Entfernen an dem Kunststoffschaft festhalten und sanft nach oben vom Motorstift abziehen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Entfernen des Zubereitungsgefäßes, dass der Deckel abgenommen wurde. Das Basisgerät mit der linken Hand festhalten und dann mit der rechten Hand das Zubereitungsgefäß am Griff halten und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um es zu entriegeln und vom Basisgerät abzuheben.

### C. DIE WENDEKLINGE

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



### D. 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 Hacken 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.

Anm.: Auch während der Verarbeitung können Sie die Drehrichtung der Klinge ändern, indem Sie die eine Taste loslassen und dann die andere Taste drücken. In diesem Fall ist es normal, dass der Motor aufgrund der elektronischen Bremssteuerung bei jedem Richtungswechsel erst nach einigen Sekunden wieder anläuft.

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

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

## E. ZUBEREITUNG

- Befestigen Sie das Zubereitungsgefäß und die Klinge (siehe Abschnitt A).
- 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.
- Verriegeln Sie den Deckel.
- Drücken Sie je nach Art der verarbeiteten Nahrungsmittel die entsprechende Taste 'CHOP' oder 'GRIND' so lange und so oft wie erforderlich (siehe 'Verarbeitungstechniken' für weitere Einzelheiten).
- Warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr bewegt. Den Netzstecker des schnurlosen Geräts ziehen und den Deckel und das Zubereitungsgefäß abnehmen.

**ANM.:** Der Deckel muss immer abgenommen werden, bevor das Zubereitungsgefäß auf das Basisgerät gesetzt oder wieder entfernt wird.

- Flüssigkeiten und Saucen können einfach aus dem Zubereitungsgefäß gegossen werden. Das BladeLock System hält die Klinge sicher fest.
- Um festere Zutaten aus dem Gefäß zu nehmen, halten Sie zuerst das Klingenmodul oben am Kunststoffschiff 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 einem 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 einem 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, wenn sich keine Nahrungsmittel im Zubereitungsgefäß befinden.

## 5. VERARBEITUNGSTECHNIKEN

Im folgenden Abschnitt finden Sie nützliche Hinweise und Tipps zum Gebrauch Ihres schnurlosen 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                          | X       |       | Zuerst abgießen. In Hälften schneiden.   |
| Speck                              | X       |       | Sollte knusprig sein.  |
| Butter                             | X       |       | In Stücken von 1,5 cm. Am besten auf Zimmertemperatur.   |
| Sellerie                           | X       |       | In 1,5 cm langen Stücken.  |
| Käse – Weich Gekühlt               | X       |       |  |
| Käse – Halbweich                   | X       |       |  |
| Käse – Fest Gekühlt                | X       |       |  |
| Käse – Hart                        |         | X     | In Stücken von 1,5 cm. Verarbeiten Sie 50g in einem Durchgang.   |
| Schokolade                         |         | X     | Höchstens 25 g in einem Durchgang, in Stücken von 1,5 cm.  |
| Zimtstangen                        |         | X     | In Teile von 1,5 cm zerbrechen.  |
| Kaffeebohnen                       |         | X     | Höchstens 50g in einem Durchgang.  |
| Frische Kräuter (gut abgetrocknet) | X       |       |  |
| Knoblauch                          | X       |       |  |
| Fleisch, Geflügel, Fisch           | X       |       | Sollte sehr kalt aber nicht gefroren sein<br>Verarbeiten Sie max. 316 g in einem Durchgang.                                    |
| Pilze                              | X       |       | Wählen Sie frische, feste Pilze In gleichmäßigen Scheiben, höchstens 1,5 cm dick   |
| Muskatnuss                         |         | X     | Ca. 5-mal drücken und wieder loslassen und dann ununterbrochen laufen lassen.  |
| Nüsse                              | X       | X     | Je nach gewünschtem Resultat kann eine der beiden Betriebsarten ausgewählt werden (siehe Einzelheiten auf der nächsten Seite). |
| Olivens                            | X       |       | Verwenden Sie entsteinte Oliven.   |
| Zwiebeln, Schalotten               | X       |       |  |
| Paprika                            | X       |       | In Stücken von 1,5 cm.   |
| Pfefferkörner                      |         | X     |  |
| Samen (z.B. Kümmel)                |         | X     |  |
| Gemüse( gar)                       | X       |       | Sollte weich gekocht sein.   |

### **Für die besten Resultate:**

- Große Nahrungsmittel immer in kleinere Stücke von ungefähr 1,5 cm schneiden, um gleichmäßige 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 den meisten Käsesorten. Sie ist ebenfalls sehr nützlich zum Pürieren von gegartem Gemüse, Zubereiten 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 das gesamte Fassungsvermögen des schnurlosen Mini Prep Pro 900 ml beträgt, dennoch die folgenden Höchstfüllmengen für den optimalen Einsatz des Produkts zu beachten sind:

700ml - Mixkapazität

400ml - Kapazität bei dünnen Flüssigkeiten

### **A. 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.

### **B. FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH UND SCHALENTIERE 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.

### **C. 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. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Teigschaber, um die Nüsse gleichmäßig im Zubereitungsgefäß zu verteilen. Falls die Nüsse zu einem Pulver gemahlen werden sollen, drücken Sie die Taste 'GRIND' ununterbrochen, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.

### **D. 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 eine Ausnahme von diesem Verfahren. Sie entwickeln eine klebrige Beschaffenheit, wenn sie mit der Metallklinge bearbeitet werden.



## E. KAFFEEBOHNEN UND HARTE NAHRUNGSMITTEL MAHLEN

Geben Sie den Kaffee oder andere harte 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 zwischendurch auf den Boden des Zubereitungsgefäßes zurückfallen können.

## F. 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.

# 6. FEHLERBEHEBUNG

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

- Überprüfen Sie, ob das Gerät ausreichend aufgeladen 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 zu klein gehackt oder wässrig sind:**

- 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 einem 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 einem Spatel die Nahrungsmittel von der Klinge und dem Zubereitungsgefäß und fahren Sie fort.

## 7. REINIGUNG & PFLEGE

- Vor dem Reinigen immer den Ladestecker aus der Steckdose ziehen.
- Alle Teile außer dem Basisgerät 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 das Basisgerät. Einfach mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig trocknen.
- Falls Sie ein Reinigungsmittel verwenden, geben Sie es auf das Tuch und nicht auf das Basisgerät.
- Achten Sie stets darauf, die Klinge nach jedem Gebrauch gut zu reinigen und vor dem Verstauen gut trocknen zu lassen.

# 8. REZEPTE

## KLASSISCHE MAYONNAISE

**Zubereitung Gesamtzeit:** 10 Minuten      **Portionen:** 4

### Zutaten:

- 2 Eigelb
- 1 EL Dijon-Senf
- 100ml Erdnussöl
- 25ml natives Olivenöl extra
- 1 EL Weißweinessig
- Saft einer halben Zitrone
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

- Geben Sie die Eigelb und den Dijonsenf in das Zubereitungsgefäß, würzen Sie kräftig mit Salz und Pfeffer und mischen Sie alles mithilfe der CHOP-Taste gut durch.
- Vermischen Sie in einem anderen Gefäß, aus dem sich gut gießen lässt, die beiden Öle. Die CHOP-Taste 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.

## PESTO

**Zubereitungszeit:** Weniger als 10 Min.      **Portionen:** 6

### Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe, gepellt
- 1 EL Pinienkerne
- 50 g Basilikumblätter
- 15 g Ziegenkäse
- 1 TL Nussöl
- 50 g Parmesan
- 60 ml Olivenöl
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

- Den Knoblauch, die Pinienkerne und das Basilikum in das Zubereitungsgefäß geben und mit der CHOP-Taste fein hacken.
- Den Ziegenkäse und die Hälfte des Nussöls hinzugeben und verarbeiten, bis sie gut gemischt sind. Den Parmesan hinzugeben und in Intervallen verarbeiten, bis alles gut vermischt ist.
- Das restliche Nussöl und das Olivenöl hinzufügen, abschmecken und verarbeiten, bis alles vermischt ist.

## HUMMUS

**Zubereitungszeit:** Weniger als 5 Min.      **Portionen:** 4

### Zutaten:

- 75 g Kichererbsen
- 5 g glattblättrige Petersilie
- ½ TL Zitronenschale
- 1 Knoblauchzehe, gepellt
- Saft einer Zitrone
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Olivenöl

### Zubereitung:

- Die Kichererbsen, Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch, Zitronensaft und den gemahlene Kreuzkümmel in das Zubereitungsgefäß geben und mit der GRIND-Taste alles gut vermischen.
- Wenn alles gut vermischt ist, die CHOP-Taste drücken und durch die Öffnung im Deckel langsam das Olivenöl hinzufügen, bis alles gut vermischt und sämig ist.

**Serviervorschlag:** Mit Fladenbrot oder als Dip zu Rohkost reichen.

## TZATZIKI

**Zubereitungszeit:** Weniger als 10 Min.      **Portionen:** 4

### **Zutaten:**

- ½ Salatgurke, halbiert und entkernt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepellt
- 5 Minzblätter
- 170 g griechischer Vollfettjoghurt
- Saft von ¼ Zitrone
- Meersalz & gemahlener schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Die Gurke grob in Stücke schneiden und in das Zubereitungsgefäß geben.
- Die CHOP-Taste im Intervallen betätigen, bis die Gurke grob zerkleinert ist.
- Den Knoblauch und die Minzblätter hinzufügen und die Taste nochmals einige Male drücken und wieder loslassen, bis alle Zutaten gleichmäßig zerkleinert sind.
- Den Joghurt, den Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und die CHOP Taste so lange drücken, bis alles gründlich vermischt ist, aber die Gurke noch etwas Biss hat.
- Abschmecken und in eine Schüssel umfüllen.
- Sofort mit einigen Minzblättern garniert servieren.

**Tipp:** Wenn Sie ihn ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, wird der Geschmack intensiver.

## SOMMERLICHES BEERENKOMPOTT

**Zubereitungszeit:** Weniger als 10 Min.      **Portionen:** 2

### **Zutaten:**

- 200 g Erdbeeren, Enden entfernt und geviertelt
- 1 TL Agavennektar
- 1 Tropfen Rosenwasser

### **Zubereitung:**

- Geben Sie alle Zutaten in das Zubereitungsgefäß.
- Verarbeiten Sie die Früchte mit der CHOP Taste zu einem groben Püree, in dem noch Fruchtstückchen spürbar sind.
- Mit einem sämigen Vollfettjoghurt servieren.

**Tipp:** Probieren Sie dieses Rezept doch einmal mit anderen Sommerbeeren wie beispielsweise Himbeeren aus.

## **MOJITO**

**Zubereitungszeit:** Weniger als 5 Min.      **Portionen:** 4

### **Zutaten:**

- 8 Eiswürfel
- Saft von 2 Limetten
- 8 Blätter frische Minze
- 8 Würfel brauner Zucker
- 80 ml Rum
- 120 ml Sprudelwasser

### **Zubereitung:**

- Die Eiswürfel in das Zubereitungsgefäß geben und mit der CHOP-Taste einige Sekunden lang zerkleinern.
- Den Limettensaft und die Minzblätter hinzufügen und die Taste erneut drücken, bis alles vermischt ist.
- Den Zucker und den Rum hinzugeben und nochmals einige Sekunden lang mischen.
- Zum Schluss das Sprudelwasser langsam durch eine der Deckelöffnungen hinzugießen. Alles noch einmal kurz vermischen und sofort servieren.

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen of boerderijen, of voor gebruik door klanten in hotels, motels en andere huiselijke omgevingen of bed-and-breakfast-achtige bedrijven.
- Wees altijd voorzichtig tijdens het gebruik en bij het schoonmaken.
- **WAARSCHUWING:** De messen zijn zeer scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt.
- Er dient altijd toezicht gehouden te worden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met dit apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat dient niet te worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en de voedingsadapter tijdens en na gebruik buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het is gevallen. Neem bij schade aan het apparaat of een defect, contact op met onze klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 131).

- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Stop bij snoerschade onmiddellijk met het gebruik. Als het snoer beschadigd is, dient deze door de fabrikant te worden vervangen. Breng het apparaat terug naar de klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 131). Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact.
- Wikkel het snoer tijdens of na gebruik niet om het apparaat.
- U kunt het apparaat veilig in het stopcontact laten zitten wanneer u het niet gebruikt om te zorgen dat de accu's altijd zijn opgeladen. De stekker moet echter wel uit het stopcontact worden gehaald voordat u het apparaat monteert, demonteert, reinigt of langere tijd niet gebruikt.
- Dit product bevat een oplaadbare lithium-ion accu die niet uit het apparaat mag worden verwijderd om op te laden. De accu in dit apparaat kan niet worden vervangen.
- De voedingspoorten mogen niet worden kortgesloten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik voor het opladen van de accu alleen de afneembare oplaadeenheid die bij dit apparaat is geleverd (model C050100-EU/BS). Dit symbool geeft aan dat er een afneembare stroomvoorziening is voor het opladen.
- Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en aan de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse van apparaten. We zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagement Systeem evalueert. Als u vragen hebt over de productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'internationale garantie' op pagina 131).
- Plaats het mes nooit rechtstreeks op de motor van de machinebasis. Zorg er altijd voor dat de kom geplaatst is.
- Controleer, voordat u de keukenmachine aanzet, altijd of het mes goed is vergrendeld op de motoras (pas daarbij op dat



- u de scherpe randen niet aanraakt) en dat het deksel goed is geplaatst. Forceer of blokkeer het dekselmechanisme niet.
- Plaats het mes altijd voorzichtig eerst, voordat u ingrediënten toevoegt.
  - Wees extra voorzichtig als u het apparaat gebruikt om hete vloeistoffen te bewerken. Als er zich stoom ophoopt, kan er vloeistof uit het apparaat spatten.
  - Wacht altijd tot het mes tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijdert.
  - Verwijder de kom altijd eerst heel voorzichtig van de motorbasis voordat u het mes verwijdert.
  - Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het aanstaat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
  - Houd handen, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de bewegende messen als het apparaat in werking is. Gebruik de spatel pas nadat de motor tot stilstand is gekomen.
  - Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of de messen verwijdert.
  - De oplader moet worden aangesloten op een stopcontact uit de buurt van een gootsteen of een heet oppervlak.
  - Gebruik geen verlengsnoer. Sluit de oplader rechtstreeks aan op een stopcontact.
  - Laad het apparaat niet op via een buitenstopcontact.
  - Om elektrische schokken te voorkomen, het apparaat niet in water of andere vloeistoffen plaatsen.




**WAARSCHUWING:** De polyethyleenzakjes om het product of de verpakking, kunnen gevaar opleveren. Houd ze uit de buurt van baby's en kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen. Deze plastic zakken zijn geen speelgoed.

## **BATTERIJEN EN ACCU'S WEGGOOIEN**

Om de gevaren voor de gezondheid en het milieu aan het einde van de levensduur van dit product tot een minimum te beperken, dient u volgens de regelgeving met betrekking tot afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en de richtlijn betreffende afgedankte batterijen en accu's dit product in te leveren bij een geschikte inzamellocatie waarvandaan het zal worden opgestuurd om de accu te laten verwijderen en op de juiste manier te laten recyclen. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie over recycling en veilige afvalverwerking in uw regio.



### **HET AFVOEREN VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR**

 Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het naar een inzamelpunt gebracht worden voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product op de juiste manier in te leveren, voorkomt u eventuele negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die anders zouden kunnen optreden door onjuiste afvalverwerking van het product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of scheidingsdepot.

### **Veiligheid tijdens gebruik**

Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotie-labels of stickers van de Mini Prep Pro.

- Wees uiterst voorzichtig met de messeneenheid, de messen zijn zeer scherp.
- Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.

- Gebruik het apparaat alleen waar het voor bedoeld is, zoals beschreven in deze handleiding.
- De oplader moet worden aangesloten op een stopcontact uit de buurt van een gootsteen of een heet oppervlak.
- Gebruik geen verlengsnoer. Sluit de oplader rechtstreeks aan op een stopcontact.
- Laad het apparaat niet op via een buitenstopcontact.
- Om elektrische schokken te voorkomen, het apparaat niet in water of andere vloeistoffen plaatsen.

## 2. INLEIDING

### **Gefeliciteerd met de aankoop van uw snoerloze Cuisinart Mini Prep Pro!**

Cuisinart stelt zich al meer dan 30 jaar ten doel om de allerbeste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart-producten zijn zo ontworpen dat ze uitzonderlijk lang meegaan, eenvoudig in gebruik zijn, en dag in dag uit uitstekende prestaties leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor receptideeën naar onze website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. PRODUCTGIDS (zie voorpagina)

1. Deksel
2. Kom met handvat
3. Mes met BladeLock-systeem
4. Bedieningsknoppen
5. Motorbasis
6. Oplaadpoort (niet zichtbaar)
7. USB-kabel en adapter

## 4. GEBRUIK

### **Voor gebruik**

#### **A. HET OPLADEN VAN UW SNOERLOZE MINI PREP PRO**

De accu in uw draadloze Mini Prep Pro is niet volledig opgeladen. Vóór gebruik dient de accu te worden opgeladen totdat alle drie de blauwe lampjes branden. Als de accu volledig is opgeladen, werkt de snoerloze Mini Prep Pro ongeveer 15 minuten, afhankelijk van uw recept. Uw snoerloze

Mini Prep Pro wordt in ongeveer 2 uur volledig opgeladen.

**NB:** Als u het apparaat wilt opladen, steekt u het micro-USB-plugje van de oplaadkabel in de oplaadpoort aan de achterkant van het apparaat. Steek de USB-plug in de adapterstekker en steek die vervolgens in een stopcontact.

### **Accu-indicatielampjes**

De indicatielampjes knipperen blauw wanneer de accu wordt opgeladen. Wanneer alle drie de lampjes branden, betekent dit dat de accu volledig is opgeladen en dus klaar is voor gebruik. Als de accu leeg raakt, gaan de indicatielampjes uit. De accu moet weer worden opgeladen wanneer het laatste indicatielampje knippert. Als de accu helemaal leeg is, zal het apparaat niet werken.

## **B. ONDERDELEN PLAATSEN EN VERWIJDEREN**

- Plaats de machinebasis op een vlakke, droge, stabiele ondergrond.
- Plaats de kom op de motorbasis, met de handgreep naar voren gericht en iets links van het bedieningspaneel (de kom zal op de basis vastschuiven).
- Draai de kom dan met de klok mee totdat hij op motorbasis vastklikt.

**NB:** De kom moet stevig op zijn plaats zijn vergrendeld. De kom staat in de juiste stand als de handgreep zich in het midden van het bedieningspaneel bevindt.

- Pak de messen-unit voorzichtig aan het plastic deel vast en plaats dat op de motoras. Druk hem naar beneden totdat hij vastklikt. De onderkant van de messen-unit moet bijna de bodem van de kom raken.

**NB:** Houd de messen-unit altijd vast aan het plastic deel. Raak het mes zelf nooit aan omdat het zeer scherp is.

**NB:** Plaats het mes pas op de motoras als de kom op zijn plaats is vergrendeld.

**NB:** Plaats het mes altijd eerst in de kom, voordat u de ingrediënten toevoegt.

- Voeg de etenswaren toe die u wilt bewerken.
- Plaats het deksel op de kom met het kleine lipje links van de handgreep van de kom. Draai het deksel met de klok mee (richting de handgreep) om hem stevig te vergrendelen.

**NB:** De kom en het deksel moeten goed vergrendeld zijn. Als ze goed bevestigd zijn, hoort u een luide klik. Als de kom of het deksel niet goed zijn bevestigd, werkt de keukenmachine niet.

- Als u het deksel wilt verwijderen, houdt u de motorbasis tegen met uw linkerhand, pakt u het handvat boven op het deksel stevig vast en draait u het deksel tegen de klok in.

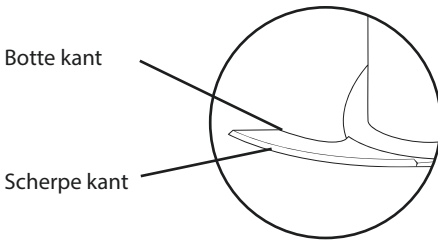
**NB:** Controleer of de motor volledig stil staat en het mes niet meer beweegt voordat u het deksel gaat verwijderen

**LET OP:** Het deksel moet altijd worden verwijderd voordat u de kom op de basis plaatst of hem eraf haalt omdat de kom niet past als het deksel erop zit.

- Om het mes te verwijderen, trekt u hem voorzichtig omhoog om de mesvergrendeling van de motoras te deblokken, die de plastic steel vastklemt.
- Om de kom te verwijderen, moet eerst het deksel zijn verwijderd. Houd de motorbasis met uw linkerhand tegen, pak dan de handgreep van de kom met uw rechterhand vast en draai deze tegen de klok in om hem te ontgrendelen en van de motorbasis af te tillen.

### C. HET DUBBELZIJDIGE MES

Dit apparaat werkt met een tweezijdig mes met een scherp, gebogen lemmet om mee te hakken/mixen en een plat, bot lemmet om mee te malen.



### D. BEDIENINGSKNOPPEN

Om het apparaat aan te zetten, drukt u op een van de twee schakelaars en houdt deze gedurende de gewenste tijd ingedrukt.

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

Gebruik de 'Grind'-knop voor het malen en hakken van hard voedsel met de botte kant van het mes.

'Pulseren' (meerdere keren kort achter elkaar indrukken) werkt het beste als u de scherpe kant van het mes gebruikt. Twee of drie keer kort drukken is vaak al genoeg. Controleer de ingrediënten regelmatig om te voorkomen dat ze te ver worden doorgehakt of gemalen. Er ontstaat dan een waterige pasta in plaats van een fijn haksel.

**NB:** Vanwege zijn krachtige motor, raden we u aan het apparaat met één hand vast te houden tijdens het gebruik.

**NB:** Tijdens het bewerken blijft het mogelijk om de richting van het blad te veranderen, door van schakelaar te wisselen. Het is dan normaal dat de motor na een paar seconden vertraging pas start, vanwege de elektronische remregeling bij elke verandering van richting.

Continu ingedrukt houden werkt het beste als u de maalfunctie (Grind) gebruikt. Als u het apparaat langer dan 10 seconden gebruikt, laat de knop dan elke 10 seconden even los zodat de ingrediënten weer naar de bodem van de kom kunnen vallen. Zo krijgt u gelijkmatigere resultaten.

**BELANGRIJK:** Gebruik de snoerloze Mini Prep Pro nooit langer dan 20 seconden onafgebroken achter elkaar

### E. BEWERKING

- Plaats de kom en het mes (zie sectie A).
- Doe de ingrediënten in de kom. Zorg dat het voedsel in kleine, even grote stukken is gesneden en dat de kom niet te vol is.
- Vergrendel het deksel.
- Druk gedurende de benodigde tijd op de gewenste knop, 'CHOP' of 'GRIND', afhankelijk van het voedsel dat u aan het bewerken bent (zie 'bewerkingstechnieken' voor meer informatie).
- Wacht tot het mes stilstaat. Haal de stekker uit het stopcontact en Verwijder het deksel en de kom.

**NB:** Het deksel moet altijd worden verwijderd voordat u de kom op de basis plaatst of eraf haalt.

- Om vloeistoffen en sauzen uit de kom te halen, giet u de inhoud gewoon uit de kom. Het BladeLock-systeem zal zorgen dat het mes veilig op zijn plaats blijft.
- Om dikkere ingrediënten uit de kom te verwijderen, verwijdert u de messen-unit voorzichtig door hem aan de bovenkant van de plastic steel vast te pakken. Trek de plastic steel van het mes voorzichtig omhoog om het mes te ontgrendelen en haal de messenunit uit de kom. Verwijder de inhoud met een spatel.
- Soms blijven ingrediënten aan de zijkanten van de kom plakken tijdens het bewerken. Zet het apparaat stil als dit gebeurt. Als het mes eenmaal stil staat, verwijdert u het deksel en gebruikt u een spatel om het voedsel van de zijkanten van de kom terug naar het midden te 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 helpt om de ingrediënten te mengen en de zijkanten van de kom schoon te maken.

**NB:** Laat het apparaat niet draaien als er geen ingrediënten in de kom zitten.

## 5. BEWERKINGSTECHNIEKEN

Het volgende gedeelte bevat nuttige tips en trucs voor het gebruik van de snoerloze Mini Prep Pro om een aantal bewerkingsresultaten te bereiken. We raden u aan om deze technieken te oefenen voordat u voedsel bewerkt om op te eten.

**NB:** Bewerk geen bevroren voedsel in de processor.

| Ingrediënten            | Gebruik       |               | Opmerkingen  |
|-------------------------|---------------|---------------|--|
|                         | Chop (hakken) | Grind (malen) |  |
| Ansjovis                | X             |               | Giet eerst af. Snijd in tweeën.                                      |
| Bacon                   | X             |               | Moet knapperig zijn.   |
| Boter                   | X             |               | Snijd in stukjes van 1,5 cm. Het beste bij kamertemperatuur.         |
| Selderij                | X             |               | Snijd in stukjes van 1,5 cm lang.                                    |
| Kaas – Zachte, gekoeld  | X             |               |  |
| Kaas – Halfzachte       | X             |               |  |
| Kaas – Stevige, gekoeld | X             |               |  |
| Kaas – Harde            |               | X             | Snijd in stukjes van 1,5 cm. Bewerk 50 g tegelijk.                   |
| Chocolade               |               | X             | Max. 25 g per keer, in stukjes van 1,5 cm.                           |
| Kaneelstokjes           |               | X             | Breek in stukjes van 1,5 cm.   |
| Koffiebonen             |               | X             | Max. 50 g tegelijk.  |
| Verse kruiden (Droog)   | X             |               |  |
| Knoflook                | X             |               |  |
| Vlees, gevogelte, vis   | X             |               | Moet zeer koud zijn, maar niet bevroren. Bewerk max. 316 g tegelijk. |

|                      |   |   |   |
|----------------------|---|---|---|
| Champignons          | X |   | Kies stevige, verse champignons. Snijd in gelijke stukken, niet groter dan 1,5 cm.  |
| Nootmuskaat          |   | X | Pulseer ongeveer 5 keer om het uit elkaar te breken en laat de machine vervolgens ononderbroken draaien.                          |
| Noten                | X | X | Beide bewerkingen kunnen worden gebruikt, afhankelijk van de gewenste consistentie (zie de volgende pagina voor meer informatie). |
| Olijven              | X |   | Gebruik ontpitte olijven.   |
| Uien, sjalotjes      | X |   |   |
| Paprika's            | X |   | Snijd in stukjes van 1,5 cm.  |
| Peperkorrels         |   | X |   |
| Zaden (bijv. komijn) |   | X |   |
| Groenten (gekookt)   | X |   | Moeten eerst zacht worden gekookt.  |

### Voor de beste resultaten:

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

**LET OP:** Doe de kom niet te vol. Een te volle kom geeft onregelmatige resultaten en belast de motor te zwaar. Na bewerking mag het voedsel niet hoger dan tot 2/3 van de plastic steel van de messen-unit komen.

**NB:** Hoewel de luchtcapaciteit van de snoerlose Mini Prep Pro 900 ml bedraagt, gelden de volgende maximale vulcapaciteiten voor een optimaal gebruik van het product:

700 ml - max. hoeveelheid mengsel

400 ml - max. hoeveelheid vloeistof

### A. VERSE KRUIDEN HAKKEN

De kruiden, de kom en het mes moeten allemaal goed schoon en droog zijn. Verwijder de steeltjes van de kruiden. Doe de blaadjes in de kom en druk de 'Chop'-knop meerdere keren kort in totdat ze in de gewenste consistentie zijn gehakt.

### B. VLEES, GEVOGELTE, VIS EN SCHAALDIEREN HAKKEN

De ingrediënten moeten heel koud maar niet bevroren zijn. Snijd ze in stukken van 1,5 cm en leg ze in de kom. Druk de 'Chop'-knop meerdere keren kort in totdat het voedsel gelijkmatig is gehakt. Gebruik indien nodig een paar seconden lang een constante bewerking voor een fijner resultaat. Gebruik indien nodig een spatel om voedsel naar beneden te schrapen van de zijanten van de kom.

## C. NOTEN HAKKEN

U kunt de functie 'Chop' of 'Grind' gebruiken, afhankelijk van de consistentie die u nodig hebt. Voor grofgehakte noten houdt u de 'Chop'-knop ingedrukt tot de gewenste consistentie is bereikt. Controleer regelmatig om te voorkomen dat de noten samenklonteren. Gebruik indien nodig een spatel om de noten gelijkmatig over de kom te verdelen. Als u een meer poedervormige consistentie wilt, blijft u de 'Grind' knop indrukken totdat de gewenste consistentie is bereikt.

## D. PUREREN

Snijd de ingrediënten in stukjes van 1,5 cm en doe ze in de kom. Gebruik de 'Chop'-knop eerst pulserend om grof te hakken en houd hem daarna ingedrukt totdat alles is gepureerd.

NB: Gekookte aardappelen vormen een uitzondering op deze procedure. Ze krijgen een plakkerige textuur als ze met het metalen mes worden bewerkt.

## E. KOFFIEBONEN EN HARDE VOEDINGSMIDDELEN MALEN

Doe de koffiebonen of harde ingrediënten in de kom. Houd de 'Grind'-knop ingedrukt totdat de gewenste consistentie is bereikt. Koffiebonen kosten soms wat meer tijd. Druk op de 'Grind'-knop, en stop elke 10 seconden even, zodat de bonen de tijd hebben om weer naar de bodem van de kom te vallen.

## F. VLOEISTOF TOEVOEGEN

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

**NB:** Voeg vloeistof toe via slechts één opening tegelijk. De andere opening moet open blijven om lucht te laten circuleren.

# 6. PROBLEMEN OPLOSSEN

### **De motor start niet of het mes draait niet:**

- Controleer of het apparaat voldoende is opgeladen.
- Controleer of de kom en het deksel goed zijn vergrendeld (zie sectie A voor meer informatie).
- Zorg ervoor dat er slechts één bedieningsschakelaar tegelijk wordt ingedrukt.

### **Ingrediënten worden ongelijkmatig gehakt:**

- U probeert mogelijk teveel tegelijk te hakken, of de stukken zijn te groot. Probeer de ingrediënten in kleinere en gelijkmatige stukken te snijden en bewerk een kleinere hoeveelheid per keer.

### **Het eten is te fijn gehakt of is waterig:**

- De ingrediënten zijn te lang bewerkt. Werk pulserend (druk de knop steeds kort in) of bewerk de ingrediënten korter.

### **Voedsel verzamelt zich op het deksel of aan de zijkanten van de kom:**

- Mogelijk bewerkt u te veel voedsel tegelijk. Zet het apparaat uit. Als het mes stilstaat, verwijdert u het deksel en schraapt u de kom en het deksel af met een spatel. U kunt ook de motor de andere kant op laten draaien door af te wisselen tussen 'Chop' en 'Grind'. Dit helpt om de ingrediënten te mengen en de zijkanten van de kom schoon te maken.



### **De ingrediënten plakken vast aan het mes:**

- Mogelijk bewerkt u te veel voedsel tegelijk. Zet het apparaat uit. Haal het mes er, als hij stilstaat, voorzichtig uit. Schraap met een spatel het eten van het mes en de kom en begin opnieuw.

## **7. REINIGING & ONDERHOUD**

- Haal altijd de stekker van de adapter uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Alle onderdelen, behalve de motorbasis, zijn vaatwasmachinebestendig. We raden u aan ze in het bovenste rek van de vaatwasser af te wassen. Door de hoge watertemperatuur zou afwassen in het onderste rek na verloop van tijd de kom, het deksel en de accessoires kunnen beschadigen. Plaats de kom ondersteboven in de vaatwasser.
- Als u het mes met de hand afwast, doe dit dan uiterst voorzichtig. Het mes is heel scherp. Laat het mes niet in het zeepsop liggen waardoor hij niet meer zichtbaar is.
- Wees extra voorzichtig bij het in- en uitruimen van het mes in de vaatwasser.
- Spoel de kom, het deksel en het mes direct na gebruik af. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken omdat restjes niet kunnen uitdrogen en vastplakken.
- Door het hakken van bepaalde ingrediënten kan de kom krassen of verkleuringen vertonen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen op de motorbasis. Veeg de behuizing eenvoudig schoon af met een vochtige doek en droog hem goed.
- Breng een eventueel reinigingsmiddel aan op de doek en niet op de motorbasis zelf.
- Zorg er altijd voor dat de messen na elk gebruik goed zijn gereinigd en helemaal droog zijn voordat u ze opbergt.

## 8. RECEPTEN

### KLASSIEKE MAYONAISE

**Bereidingstijd:** 10 minuten      **Porties:** 4

#### **Ingrediënten:**

- 2 eierdooiers
- 1 eetlepel • Dijon-mosterd
- 100 ml pindaolie
- 25 ml extra vergine olijfolie
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- Sap van een ½ citroen
- Zout en peper

#### **Bereiding:**

- Doe de eierdooiers en de Dijon-mosterd in de kom van de keukenmachine, breng op smaak met zout en peper en bewerk dit ononderbroken met de CHOP-knop tot alles goed gemengd is.
- Meng de 2 oliën in een apart bakje waarmee u kunt gieten. Gebruik de CHOP-knop om langzaam te pulseren en voeg het oliemengsel geleidelijk, beetje bij beetje toe via één opening in het deksel. Pas op dat u de olie niet te snel bijgiet want dan kunnen de eierdooiers gaan schiften. Bewerk het langzaam en voeg de olie toe totdat de mayonaise dikker wordt.
- Als het mengsel eenmaal dikker is, de witte wijnazijn en het citroensap erbij gieten door een gat in het deksel, en dit pulserend (dus steeds kort met onderbreking de knop indrukken), laten mengen.

**Variaties:** Probeer ook eens wat geplette knoflook toe te voegen voor Aioli, of fijngehakte kruiden of ansjovis-essence.

### PESTO

**Bereidingstijd:** Minder dan 10 minuten      **Porties:** 6

#### **Ingrediënten:**

- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1 eetlepel pijnboompitten
- 50 g basilicumblaadjes
- 15 g geitenkaas
- 1 theelepel notenolie
- 50 g Parmezaanse kaas
- 60 ml olijfolie
- Zout en versgemalen zwarte peper

#### **Bereiding:**

- Doe de knoflook, de pijnboompitten en de basilicum in de kom van de keukenmachine en bewerk ze met de CHOP-knop tot ze fijn zijn gehakt.

- Voeg de geitenkaas en de helft van de notenolie toe en bewerk dit tot alles goed gemixt is. Voeg de Parmezaanse kaas toe en meng dit pulserend tot alles goed gemengd is.
- Voeg de resterende notenolie en olijfolie toe, breng op smaak met peper en zout en bewerk dit tot alles goed vermengd is.

## HUMMUS

**Bereidingstijd:** Minder dan 5 minuten    **Porties:** 4

### Ingrediënten:

- 75 g kikkererwten
- 5 g bladpeterselie
- ½ theelepel citroenschilrasp
- 1 teentje knoflook, gepeld
- Sap van 1 citroen
- ½ theelepel gemalen komijn
- 1 eetlepel olijfolie

### Bereiding:

- Doe de kikkererwten, peterselie, citroenschilrasp, knoflook, citroensap en de gemalen komijn in de kom van de keukenmachine en bewerk dit met de GRIND-knop tot alles goed gemengd is.
- Als alles goed gemengd is, bewerk u het met de CHOP-knop, terwijl u de olijfolie via de opening in het deksel toevoegt tot alles goed vermengd en dikker is.

**Serveersuggestie:** Serveer met pitabrood of als dipsaus voor rauwkost.

## TZATZIKI

**Bereidingstijd:** Minder dan 10 minuten    **Porties:** 4

### Ingrediënten:

- ½ komkommer, gehalveerd en ontdaan van de zaadjes
- 1 klein teentje knoflook, gepeld
- 5 blaadjes munt
- 170 g volle Griekse yoghurt
- ¼ citroen, uitgeperst
- Zeezout en versgemalen zwarte peper

### Bereiding:

- Hak de komkommer in grove stukjes en doe die in de kom van de keukenmachine.
- Gebruik de CHOP-knop om te pulseren totdat de komkommer begint te breken.
- Voeg de knoflook en muntblaadjes toe en pulseer nog een paar keer, totdat alle ingrediënten dezelfde grootte hebben.
- Voeg de yoghurt, het citroensap en het zout en de peper toe en gebruik de CHOP-knop tot alles goed is gemengd maar de komkommer nog wel wat textuur heeft.

- Breng indien nodig verder op smaak en giet het mengsel in een kom.
- Serveer het onmiddellijk, bestrooid met wat muntblaadjes.

**Tip:** Een paar uur in de koelkast zal de smaak nog verder ontwikkelen.

## ZOMERSE COMPOTE

**Bereidingstijd:** Minder dan 10 minuten    **Porties:** 2

### **Ingrediënten:**

- 200 g aardbeien, ontkroond en in vieren gesneden
- 1 theelepel • Agave-nectar
- 1 druppeltje rozenwater

### **Bereiding:**

- Doe alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine.
- Bewerk met de CHOP-knop totdat het fruit begint te pureren, maar zorg dat er nog wat textuur overblijft.
- Serveer met dikke, naturel yoghurt.

**Tips:** Probeer dit recept ook eens met ander zomerfruit zoals frambozen.

## MOJITO

**Bereidingstijd:** Minder dan 5 minuten    **Porties:** 4

### **Ingrediënten:**

- 8 ijsklontjes
- Sap van 2 limoenen
- 8 blaadjes verse munt
- 8 bruine suikerklontjes
- 80 ml rum
- 120 ml bruiswater

### **Bereiding:**

- Plaats de ijsklontjes in de kom van de keukenmachine en bewerk het ijs enkele seconden met de CHOP-knop.
- Voeg het limoensap en de muntblaadjes toe en bewerk het geheel.
- Voeg de suiker en de rum toe en mix dit een paar seconden.
- Voeg tot slot het bruiswater geleidelijk toe door het door een opening van het deksel te gieten. Druk enkele keren kort op de CHOP-knop om het goed te mengen en serveer het direct.

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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

- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismi, e non deve essere utilizzato dai clienti di alberghi, motel, né di altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- È necessario prestare la massima attenzione durante l'uso e la pulizia.
- **ATTENZIONE:** le lame sono molto affilate. Maneggiare con cura.
- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con questo prodotto.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da dei bambini. Tenere l'apparecchio e l'adattatore lontani dai bambini, sia durante che dopo l'uso.
- Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare il Servizio Clienti (consultare la sezione "Garanzia internazionale" a pagina 131).

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al Centro Assistenza (consultare la sezione "Garanzia internazionale" a pagina 131). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.
- Per staccare dalla presa elettrica, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- L'apparecchio può essere lasciato, in sicurezza, attaccato all'alimentazione elettrica quando non viene utilizzato, per far sì che le batterie siano sempre cariche. Tuttavia, deve essere staccato dalla rete elettrica prima di montaggi, smontaggi, operazioni di pulizia o per periodi prolungati in cui resta inutilizzato.
- Questo prodotto contiene un blocco batterie ricaricabile litio-ioni che non deve essere tolto dall'apparecchio per la carica. Le batterie di questo apparecchio non sono sostituibili.
- I terminali delle batterie non devono mai essere cortocircuitati.
- **AVVERTENZA:** per ricaricare la batteria, usare solo il dispositivo amovibile di ricarica fornito in dotazione con l'apparecchio (modello C050100-EU/BS). Questo simbolo indica che viene fornito in dotazione un dispositivo amovibile di alimentazione per ricaricare l'apparecchio.
- Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le vigenti normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro Servizio Clienti (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 131).

- Non inserire mai la lama direttamente sul motore nella base dell'apparecchio. Controllare sempre che sia presente il recipiente.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che la lama sia correttamente bloccata in posizione sull'albero motore (facendo attenzione a evitare il contatto con le parti affilate) e che il coperto sia inserito correttamente. Evitare di forzare o bloccare il meccanismo del coperchio.
- Prestare sempre la massima attenzione nell'inserire la lama prima di aggiungere gli ingredienti.
- Prestare la massima attenzione se l'apparecchio viene usato con liquidi molto caldi all'interno. L'accumulo di vapore potrebbe, infatti, causare schizzi di liquido fuori dell'apparecchio.
- Aspettare sempre che la lama si fermi completamente prima di togliere il coperchio.
- Togliere sempre il recipiente dalla base motore dell'apparecchio con grande attenzione, prima di togliere la lama.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se acceso o attaccato alla rete elettrica.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere mani, spatole e altri utensili lontani dalle lame in movimento. Usare la spatola solo dopo che il motore si è fermato completamente.
- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo o di togliere le lame.
- Il caricabatteria deve essere attaccato a una presa elettrica lontano da lavandini o da superfici calde.
- Non utilizzare prolunghe. Attaccare il caricabatterie direttamente a una presa elettrica.
- Non caricare l'apparecchio utilizzando una presa elettrica esterna, all'aperto.
- Per evitare scosse elettriche, non mettere mai la struttura

principale in acqua o altro liquido.



**AVVERTENZA:** i sacchetti in polietilene sul prodotto o sull'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere i sacchetti lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.

### **SMALTIMENTO DELLA BATTERIA**

Al fine di ridurre al minimo l'impatto su salute e ambiente alla fine della vita del prodotto, le leggi in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e la direttiva sui rifiuti di pile e accumulatori impongono lo smaltimento del prodotto in un apposito centro raccolta, dove saranno estratte le batterie per un corretto riciclaggio. Contattare i servizi di nettezza urbana del proprio comune per maggiori informazioni su riciclaggio e smaltimento sicuro.



### **SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA**

Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere considerato un semplice rifiuto solido urbano. Il prodotto deve essere consegnato a un apposito centro raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandone un corretto smaltimento, si contribuisce a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero derivare da una scorretta manipolazione del rifiuto. Contattare i servizi di nettezza urbana del proprio comune per maggiori informazioni su riciclaggio.

### **Sicurezza durante l'utilizzo**

Prima del primo utilizzo, togliere tutti materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali dall'apparecchio.

- Le lame sono molto affilate, maneggiarle con estrema cautela.
- Usare l'apparecchio solo su una superficie di lavoro stabile e



piana.

- Usare l'apparecchio solo per l'uso previsto, secondo le istruzioni del presente manuale.
- Il caricabatteria deve essere attaccato a una presa elettrica lontano da lavandini o da superfici calde.
- Non utilizzare prolunghe. Attaccare il caricabatterie direttamente a una presa elettrica.
- Non caricare l'apparecchio utilizzando una presa elettrica esterna, all'aperto.
- Per evitare scosse elettriche, non mettere mai la struttura principale in acqua o altro liquido.

## 2. INTRODUZIONE

### **Complimenti per l'acquisto del Mini Prep Pro senza fili Cuisinart!**

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito Internet [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (riferimento alla copertina)

### 1. Coperchio

### 2. Recipiente con manico

### 3. Lama con sistema di blocco

### 4. Interruttori di funzionamento

### 5. Base dell'apparecchio

### 6. Porta di carica (non raffigurata)

### 7. Adattato e cavo USB

## 4. USO

### Prima dell'uso

#### **A. CARICARE L'APPARECCHIO MINI PREP PRO SENZA FILI**

Le batterie del Mini Prep Pro senza fili non sono state caricate totalmente. Prima di usare l'apparecchio, le batterie devono essere caricate fino a quando restano illuminate tutte e tre le luci

blu. Con una carica completa, il Mini Prep Pro senza fili avrà un funzionamento di circa 15 minuti, in funzione della ricetta. Le batterie del Mini Prep Pro senza fili si caricano totalmente in circa 2 ore.

**N.B.** Per caricare l'apparecchio, inserire l'estremità micro-USB del cavo di alimentazione nella porta di carica sulla parte posteriore dell'apparecchio. Inserire l'estremità del cavo USB direttamente alla presa dell'adattatore, poi quest'ultimo a una presa elettrica.

### **Spie di carica della batteria**

Le spie luminose lampeggiano di blu quando la batteria è sotto carica. Se tutte e tre le luci sono illuminate, la batteria è completamente carica e l'apparecchio è pronto all'uso. Appena la batteria comincia a scaricarsi, le spie si spengono. La batteria deve essere ricaricata quando l'ultima spia lampeggia. Se la batteria è completamente scarica, l'apparecchio non funziona.

## **B. INSERIRE E TOGLIERE LE PARTI**

- Posizionare la base dell'apparecchio su una superficie piatta, asciutta e stabile.
- Posizionare il recipiente sulla base dell'apparecchio, con il manico in avanti, leggermente spostato a sinistra rispetto al pannello di controllo (inserimento con blocco del recipiente sulla base).
- Ruotare il recipiente in senso antiorario fino al blocco in posizione sulla base dell'apparecchio.

**N.B.** Il recipiente deve essere bloccato in posizione. Il posizionamento corretto viene raggiunto quando il manico è centrale rispetto al pannello di controllo.

- Sollevare con cautela il gruppo lama, tenendolo dall'asta centrale di plastica, e posizionarlo sull'albero motore. Premere il gruppo lama verso il basso fino a sentire lo scatto che ne indica il corretto posizionamento. La parte inferiore del gruppo lama deve quasi toccare il fondo del recipiente.

**N.B.** Tenere sempre il gruppo lama dall'asta di plastica. Non toccare mai la lama perché è molto affilata.

**N.B.** Non inserire mai la lama sull'albero motore fino a quando il recipiente non è correttamente bloccato in posizione.

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

- Aggiungere gli alimenti che si desidera lavorare.
- Posizionare il coperchio sul recipiente con la linguetta a sinistra del manico del recipiente. Ruotare il coperchio in senso orario (verso il manico) per bloccare correttamente in posizione.

**N.B.** Recipiente e coperchio devono essere chiusi saldamente tramite il dispositivo di blocco. Una volta inseriti correttamente si sente chiaramente uno scatto. Se il recipiente e il coperchio non sono inseriti e bloccati correttamente, l'apparecchio non si aziona.

- Per togliere il coperchio, tenere la base dall'apparecchio con la mano sinistra, afferrare saldamente il manico sopra il coperchio, quindi ruotarlo in senso antiorario.

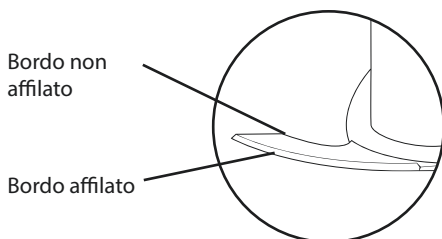
**N.B.** Assicurarsi che il motore si sia arrestato completamente e che la lama abbia smesso di girare prima di togliere il coperchio

**ATTENZIONE:** il coperchio deve essere sempre tolto prima di inserire o togliere il recipiente dalla base dell'apparecchio; il recipiente, infatti, non si inserisce se il coperchio è attaccato.

- Per togliere la lama, tirare leggermente verso l'alto per liberare il gruppo lama, tenendolo dall'asta in plastica, e toglierlo dall'albero motore.
- Per togliere il recipiente, controllare che sia stato tolto prima il coperchio. Tenere la base dell'apparecchio con la mano sinistra, quindi prendere il recipiente con la mano destra e ruotare in senso antiorario per sbloccare il meccanismo di chiusura e sollevare il recipiente dalla base.

## C. DOPPIA LAMA

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



## D. INTERRUITORI 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, consigliamo di usare una mano per reggere l'apparecchio durante il funzionamento.

**N.B.** Durante il funzionamento, è sempre possibile invertire il movimento della lama, premendo l'altro pulsante opposto dopo aver smesso di premere il primo. In questo caso, è normale che il motore riparta dopo alcuni secondi, in considerazione del freno elettronico di controllo che si aziona a ogni inversione di movimento della lama.

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 senza fili in modalità continua per più di 20 secondi di seguito

## E. FUNZIONAMENTO

- Inserire recipiente e lama (vedere sezione A).
- Mettere gli alimenti nel recipiente. Controllare che il cibo sia tagliato uniformemente in pezzi di piccole dimensioni e che il recipiente non sia sovraccarico.
- Chiudere il coperchio, bloccandolo correttamente.
- Premere l'interruttore desiderato, "TRITARE" o "MACINARE", in funzione del cibo inserito, per il tempo necessario (vedere "Tecniche di funzionamento" per ulteriori dettagli).
- 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.

• Per togliere liquidi e salse, versare semplicemente gli ingredienti fuori dal recipiente. Il sistema

BladeLock tiene la lama saldamente in posizione.

- 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 una 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.

## 5. TECNICHE DI FUNZIONAMENTO

Questa sezione riporta utili suggerimenti e consigli su come usare l'apparecchio Mini Prep Pro senza fili 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 nell'apparecchio.

| Ingredienti                      | Funzione          |                     | Commenti  |
|----------------------------------|-------------------|---------------------|---|
|                                  | Chop<br>(Tritare) | Grind<br>(Macinare) |   |
| Acciughe                         | X                 |                     | Scolare. Tagliare a metà.   |
| Bacon                            | X                 |                     | Deve essere croccante.  |
| Burro                            | X                 |                     | Tagliare in pezzi da 1,5 cm. Idealmente, a temperatura ambiente.                  |
| Sedano                           | X                 |                     | Tagliare in pezzi lunghi 1,5 cm.  |
| Formaggio – Molle refrigerato    | X                 |                     |   |
| Formaggio – Pasta semimolle      | X                 |                     |   |
| Formaggio – Compatto refrigerato | X                 |                     |   |
| Formaggio – Pasta dura           |                   | X                   | Tagliare in pezzi da 1,5 cm. Inserire 50 g alla volta.                            |
| Cioccolata                       |                   | X                   | Al massimo 25 g alla volta, tagliare in pezzi da 1,5 cm.                          |
| Stecche di cannella              |                   | X                   | Romperle in pezzi da 1.5 cm.  |
| Chicchi di caffè                 |                   | X                   | Al massimo 50 g alla volta.   |
| Erbe aromatiche (asciutte)       | X                 |                     |   |
| Aglio                            | X                 |                     |   |
| Carne, pollame, Pesce            | X                 |                     | I pezzi devono essere molto freddi ma non congelati. Al massimo 316 g alla volta. |

|                       |   |   |  |
|-----------------------|---|---|--|
| Funghi                | X |   | Scegliere funghi freschi e sodi. Tagliare in pezzi uniformi non più grandi di 1,5 cm.  |
| Noce moscata          |   | X | Utilizzare la funzione a impulsi per circa 5 volte per frantumare, poi in modalità continua.   |
| Frutta secca          | X | X | Può essere utilizzata sia l'una che l'altra funzione, a seconda della consistenza desiderata (vedere pagina successiva per maggiori informazioni). |
| Olive                 | X |   | Utilizzare olive denocciolate.   |
| Cipolle, scalogni     | X |   |  |
| Peperoni              | X |   | Tagliare in pezzi da 1,5 cm.   |
| Grani di pepe         |   | X |  |
| Semi (per es. cumino) |   | X |  |
| Verdure, cotte        | X |   | 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 frutta secca.

**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 senza fili sia di 900 ml, sono previste le seguenti quantità massime di riempimento per un uso ottimale del prodotto:

700 ml – capacità di miscugli fluidi o solidi

400 ml – capacità di miscugli liquidi

### A. 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.

### B. 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 una spatola per staccare il cibo dalle pareti del recipiente.

## C. TRITARE LA FRUTTA SECCA

È possibile usare sia la funzione "TRITARE" che "MACINARE", a seconda della consistenza desiderata. Per tritare la frutta secca grossolanamente, premere l'interruttore "TRITARE" fino a ottenere la tritatura della consistenza desiderata. Controllare spesso, per evitare che la frutta secca si aggrumi. Se necessario, usare una spatola per ridistribuire la frutta secca 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.

## D. 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.

## E. 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.

## F. 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 presenti nel coperchio.

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

# 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **Il motore non parte o la lama non ruota**

- Controllare che la carica dell'apparecchio sia sufficiente.
- 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 una 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.

## **7. PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Staccare sempre l'adattatore dell'apparecchio dalla corrente elettrica prima di pulire.
- 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 capovolto.
- 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 attacchi.
- Tritare alcuni alimenti può graffiare, opacizzare o scolorire il recipiente.
- Non usare detersivi abrasivi sulla base dell'apparecchio. Strofinare semplicemente con un panno umido, quindi asciugare subito, a fondo.
- Applicare eventuali agenti pulenti sul panno, non sulla base dell'apparecchio.
- Controllare sempre che le lame siano state pulite accuratamente dopo ogni uso e che siano completamente asciutte prima di riporle.

## 8. RICETTE

### MAIONESE CLASSICA

**Preparazione:** 10 minuti      **Per 4 persone**

#### **Ingredienti:**

- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino mostarda di Digione
- 100 ml di olio di arachidi
- 25 ml olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- Il succo di ½ limone
- Sale e pepe

#### **Procedimento**

- Mettere i tuorli e la mostarda di Digione 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.

### PESTO

**Preparazione:** meno di 10 minuti      **Per 6 persone**

#### **Ingredienti:**

- 1 spicchio d'aglio sbucciato
- 1 cucchiaino di pinoli
- 50 g di foglie di basilico
- 15 g di pecorino
- 1 cucchiaino di olio di noci
- 50 g di parmigiano
- 60 ml di olio d'oliva
- Sale e pepe nero appena macinato

#### **Procedimento**

- Mettere l'aglio, i pinoli e il basilico nel recipiente, quindi azionare il pulsante "TRITARE" fino a ottenere un composto tritato uniformemente.
- Aggiungere il pecorino, metà dell'olio di noci, quindi azionare l'apparecchio fino a unire il tutto.



- Aggiungere il parmigiano e continuare a lavorare il composto con modalità a impulsi.
- Aggiungere l'olio di noci rimanente e l'olio d'oliva, condire a piacere e lavorare il composto fino a ottenere una consistenza uniforme.

## HUMMUS

**Preparazione:** meno di 5 minuti      **Per 4 persone**

### Ingredienti:

- 75 g di ceci
- 5 g di prezzemolo a foglia piatta
- ½ cucchiaino di scorza di limone
- 1 spicchio d'aglio, sbucciato
- Il succo di 1 limone
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

### Procedimento:

- Mettere i ceci, il prezzemolo, la scorza di limone, l'aglio, il succo di limone 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.

## TZATZIKI

**Preparazione:** meno di 10 minuti      **Per 4 persone**

### Ingredienti

- ½ cetriolo, tagliato a metà e privato dei semi
- 1 piccolo spicchio d'aglio, sbucciato
- 5 foglie di menta
- 170 g di yogurt greco intero
- Il succo di ¼ di limone
- Sale marino e pepe nero appena macinato

### Preparazione

- Tagliare a pezzi grossolanamente il cetriolo. Inserire i pezzi nel recipiente.
- Con il pulsante "TRITARE", lavorare il cetriolo in modalità a impulsi fino a quando inizia a sfaldarsi.
- Aggiungere l'aglio e le foglie di menta, quindi azionare più volte la modalità a impulsi, fino a ottenere un composto uniforme.
- Aggiungere lo yogurt, il succo di limone e il pepe. Attivare il pulsante "TRITARE", fino a ottenere un composto tritato uniformemente, con il cetriolo presente ancora con una certa consistenza.
- Controllare il sapore per un eventuale condimento ulteriore, quindi versare il tutto in una ciotola.

- Servire immediatamente, con alcune foglie di menta a guarnire.

**Suggerimento:** la permanenza in frigo per un paio d'ore esalta il sapore.

## COMPOSTA ESTIVA DI FRAGOLE

**Preparazione:** meno di 10 minuti      **Per 2 persone**

### Ingredienti:

- 200 g di fragole, mandate, tagliate in quattro
- 1 cucchiaino di nettare di agave
- 1 goccia di acqua di rose

### Procedimento

- Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente dell'apparecchio.
- Lavorare gli ingredienti premendo il pulsante "TRITARE" fino a quando la frutta comincia a ridursi in purea, pur mantenendo una certa consistenza.
- Servire con yogurt al naturale, compatto.

**Suggerimenti:** perché non provare questa ricetta con altri frutti di bosco estivo come i lamponi.

## MOJITO

**Preparazione:** meno di 5 minuti      **Per 4 persone**

### Ingredienti:

- 8 cubetti di ghiaccio
- Il succo di 2 lime
- 8 foglie di menta fresca
- 8 zollette di zucchero di canna
- 80 ml di rum
- 120 ml di acqua frizzante

### Procedimento

- Mettere i cubetti di ghiaccio nel recipiente, quindi premere il pulsante "TRITARE" per alcuni secondi, in modo da frantumare il ghiaccio.
- Aggiungere il succo di lime e le foglie di menta, quindi lavorare in modo da ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungere lo zucchero e il rum, quindi azionare l'apparecchio per alcuni secondi.
- Infine, aggiungere l'acqua frizzante versandola gradualmente da una apertura nel coperchio. Attivare la modalità a impulsi per unire il tutto, quindi servire subito.

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

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

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no está previsto su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
- Tenga cuidado al manipularlo durante su uso y limpieza.
- **PRECAUCIÓN:** Las cuchillas están muy afiladas. Debe manipularlas con cuidado.
- Este aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o con sistemas de control remoto.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, a no ser que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas al uso del mismo a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga siempre a los niños bajo supervisión, para asegurarse de que no jueguen con este producto.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el adaptador de corriente fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No lo use si está dañado o ha sufrido algún golpe. En caso de avería o de daños en el aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente (consulte la sección «Garantía internacional» en la página 131).
- No utilice el aparato si el cable está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado,

debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente (consulte la sección «Garantía internacional» en la página 131). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.

- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- Es seguro dejar el aparato enchufado a la red eléctrica cuando no lo está utilizando para garantizar que las baterías estén siempre cargadas. Sin embargo, proceda a desenchufarlo antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo, o si no lo va a utilizar durante un periodo prolongado de tiempo.
- Este producto contiene una batería recargable de Ion Litio que no debe ser retirada del aparato para su carga. Las baterías del aparato no se pueden reemplazar.
- Los terminales eléctricos no deben estar en cortocircuito.
- **ATENCIÓN:** Para recargar la batería, utilice exclusivamente el cargador suministrado con el aparato (modelo C050200-EU/BS). Este símbolo indica que el aparato incluye una fuente de alimentación para su recarga.
- Este producto cumple plenamente la legislación aplicable de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente (consulte la sección «Garantía internacional» en la página 131).
- Nunca coloque la cuchilla directamente sobre la base del motor. Asegúrese siempre de que el recipiente está en su lugar.
- Antes de encender el procesador, compruebe que la cuchilla está bloqueada en su sitio en el husillo del motor (con

cuidado de evitar los bordes afilados), y de que la tapa esté 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 que el líquido salpique fuera del aparato.
- Siempre espere 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.
- No deje desatendido el aparato si está encendido o enchufado.
- 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.
- Enchufe el cargador a una toma de corriente, lejos de lavabos o superficies calientes.
- No use alargadores. Enchufe el cargador directamente a la toma de corriente.
- No utilice un enchufe de exterior para cargar la unidad.
- Para evitar descargas eléctricas, no introduzca el cuerpo del aparato en agua u otros líquidos.



**ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

## ELIMINACIÓN DE LA BATERÍA

Para minimizar los riesgos para la salud y el medio ambiente al final de la vida de este producto, y de acuerdo con la legislación relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y la Directiva sobre residuos de pilas y acumuladores, debe deshacerse de este producto en un centro de recogida adecuado, que se ocupará de retirar las baterías para su reciclado. Por favor, póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información acerca del reciclado y la eliminación segura de estos residuos en su zona.



## RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que no debe deshacerse del mismo junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar la eliminación inadecuada de este producto. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

## Seguridad durante el uso

Antes de usar el aparato por primera vez, retire los materiales de embalaje y las etiquetas o adhesivos promocionales de la Mini Prep Pro.

- Manipule la cuchilla con extremo cuidado, está muy afilada.
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie de trabajo sólida y nivelada.
- Use este aparato exclusivamente para el uso previsto, tal y como se describe en este manual.
- Enchufe el cargador a una toma de corriente, lejos de lavabos o superficies calientes.

- No use alargadores. Enchufe el cargador directamente a la toma de corriente.
- No utilice un enchufe de exterior para cargar la unidad.
- Para evitar descargas eléctricas, no introduzca el cuerpo del aparato en agua u otros líquidos.

## 2. INTRODUCCIÓN

**¡Felicidades, acaba de adquirir el Mini Prep Pro sin cable, de Cuisinart!**

Durante más de 30 años, el objetivo de Cuisinart ha sido fabricar los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y un uso sencillo y ofrecen un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. Tapa
2. Cubeta con asa
3. Cuchilla con sistema BladeLock
4. Mandos
5. Base
6. Puerto de carga (no se muestra)
7. Cable USB y cargador

## 4. USO

**Antes de usarlo**

### A. CARGA DE LA MINI PREP PRO SIN CABLE

Las baterías de la Mini Prep Pro sin cable no están completamente cargadas. Antes de usarla, cargue las baterías hasta que se iluminen las tres luces azules. Con una carga completa, la Mini Prep Pro sin cable funcionará de forma continuada durante aproximadamente 15 minutos, dependiendo de la receta. La Mini Prep Pro sin cable se carga completamente en unas 2 horas.

Nota: Para cargar el aparato, inserte el conector micro USB en el puerto de carga situado en la parte posterior de la unidad principal. Luego enchufe el otro extremo al cargador y este a la toma de corriente.

## Indicadores de carga

Los indicadores de carga parpadean en azul mientras la batería se está cargando. Cuando la batería esté completamente cargada y lista para su uso se encenderán los tres indicadores de carga. Cuando la batería empiece a agotarse se irán apagando los indicadores de carga. Cuando empiece a parpadear el último indicador, debe poner a cargar la batería. La unidad no funciona cuando la batería está completamente descargada.

## B. MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS PIEZAS

- Coloque la base sobre una superficie plana, seca y estable.
- Coloque la cubeta sobre la base del motor con el mango hacia adelante y posicionado ligeramente a la izquierda del panel de control (la cubeta debe encajar en la base).
- Gire la cubeta en sentido horario hasta que quede firmemente bloqueada sobre la base.

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

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

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

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

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

- Añada los alimentos que desee procesar.
- Coloque la tapa sobre la cubeta con la lengüeta pequeña a la izquierda del mango. Gire la tapa en sentido horario (hacia el mango) para fijarla.

**NOTA:** La cubeta y la tapa deben quedar bien encajadas en su sitio. Cuando lo estén, se oirá un fuerte chasquido. Si la cubeta o la tapa no están bien ajustadas, el procesador no funcionará.

- Para retirar la tapa, sujete la base con la mano izquierda, sujete firmemente el mango de la parte superior de la tapa y gírela en el sentido antihorario.

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

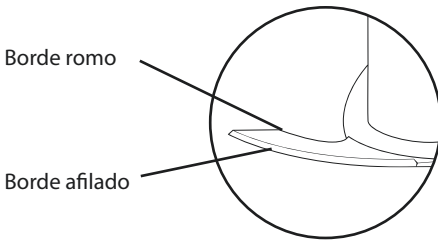
**ATENCIÓN:** La tapa debe retirarse siempre antes de montar o desmontar la cubeta, ya que la cubeta no encaja en su sitio con la tapa puesta.

- Para retirar la cuchilla, tire suavemente hacia arriba del vástago de plástico para separarlo del eje del motor.
- Para retirar la cubeta, no olvide quitar primero la tapa. Sujete la base con la mano izquierda, mientras sujeta el mango de la cubeta con la mano derecha y gire en el sentido antihorario para desbloquearlo y separarlo de la base.



### C. CUCHILLA DOBLE

Este aparato utiliza una cuchilla doble con un borde afilado y curvado para cortar o mezclar y un borde plano y romo para triturar.



### D. MANDOS

Para empezar a trabajar, simplemente pulse uno de los dos interruptores durante el tiempo necesario.

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

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

Para trabajar por toques, es mejor usar el borde afilado de la cuchilla. 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.

**NOTA:** Durante el proceso, es posible invertir el sentido del giro, dejando de pulsar un interruptor y pulsando el otro. Es normal que el motor tarde unos segundos en ponerse en marcha, debido al control electrónico del freno en cada cambio de sentido de giro.

El uso continuo del aparato da mejores resultados con la función «GRIND». Cuando desee usar el aparato durante más de 10 segundos, vaya dando 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 sin cable de forma continua durante más de 20 segundos.

### E. PROCESAMIENTO

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

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

- Para sacar líquidos y salsas de la cubeta, solo tiene que verterlos en otro recipiente. El sistema BladeLock mantendrá la cuchilla en su lugar.
- Para retirar ingredientes más espesos, retire cuidadosamente la cuchilla, sujetándola por la parte superior del vástago de plástico. Tire de ella suavemente hacia arriba para soltarla y sáquela de la cubeta. Retire la comida con una espátula.
- De vez en cuando, los alimentos se pueden pegar a las paredes de la cubeta a medida que los está procesando. Si ocurre, detenga el aparato. Espere a que la cuchilla se detenga completamente, quite la tapa y utilice la espátula para retirar 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.

## 5. TÉCNICAS DE UTILIZACIÓN

Esta sección incluye trucos y consejos útiles sobre cómo utilizar Mini Prep Pro sin cable 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 (Picar) | Grind (Moler) |  |
| Anchoas                  | X            |               | Escorra bien. Corte por la mitad.  |
| Bacon                    | X            |               | Debería estar crujiente  |
| Mantequilla              | X            |               | Corte en dados de 1,5 cm Mejor a temperatura ambiente                      |
| Apio                     | X            |               | Corte en bastoncillos de 1,5 cm  |
| Queso tierno refrigerado | X            |               |  |
| Queso semicurado         | X            |               |  |
| Queso duro refrigerado   | X            |               |  |
| Queso duro               |              | X             | Corte en dados de 1,5 cm No procese más de 50 g por tanda.                 |
| Chocolate                |              | X             | Máx. 25 g por tanda, en trozos de 1,5 cm                                   |
| Bastones de canela       |              | X             | Corte en trozos de 1,5 cm  |
| Café en grano            |              | X             | Máx. 50 g por tanda.   |
| Hierbas frescas o secas  | X            |               |  |
| Ajo                      | X            |               |  |
| Carne, aves, pescado     | X            |               | Debe estar muy fría, pero no congelada No procese más de 316 g de una vez. |
| Champiñones              | X            |               | Elija champiñones firmes y frescos Córteles en trozos de no más de 1,5 cm  |

|                                 |   |   |   |
|---------------------------------|---|---|---|
| Nuez moscada                    |   | X | Pulse la tecla cinco veces consecutivas para dividir en trozos y luego triture de forma continuada  |
| Frutos secos                    | X | X | Se puede utilizar cualquiera de las dos operaciones en función de la consistencia deseada (consulta la página siguiente para más detalles). |
| Aceitunas                       | X |   | Use aceitunas sin hueso.  |
| Cebollas, chalotas.             | X |   |   |
| Pimientos                       | X |   | Corte en dados de 1,5 cm  |
| Pimienta en grano               |   | X |   |
| Semillas (por ejemplo, comino). |   | X |   |
| Verdura (cocida)                | X |   | 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 borde afilado de la cuchilla afilada para picar, hacer puré y mezclar. Es ideal para picar alimentos blandos como hierbas, apio, cebolla, ajo y la mayoría de los quesos. También es útil para hacer puré de verduras hervidas, mayonesa y aderezos para ensalada.
- Use el borde romo de la cuchilla para moler café y especias y para triturar alimentos duros, como granos de pimienta, 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 sin cable es de 900 ml, deben aplicarse las siguientes capacidades máximas de llenado para un uso óptimo del producto:

700 ml: para mezclas

400 ml: para líquidos

### A. PICAR HIERBAS FRESCAS

Las hierbas, la cubeta y la cuchilla deben estar completamente limpios y secos. Retire los tallos de las hierbas. Introduzca las hojas en la cubeta y utilice el mando de «CHOP» y trabaje por impulsos hasta obtener la consistencia deseada.

### B. PICAR CARNE, AVES, PESCADO Y MARISCO

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

### C. TRITURAR FRUTOS SECOS

Puede usar la función de «CHOP» o de «GRIND» dependiendo de la consistencia que necesite. Para picar los frutos secos en trozos grandes, trabaje en continuo utilizando la función de «PICAR» hasta obtener la consistencia deseada. Revise con 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.

### D. PREPARAR PURÉ

Corte la verdura en trozos de 1,5 cm y colóquela en la cubeta. Use la función de «Picar» y proceda por impulsos para cortarla en trozos gruesos y prosiga de forma continuada hasta obtener consistencia de puré.

**NOTA:** Las patatas cocidas son una excepción a este procedimiento. Desarrollan una textura pegajosa cuando se procesan con la cuchilla metálica.

### E. 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.

### F. 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.

## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

#### **El motor no arranca o la cuchilla no gira:**

- Compruebe que la batería tiene carga suficiente.
- 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 con menor cantidad.

#### **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 moverse, retírela con cuidado. Retire algo de comida de la cubeta con la espátula y comience de nuevo.

## **7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Desenchufe siempre el adaptador del aparato de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- Todas las piezas, excepto la base, pueden lavarse en el lavavajillas. Recomendamos usar la bandeja superior del lavavajillas. Debido a las altas temperaturas 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.
- 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.
- Picar 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.

## 8. RECETAS

### MAYONESA CLÁSICA

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Raciones:** 4

#### **Ingredientes:**

- 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

#### **Preparación:**

- Coloque las yemas de huevo y la mostaza de Dijon en la cubeta, salpimente y procese de forma continua usando la función «CHOP» hasta que estén bien batidas.
- Mezcle los aceites en un recipiente separado para verter. Use 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 la mezcla no se corte. Trabaje lentamente, añadiendo aceite hasta que la mayonesa cuaje.
- Cuando 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.

### PESTO

**Tiempo de preparación:** Menos de 10 minutos

**Raciones:** 6

#### **Ingredientes:**

- 1 diente de ajo pelado
- 1 cucharada de piñones
- 50 g de hojas de albahaca
- 15 g de queso de cabra
- 1 cucharadita de aceite de nuez
- 50 g de parmesano
- 60 ml de aceite de oliva
- Sal marina y pimienta negra molida

#### **Preparación:**

- Ponga el ajo, los piñones y la albahaca en la cubeta y utilice la función «CHOP» hasta que queden bien triturados.
- Añada el queso de cabra, la mitad del aceite de nuez y trabájelos hasta que se mezclen. Añada el parmesano y mezcle con pequeños toques hasta que se incorpore a la mezcla.
- Añada el resto del aceite de nuez y el aceite de oliva, sazone al gusto y procese hasta que se mezclen.

## HUMMUS

**Tiempo de preparación:** Menos de 5 minutos

**Raciones:** 4

### Ingredientes:

- 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

### Preparación:

- 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 «Picar» 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.

## TZATZIKI

**Tiempo de preparación:** Menos de 10 minutos

**Raciones:** 4

### Ingredientes:

- ½ pepino, cortado por la mitad y sin semillas
- 1 diente de ajo pequeño, pelado
- 5 hojitas de menta
- 170 g de yogur griego entero
- ¼ de limón exprimido
- Sal marina y pimienta negra molida

### Preparación:

- Corte el pepino en trozos y póngalo en la cubeta.
- Utilice la función «CHOP» para romper los trozos de pepino.
- Añada el ajo y la menta y dé algunos toques más, hasta que los ingredientes tengan un tamaño uniforme.
- Añada el yogur, el zumo de limón, la sal y la pimienta y utilice la función «CHOP» hasta que todo esté bien mezclado, pero el pepino conserve un poco de textura.
- Compruebe el punto de sal y sirva en un bol.
- Adorne con algunas hojas de menta.

**Truco:** Si deja la preparación un par de horas en la nevera quedará más sabrosa.

## COMPOTA DE FRUTOS ROJOS DE VERANO

**Tiempo de preparación:** Menos de 10 minutos

**Raciones:** 2

### **Ingredientes:**

- 200 g de fresas, sin rabo y cortadas en cuartos
- 1 cucharadita de sirope de ágave
- 1 gota de agua de rosas

### **Preparación:**

- Coloque todos los ingredientes en la cubeta.
- Utilice la función «CHOP» hasta que la fruta empiece a convertirse en puré, dejando algo de textura.
- Sirva con yogur espeso y natural.

**Truco:** Puede preparar esta receta con otros frutos rojos, como las frambuesas.

## MOJITO

**Tiempo de preparación:** Menos de 5 minutos

**Raciones:** 4

### **Ingredientes:**

- 8 cubitos de hielo
- El zumo de 2 limas
- 8 hojas de menta fresca
- 8 terrones de azúcar moreno
- 80 ml de ron
- 120 ml de agua con gas

### **Preparación:**

- Coloque los cubitos de hielo en la cubeta y utilice la función «CHOP» durante unos segundos para tritararlo.
- Añada el zumo de lima y las hojas de menta y vuelva a procesar hasta que se mezclen.
- Añada el azúcar y el ron y mezcle unos segundos.
- Por último, añada despacio el agua con gas, utilizando una de las aberturas de la tapa. De un toque para mezclar y sirva inmediatamente.



## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

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

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Há que ter o máximo cuidado durante a utilização e a limpeza.
- **ATENÇÃO:** As lâminas são muito afiadas. Manipule-as com cuidado.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob vigilância ou tenham recebido instrução sobre o modo de emprego do aparelho da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser devidamente vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o transformador fora do alcance de crianças durante e após a utilização.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não o utilize se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de avaria, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 131).
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao serviço de

assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 131). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.

- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Este aparelho pode ficar ligado à fonte de alimentação eléctrica quando não estiver a ser utilizado para garantir que as baterias estão sempre carregadas. Deve, no entanto, ser desligado antes da montagem, desmontagem e limpeza, ou se não for utilizado durante um período de tempo prolongado.
- Este aparelho contém baterias recarregáveis de iões de lítio que não devem ser retiradas do aparelho para carregar. As baterias deste aparelho não podem ser substituídas.
- Os terminais de alimentação não podem ser colocados em curto-circuito.
- **ADVERTÊNCIA:** Para recarregar as baterias, utilize exclusivamente o carregador separado fornecido com este aparelho (modelo CO50100-EU/BS). Este símbolo indica a presença de uma fonte de alimentação separada para este efeito.
- O presente aparelho cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa certificada ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do aparelho, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 131).
- Nunca coloque a lâmina directamente sobre o motor do aparelho. Confirme que a tampa de preparação adequada está instalada.
- Antes de ligar o processador, confirme que a lâmina está bem

encaixada no eixo do motor (com cuidado para evitar as arestas vivas) e que a tampa está montada correctamente. Não force nem bloqueie o mecanismo da tampa.

- Insira sempre a lâmina com cuidado antes de juntar os ingredientes
- Tenha o máximo cuidado se utilizar o aparelho para processar líquidos quentes. Uma libertação súbita de vapor pode fazer com que o líquido seja expelido do aparelho.
- Espere sempre que a lâmina pare de rodar antes de retirar a tampa.
- Retire sempre a taça da base do motor com precaução antes de remover a lâmina.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver aceso ou ligado à corrente.
- Mantenha as mãos, as espátulas e outros utensílios afastados de lâminas em movimento quando o aparelho está a funcionar. Utilize a espátula apenas quando o motor do processador estiver parado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente antes de limpar ou remover as lâminas.
- O carregador deve ser ligado a uma tomada de corrente, longe de um lava-loiça ou de qualquer fonte de calor.
- Não utilize uma extensão. Ligue o carregador directamente a uma tomada de corrente.
- Não carregue o aparelho utilizando uma tomada no exterior.
- Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque o aparelho em água ou em quaisquer outros líquidos.



**ADVERTÊNCIA:** Os sacos em polietileno contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.

## **ELIMINAÇÃO DAS BATERIAS**

A fim de minimizar os riscos para a saúde e o ambiente no fim da vida útil deste aparelho, a directiva relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) e a directiva relativa a pilhas e baterias e respectivos resíduos exigem que elimine este aparelho nas instalações de retoma e de recolha disponibilizados localmente onde serão removidas as baterias e se procederá à reciclagem. Contacte os serviços de recolha de resíduos urbanos da área onde reside para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem e a eliminação deste aparelho em condições de segurança.



## **ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA**

O símbolo presente neste aparelho ou na sua embalagem indica que o mesmo não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve recorrer aos sistemas de recolha e retoma dos REEE disponíveis na sua área. Ao assegurar que este aparelho é correctamente eliminado, estará a contribuir para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido ao teor de substâncias nocivas presentes na sua constituição. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste aparelho, contacte os serviços de recolha de resíduos urbanos da área onde reside.

## **Segurança durante a utilização**

Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem e quaisquer rótulos ou etiquetas promocionais do Cordless Mini Prep Pro.

- Manipule a lâmina com o máximo cuidado porque é muito afiada.
- Utilize o aparelho exclusivamente sobre uma superfície de trabalho sólida e plana.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina e como indicado no presente modo de emprego.

- O carregador deve ser ligado a uma tomada de corrente, longe de um lava-loiça ou de qualquer fonte de calor.
- Não utilize uma extensão. Ligue o carregador directamente a uma tomada de corrente.
- Não carregue o aparelho utilizando uma tomada no exterior.
- Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque o aparelho em água ou em quaisquer outros líquidos.

## 2. INTRODUÇÃO

### **Parabéns por ter comprado o Cordless Mini Prep Pro da Cuisinart!**

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

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO (ver a tampa da embalagem)

1. Tampa
2. Taça de preparação com pega
3. Lâmina com sistema BladeLock
4. Teclas de comando
5. Base do motor
6. Entrada de carregamento (não visível)
7. Cabo USB e transformador

## 4. UTILIZAÇÃO

### **Antes da primeira utilização**

#### **A. CARREGAMENTO DO APARELHO**

As baterias no seu Cordless Mini Prep Pro não estão carregadas. O aparelho deve ser carregado antes de o utilizar pela primeira vez até os três indicadores luminosos azuis ficarem acesos. Com uma carga completa, o aparelho funcionará durante cerca de 15 minutos, consoante a receita. O aparelho ficará totalmente carregado em aproximadamente 2 horas.

**N.B.** Para carregar o aparelho, insira a extremidade do cabo USB na entrada de carregamento situada na sua traseira. Insira a outra extremidade do cabo USB directamente na ficha do transformador e depois na tomada da rede eléctrica.

## **Indicadores luminosos da autonomia da bateria**

Os indicadores luminosos ficam intermitentes com cor azul, indicando que o aparelho está a carregar. Quando os três indicadores luminosos ficarem permanentemente acesos, significa que a bateria está completamente carregada e o aparelho está pronto para ser utilizado. Quando a bateria está quase esgotada, os indicadores luminosos apagam-se um a um. A bateria precisa de ser recarregada quando o último indicador luminoso fica intermitente. Quando a bateria estiver completamente descarregada, o aparelho deixa de funcionar.

## **B. MONTAGEM E DESMONTAGEM DAS PEÇAS**

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

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

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

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

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

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

- Introduza na taça os alimentos que deseja processar.
- Coloque a tampa na taça de preparação. A lingueta da tampa deve ficar à esquerda da pega da taça de preparação. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio (em direcção à pega) para bloquear.

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

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

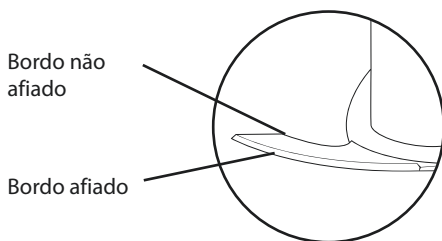
**N.B.** Certifique-se de que o motor está completamente parado e que a lâmina deixou de se mover antes de remover a tampa.

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

- Para retirar a lâmina, puxe o conjunto cuidadosamente para cima para desengatar o bloqueio da lâmina do eixo do motor segurando na haste em plástico.
- Para retirar a taça de preparação, tire primeiro a tampa. Segure na base do motor com a mão esquerda e, seguidamente, agarre a pega da taça de preparação com a mão direita e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para desencaixar e levantar da base do motor.

### C. LÂMINA DUPLA

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



### D. TECLAS DE COMANDO

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

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

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

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

**N.B.** Durante o processamento, é possível inverter a rotação da lâmina, premindo a tecla de comando oposta depois de deixar de pressionar a primeira. Neste caso, é normal que o motor só comece passados uns segundos porque é activado o sistema electrónico de controlo de travagem em cada mudança de rotação.

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

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

### E. PROCESSAMENTO

- Instale a taça de preparação e a lâmina (consulte a secção A).
- Coloque os alimentos na taça de preparação. Certifique-se de que estão cortados em pedaços pequenos e uniformes e que a taça de preparação não está excessivamente cheia.
- Bloqueie a tampa.
- Prima a tecla de comando adequada ('CHOP' ou 'GRIND'), consoante os alimentos que deseja processar, durante o tempo necessário (para mais informações, consulte 'Técnicas de processamento' mais adiante).
- Espere que a lâmina pare de rodar. Desligue o aparelho e retire a tampa e a taça de preparação.

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

- Para remover líquidos e molhos da taça de preparação, basta passá-los para outro recipiente. O sistema BladeLock mantém a lâmina firmemente no lugar.
- Para remover ingredientes mais espessos da taça, retire com cuidado o conjunto da lâmina, segurando na parte superior da haste central em plástico. Levante cuidadosamente para desengatar o bloqueio da lâmina e remova a lâmina da taça de preparação. Retire os alimentos com uma espátula.
- Pode acontecer que os alimentos fiquem colados às paredes da taça de preparação durante o processamento. Neste caso, pare o aparelho. Espere que a lâmina pare de rodar, remova a tampa e passe a espátula nas paredes da taça de preparação para os descolar. Não faça isso com as mãos.
- Também pode inverter a rotação do motor alternando entre as funções 'CHOP' e 'GRIND'. Assim, os ingredientes misturam-se melhor e não se colam às paredes da taça de preparação.

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

## 5. TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO

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

**N.B.** Não processe alimentos congelados neste aparelho.

| Ingredientes                     | Função |         | Comentários  |
|----------------------------------|--------|---------|--|
|                                  | 'Chop' | 'Grind' |  |
| Anchovas                         | X      |         | Escorra bem primeiro. Corte ao meio.   |
| Bacon                            | X      |         | Deve estar estaladiço.   |
| Manteiga                         | X      |         | Corte em pedaços de 1,5 cm. Idealmente à temperatura ambiente.                 |
| Aipo                             | X      |         | Corte em tiras de 1,5 cm de comprimento.                                       |
| Queijo – Pasta mole, refrigerado | X      |         |  |
| Queijo – Pasta semi-mole         | X      |         |  |
| Queijo – Pasta dura, refrigerado | X      |         |  |
| Queijo – Pasta dura              |        | X       | Corte em pedaços de 1,5 cm. Processe 50 g de cada vez.                         |
| Chocolate                        |        | X       | Máx. 25 g de cada vez, corte em pedaços de 1,5 cm.                             |
| Pau de canela                    |        | X       | Parta em pedaços de 1,5 cm.  |
| Café em grão                     |        | X       | Máx. 50 g de cada vez.   |
| Ervas aromáticas (secas)         | X      |         |  |
| Alho                             | X      |         |  |
| Carne, aves, peixe               | X      |         | Devem estar bem frios, mas não congelados. Processe no máx. 316 g de cada vez. |



|                            |   |   |   |
|----------------------------|---|---|---|
| Cogumelos                  | X |   | Escolha cogumelos firmes e frescos. Corte em pedaços regulares que não tenham mais de 1,5 cm.                                       |
| Noz moscada                |   | X | Prima aproximadamente 5 vezes para partir e, depois, deixe funcionar continuamente.   |
| Frutos de casca rija       | X | X | Pode ser utilizada qualquer das funções consoante a consistência desejada (consulte a página seguinte para obter mais informações). |
| Azeitonas                  | X |   | Utilize azeitonas descarapadas.   |
| Cebolas, chalotas          | X |   |   |
| Pimentos                   | X |   | Corte em pedaços de 1,5 cm.   |
| Pimenta em grão            |   | X |   |
| Sementes (p. ex., cominho) |   | X |   |
| Legumes (cozidos)          | X |   | Devem ser cozinhados até estarem macios.  |

#### Para obter melhores resultados:

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

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

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

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

#### A. PICAR ERVAS AROMÁTICAS FRESCAS

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

#### B. CORTAR CARNE, AVES, PEIXE E CRUSTÁCEOS

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

### C. TRITURAR FRUTOS DE CASCA RIJA

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

### D. REDUZIR A PURÉ

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

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

### E. MOER CAFÉ EM GRÃO E ALIMENTOS RIJOS

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

### F. JUNTAR LÍQUIDOS

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

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

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

#### **O motor não arranca ou a lâmina não roda:**

- Confirme que o aparelho tem carga suficiente.
- Verifique que a taça de preparação e a tampa estão firmemente encaixadas (consulte a secção A para mais informações).
- Tenha o cuidado de premir apenas uma tecla de cada vez.

#### **O resultado é irregular:**

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

#### **O resultado é excessivamente fino ou aguado:**

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

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

- É possível que a taça esteja demasiadamente cheia. Desligue o aparelho. Quando a lâmina deixar

de rodar, retire a tampa e limpe a taça de preparação e a tampa com a espátula. Também pode inverter a rotação do motor alternando entre as funções 'CHOP' e 'GRIND'. Assim, os ingredientes misturam-se melhor e não se colam às paredes da taça de preparação.

#### **Os alimentos ficam colados à lâmina:**

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

## **7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

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

## 8. RECEITAS

### MAIONESE CLÁSSICA

**Tempo de preparação:** 10 minutos      **Para:** 4 pessoas

#### **Ingredientes:**

- 2 gemas
- 1 colher de sopa de mostarda de Dijon
- 100 ml de óleo de amendoim
- 25 ml de azeite extra virgem
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
- Sumo de ½ limão
- Sal e pimenta

#### **Método:**

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

**Variações:** Pode juntar alho esmagado para fazer aioli, ervas aromáticas picadas ou essência de anchovas.

### PESTO

**Tempo de preparação:** Inferior a 10 minutos      **Para:** 6 pessoas

#### **Ingredientes:**

- 1 dente de alho, pelado
- 1 colher de sopa de pinhões
- 50 g de folhas de manjeriço
- 15 g de queijo de cabra
- 1 colher de chá de óleo de nozes
- 50 g de parmesão
- 60 ml de azeite
- Sal e pimenta preta acabada de moer

#### **Método:**

- Coloque o alho, os pinhões e o manjeriço na taça de preparação e processe utilizando a função 'CHOP' até estar tudo finamente cortado.

- Junte o queijo de cabra, metade do óleo de nozes e processe até estar bem misturado. Junte o parmesão e misture utilizando a acção 'pulse' até obter uma pasta suave.
- Acrescente o resto do óleo de nozes e o azeite, tempere a gosto e processe até estar bem misturado.

## HÚMUS

**Tempo de preparação:** Inferior a 5 minutos      **Para:** 4 pessoas

### **Ingredientes:**

- 75 g de grão-de-bico
- 5 g de salsa
- ½ colher de chá de raspa de limão
- 1 dente de alho, pelado
- Sumo de 1 limão
- ½ colher de chá de cominhos em pó
- 1 colher de sopa de azeite

### **Método:**

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

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

## TZATZIKI

**Tempo de preparação:** Inferior a 10 minutos      **Para:** 4 pessoas

### **Ingredientes:**

- ½ pepino, descascado, cortado ao meio e sem sementes
- 1 dente de alho pequeno, pelado
- 5 folhas de hortelã
- 170 g de iogurte grego natural
- Sumo de ¼ de limão
- Sal marinho e pimenta preta acabada de moer

### **Método:**

- Corte grosseiramente o pepino em pedaços e coloque-os na taça de preparação.
- Processe utilizando a função 'CHOP' com a acção 'pulse' até quebrar o pepino com a consistência desejada.
- Junte o alho e as folhas de hortelã e utilize a função 'pulse' várias vezes até os ingredientes estarem uniformemente misturados com a consistência desejada.
- Junte o iogurte, o sumo de limão, tempere com sal e pimenta e processe utilizando a função 'CHOP' até estar tudo bem incorporado e o pepino ter ainda alguma textura.

- Prove, rectifique os temperos e passe para uma taça de servir.
- Sirva imediatamente enfeitando com algumas folhas de hortelã.

**Sugestão:** É recomendável manter no frigorífico pelo menos duas horas para apurar o sabor.

## COMPOTA DE MORANGO

**Tempo de preparação:** Inferior a 10 minutos      **Para:** 2 pessoas

### **Ingredientes:**

- 200 g de morangos sem folhas e cortados aos quartos
- 1 colher de chá de geleia de agave
- 1 gota de água de rosas

### **Método:**

- Coloque todos os ingredientes na taça de preparação.
- Processe utilizando a função 'CHOP' quase até reduzir os morangos a puré mas deixando ainda alguma textura.
- Sirva com iogurte grego natural.

**Sugestão:** Experimente fazer esta receita com outros frutos como, por exemplo, framboesas.

## MOJITO

**Tempo de preparação:** Inferior a 5 minutos      **Para:** 4 pessoas

### **Ingredientes:**

- 8 cubos de gelo
- Sumo de 2 limas
- 8 folhas de hortelã
- 8 cubos de açúcar mascavado
- 80 ml de rum
- 120 ml de água gaseificada

### **Método:**

- Coloque os cubos de gelo na taça de preparação e processe utilizando a função 'CHOP' durante uns segundos para quebrar o gelo.
- Junte o sumo das limas e as folhas de hortelã e processe.
- Junte o açúcar e o rum e processe durante alguns segundos.
- Por fim, junte a água gaseificada deitando-a gradualmente por uma das aberturas da tampa. Utilize a acção 'pulse' para misturar e sirva imediatamente.

## 1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ  
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokojów gościnnych.
- Należy zachować ostrożność podczas użytkowania i czyszczenia.
- **OSTROŻNIE.** Ostrza są bardzo ostre. Zachować ostrożność podczas użytkowania.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym produktem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i zasilacz należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po zakończeniu użytkowania.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z działem obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 131).
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W

przypadku uszkodzenia przewodu natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do centrum obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 131). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.

- Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
- Nie owijać przewodu wokół urządzenia podczas lub po zakończeniu użytkowania.
- Urządzenie można bezpiecznie pozostawić podłączone do sieci elektrycznej, gdy nie jest używane, co zapewni, że akumulatory będą zawsze ładowane. Należy je jednak odłączyć przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jeśli nie będzie używane przez dłuższy czas.
- Produkt zawiera akumulator litowo-jonowy, którego nie należy wyjmować z urządzenia w celu jego naładowania. Akumulator w urządzeniu nie jest przeznaczony do wymiany.
- Nie wolno dopuścić do zwarcia zacisków zasilania.
- **OSTRZEŻENIE.** W celu naładowania akumulatora należy używać wyłącznie odłączanej ładowarki dostarczanej wraz z tym urządzeniem (model C050100-EU/BS). Symbol ten oznacza, że urządzenie należy ładować przy użyciu odłączanego zasilacza.
- Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 131).
- Nigdy nie umieszczać noża bezpośrednio na silniku podstawy obudowy. Nigdy nie umieszczać noża bezpośrednio na silniku podstawy obudowy.
- Przed włączeniem robota kuchennego należy sprawdzić,



czy nóż jest zablokowany na wrzecionie silnika (zachowując ostrożność, aby uniknąć ostrych krawędzi) oraz czy pokrywa jest prawidłowo założona. Mechanizmu pokrywy nie wolno zamykać z użyciem siły ani blokować.

- Przed dodaniem składników zawsze ostrożnie zakładać nóż.
- Należy zachować szczególną ostrożność w przypadku używania urządzenia do przetwarzania gorącej cieczy. Gromadząca się para woda może spowodować nagłe wyrzucenie cieczy z urządzenia.
- Przed zdjęciem pokrywy należy zawsze poczekać, aż nóż się zatrzyma.
- Przed zdjęciem noża należy zawsze bardzo ostrożnie zdjąć misę z podstawy silnika.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Podczas pracy urządzenia nie zbliżać rąk, łopatek ani innych narzędzi kuchennych do ruchomych noży. Łopatki należy używać wyłącznie dopiero po zatrzymaniu się silnika robota kuchennego.
- Przed czyszczeniem lub demontażem noży należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Ładowarkę należy podłączyć do gniazdka elektrycznego z dala od zlewu i gorącej powierzchni.
- Nie wolno używać przedłużaczy. Podłączać ładowarkę bezpośrednio do gniazda elektrycznego.
- Nie wolno ładować urządzenia za pomocą gniazda elektrycznego umieszczonego na zewnątrz.
- Nie wolno zanurzać jednostki głównej w wodzie ani w innych cieczach, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.



**UWAGA:** Worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowuj je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci.

Worki te nie służą do zabawy.

## **UTYLIZACJA BATERII**

Aby zminimalizować zagrożenia dla zdrowia i środowiska naturalnego po zakończeniu eksploatacji produktu, przepisy dotyczące zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) oraz dyrektywa w sprawie zużytych baterii wymagają, aby został on utylizowany w odpowiednim punkcie zbiórki, do którego zostanie wysłany w celu usunięcia baterii i odpowiedniego recyklingu. Skontaktować się z lokalnymi instytucjami, aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu i bezpiecznej utylizacji w Twoim miejscu zamieszkania.



## **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH NA KONIEC OKRESU EKSPLOATACJI**

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

## **Bezpieczeństwo podczas użytkowania**

Przed pierwszym użyciem należy usunąć z Mini Prep Pro wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety promocyjne.

- Z ostrzem należy obchodzić się bardzo ostrożnie, gdyż noże są bardzo ostre.

- Urządzenia należy używać wyłącznie w pomieszczeniach, na stabilnej, równej powierzchni roboczej.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Ładowarkę należy podłączyć do gniazdka elektrycznego z dala od zlewu i gorącej powierzchni.
- Nie wolno używać przedłużaczy. Podłączać ładowarkę bezpośrednio do gniazda elektrycznego.
- Nie wolno ładować urządzenia za pomocą gniazda elektrycznego umieszczonego na zewnątrz.
- Nie wolno zanurzać jednostki głównej w wodzie ani w innych cieczach, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.

## 2. WSTĘP

### **Gratulujemy zakupu bezprzewodowego urządzenia Mini Prep Pro firmy Cuisinart!**

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałą wydajność dzień po dniu.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Pokrywka
2. Misa robocza z uchwytem
3. Ostrze z systemem BladeLock
4. Przełączniki sterowania
5. Podstawa urządzenia
6. Port ładowania (nie pokazano)
7. Przewód i adapter USB

## 4. UŻYTKOWANIE

### Przed użyciem

#### A. ŁADOWANIE BEZPRZEWODOWEGO URZĄDZENIA MINI PREP PRO

Akumulator bezprzewodowego urządzenia Mini Prep Pro nie został całkowicie naładowany. Przed użyciem akumulator należy ładować do chwili, aż zapalą się wszystkie trzy niebieskie kontrolki. Po pełnym naładowaniu bezprzewodowe urządzenie Mini Prep Pro będzie działało nieprzerwanie przez około 15 minut, w zależności od przepisu. Bezprzewodowe urządzenie Mini Prep Pro osiąga pełne naładowanie po około 2 h.

**UWAGA:** Aby naładować produkt, umieścić koniec przewodu do ładowania micro USB w porcie do ładowania z tyłu jednostki głównej. Podłączyć końcówkę przewodu USB bezpośrednio do wtyczki adaptera, a następnie do gniazdka sieciowego.

#### Kontrolki naładowania akumulatora

Podczas ładowania akumulatora kontrolki będą migać na niebiesko. Gdy palą się wszystkie trzy kontrolki, oznacza to, że akumulator jest całkowicie naładowany i gotowy do użytku. Gdy akumulator zacznie się rozładowywać, kontrolki kolejno gasną. Gdy ostatnia kontrolka miga, akumulator należy naładować. Jeśli akumulator całkowicie się wyczerpie, urządzenie nie będzie działać.

#### B. MONTAŻ I DEMONTAŻ ELEMENTÓW

- Umieścić podstawę obudowy na płaskiej, suchej i stabilnej powierzchni.
- Umieścić misę roboczą nad podstawą silnika, z uchwytem skierowanym do przodu i ustawionym lekko w lewo od panelu sterowania (misa wsuwa się w podstawę).
- Obrócić misę roboczą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się w podstawie obudowy.

**UWAGA:** Misa musi być bezpiecznie zablokowana w odpowiednim położeniu. Gdy uchwyt znajdzie się w położeniu środkowym w stosunku do panelu sterowania, misa jest we właściwej pozycji.

- Ostrożnie unieść zespół noża, przytrzymując za plastikowe kółko środkowe, a następnie umieścić go na wałku napędowym. Wcisnąć nóż w dół do oporu, aż zablokuje się na swoim miejscu. Dolna część zespołu noża powinna prawie dotykać dna miski roboczej.

**UWAGA:** Zespół noża należy zawsze trzymać za plastikowy trzonek. Nie wolno dotykać noża, gdyż jest bardzo ostry.

**UWAGA:** Nie wolno zakładać noża na wałek napędowy, jeśli miska robocza nie jest zablokowana we właściwym położeniu.

**UWAGA:** Nóż należy zawsze zakładać do miski roboczej przed umieszczeniem w niej składników.

- Dodać składniki, jakie mają być rozdrabniane.
- Umieścić pokrywę na misie roboczej z małą wypustką z lewej strony uchwyty miski roboczej. Obrócić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w kierunku uchwyty), aby ją bezpiecznie zablokować.

**UWAGA:** Misa robocza i pokrywa muszą być szczelnie zablokowane w urządzeniu blokującym. Gdy dojdzie do ich zablokowania, będzie można usłyszeć głośne kliknięcie. Jeśli miska robocza i pokrywa nie zostaną bezpiecznie zablokowane, robot nie uruchomi się.

- Aby zdjąć pokrywę, przytrzymać lewą ręką podstawę obudowy, mocno ująć uchwyt na górze pokrywy i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

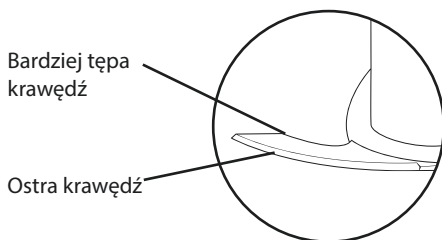
**UWAGA:** Przed zdjęciem pokrywy należy sprawdzić, czy silnik całkowicie się zatrzymał, a nóż już się nie obraca.

**OSTROŻNIE:** Przed założeniem lub zdjęciem miski roboczej z podstawy należy zawsze zdjąć pokrywę, ponieważ nie można założyć miski z pokrywą.

- Aby wyjąć nóż, delikatnie pociągnąć go do góry, co spowoduje odłączenie wałka napędowego od plastikowego kółka środkowego.
- Aby zdjąć miskę roboczą, należy najpierw upewnić się, że pokrywa została zdjęta. Przytrzymać podstawę obudowy lewą ręką, a następnie chwycić za uchwyt miski roboczej prawą ręką i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z podstawy obudowy.

## C. PODWÓJNY NÓZ

Urządzenie pracuje wykorzystując podwójny nóż z ostrą, zakrzywioną krawędzią do siekania/mieszania oraz płaską, bardziej tępą krawędzią do mielenia.



## D. PRZEŁĄCZNIKI STEROWANIA

Aby rozpocząć pracę, wystarczy nacisnąć jeden z dwóch przełączników i przytrzymać go przez odpowiedni czas.

Przełącznik prędkości „CHOP” (SIEKANIE) służy do siekania, miksowania i mieszania składników przy użyciu noża z ostrą krawędzią.

Przełącznik prędkości obrotowej „GRIND” (MIELENIE) służy do mielenia i siekania twardych składników przy użyciu noża z tępą krawędzią.

Przy korzystaniu z noża z ostrą krawędzią najlepiej sprawdzi się praca impulsowa. Często wystarczą dwa lub trzy impulsy. Sprawdzać często składniki, by nie rozdrobnić ich nadmiernie.

Nadmierne rozdrobnienie sprawi, że uzyskamy wodnistą pastę zamiast drobno posiekanej masy.

**UWAGA:** Urządzenie jest wyposażone w silnik o dużej mocy, zalecamy więc przytrzymywanie go jedną ręką podczas pracy.

**UWAGA:** Podczas przetwarzania możliwe jest odwrócenie kierunku obrotu ostrza poprzez naciśnięcie przeciwnego przełącznika po zaprzestaniu naciskania jednego. W tym przypadku normalne jest, że silnik uruchomi się z kilkusekundowym opóźnieniem, ze względu na elektroniczne sterowanie hamulcem przy każdej zmianie kierunku.

Podczas mielenia najlepszym rozwiązaniem jest trzymanie urządzenia przez cały czas. Jeśli urządzenie jest używane dłużej niż 10 sekund, należy używać pracy impulsowej co 10 sekund, by składniki mogły opaść na dno miski roboczej. Pozwoli to zapewnić bardziej jednolite rozdrobnienie.

**WAŻNE:** Bezprzewodowe urządzenie Mini Prep Pro nie może pracować w sposób ciągły przez okres dłuższy niż 20 sekund

## E. PRZETWARZANIE

- Założyć misę roboczą i nóż (zob. punkt A).
- Umieścić składniki w misie roboczej. Składniki powinny być pokrojone na niewielkie, równe kawałki i nie należy ich nakładać zbyt dużo do misy roboczej.
- Zablokować pokrywę na swoim miejscu.
- Nacisnąć odpowiedni przełącznik sterujący, jak „CHOP” (Siekanie) lub „GRIND” (Mielenie) w zależności od przetwarzanego składnika, przez odpowiednio długi czas (więcej informacji w punkcie „Techniki przetwarzania”).
- Poczekać, aż nóż przestanie się obracać. Odłączyć bezprzewodowe urządzenie od sieci i zdjąć pokrywę oraz misę roboczą.

**UWAGA:** Przed założeniem lub zdjęciem misy roboczej z podstawy należy zawsze zdjąć pokrywę.

- Przetworzone ciecze lub sosy należy po prostu wyłączyć z misy roboczej. System BladeLock utrzymuje nóż bezpiecznie na swoim miejscu.
- Aby wyjąć z misy gęstsze składniki, ostrożnie zdjąć zespół noża, przytrzymując go za plastikowe kołko pośrodku. Delikatnie pociągnąć nóż do góry, by zwolnić blokadę i wyjąć nóż z misy. Wyjąć potrawę używając łopatki.
- Potrawa czasem może przywierać do ścianek misy podczas obróbki. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie. Gdy nóż przestanie się obracać, zdjąć pokrywę i użyć łopatki do zgarnięcia potrawy na środek misy. Nie wolno robić tego ręką.
- Można także odwracać kierunek obrotów używając naprzemiennie funkcji „CHOP” (Siekanie) i „GRIND” (Mielenie). Pomoże to połączyć składniki i oczyścić ścianki misy roboczej.

**UWAGA:** Nie wolno uruchamiać urządzenia bez składników w misie roboczej.

## 5. TECHNIKI PRZETWARZANIA

Poniższy punkt zawiera użyteczne wskazówki i podpowiedzi dotyczące korzystania z bezprzewodowego urządzenia Mini Prep Pro w sposób umożliwiający osiągnięcie właściwych rezultatów. Zalecamy przeciwiczenie tych technik przed przystąpieniem do przetwarzania żywności.

**UWAGA:** Nie należy wykorzystywać urządzenia do przetwarzania mrożonych składników.

| Składniki                | Działanie          |                     | Uwagi   |
|--------------------------|--------------------|---------------------|---|
|                          | Chop<br>(Siekanie) | Grind<br>(Mielenie) |   |
| Sardele (anchois)        | X                  |                     | Odsączyć. Przekroić na pół.   |
| Bekon                    | X                  |                     | Powinien być chrupiący.   |
| Masło                    | X                  |                     | Pokroić w kostkę 1,5 cm. Najlepiej sprawdzi się w temperaturze pokojowej. |
| Seler                    | X                  |                     | Pokroić w kawałki o długości 1,5 cm.                                      |
| Ser – schłodzony, miękki | X                  |                     |   |
| Ser – półmiękki          | X                  |                     |   |
| Ser – schłodzony, twardy | X                  |                     |   |

|                      |   |   |  |
|----------------------|---|---|--|
| Ser – twarde         |   | X | Pokroić w kostkę 1,5 cm. Przetwarzać w partiach po 50 g.   |
| Czekolada            |   | X | W partiach maksymalnie po 25 g, pokroić w kostkę 1,5 cm.   |
| Laski cynamonu       |   | X | Połączyć na kawałki o długości 1,5 cm.   |
| Ziarna kawy          |   | X | Przetwarzać w partiach maksymalnie po 50 g.  |
| Świeże zioła (suche) | X |   |  |
| Czosnek              | X |   |  |
| Mięso, drób, ryby    | X |   | Powinny być bardzo zimne, lecz nie zamrożone. Przetwarzać w partiach maksymalnie po 316 g.                         |
| Grzyby               | X |   | Wybrać jędrne, świeże grzyby. Pokroić na równe kawałki, nie większe niż 1,5 cm.                                    |
| Gałka muskatołowa    |   | X | Zastosować tryb impulsowy, około 5 razy, by rozbić pestkę, a następnie mielić w trybie ciągłym.                    |
| Orzechy              | X | X | Można użyć dowolnego z dwóch trybów w zależności od żądanej konsystencji (więcej szczegółów na następnej stronie). |
| Oliwki               | X |   | Stosować oliwki bez pestek.  |
| Cebula, szalotka     | X |   |  |
| Papryka              | X |   | Pokroić w kostkę 1,5 cm.   |
| Ziarna pieprzu       |   | X |  |
| Nasiona (np. kminek) |   | X |  |
| Warzywa (gotowane)   | X |   | Należy gotować do miękkości.   |

### Aby uzyskać najlepsze rezultaty.

- Należy zawsze kroić składniki na mniejsze kawałki o jednakowej wielkości, o długości około 1,5 cm, co pozwoli osiągnąć najlepsze rezultaty.
- Użyć ostrej krawędzi do siekania, przecierania i miksowania. Idealnie się sprawdzi podczas siekania miękkich składników, jak zioła, seler naciowy, cebula, czosnek i większość serów. Element ten jest także użyteczny w przypadku gotowanych warzyw, przydatny do przecierania ugotowanych warzyw i mieszania dresingów sałatkowych.
- Do mielenia ziaren kawy i przypraw oraz do siekania twardych składników, jak ziarna pieprzu, nasiona, czekolada czy orzechy, należy użyć bardziej tępej krawędzi.

**OSTROŻNIE:** Nie wolno umieszczać zbyt dużych ilości składników w misie roboczej. Przeciążenie powoduje nierównomierne rozdrabnianie i obciąża silnik. Po przetworzeniu potrawa nie powinna sięgać wyżej niż do 2/3 wysokości plastikowego kółka w zespole noża.

**UWAGA:** Należy pamiętać, że choć pojemność bezprzewodowego urządzenia Mini Prep Pro wynosi 900 ml, optymalne rezultaty można uzyskać nie przekraczając maksymalnych pojemności napełniania podanych poniżej:

700 ml – objętość mieszaniny;

400 ml – objętość gęstego płynu.

## A. SIEKANIE ŚWIEŻYCH ZIOŁ

Zioła, misa robocza i nóż muszą być dokładnie umyte i suche. Usunąć łodygi z ziół. Umieścić liście w misie roboczej i siekać używając funkcji „CHOP” (Siekanie) i trybu impulsowego, do osiągnięcia żądanej konsystencji.

## B. SIEKANIE MIĘSA, DROBIU, RYB I OWOCÓW MORZA

Składniki powinny być bardzo zimne, lecz niezamrożone. Pokroić składniki w kostkę 1,5 cm i umieścić je w misie roboczej. Użyć przełącznika „CHOP” (Siekanie) i trybu impulsowego, mieląc składniki do uzyskania równomiernego rozdrobnienia. Jeśli konieczne jest uzyskanie większego rozdrobnienia, mielić w sposób ciągły przez kilka sekund. W razie potrzeby zebrać składniki łopatką ze ścianek misy roboczej.

## C. SIEKANIE ORZECHÓW

W zależności od wymaganej konsystencji można użyć funkcji „CHOP” (Siekanie) lub „GRIND” (Mielenie). Aby uzyskać grubo siekane orzechy, siekać je w sposób ciągły za pomocą przełącznika „CHOP” (Siekanie), do chwili uzyskania żądanej konsystencji. Należy często sprawdzać, czy orzechy nie zbrylają się. W razie potrzeby należy użyć łopatki, by równomiernie rozprowadzić orzechy w misie roboczej. Jeśli konieczne jest bardzo drobne zmielenie orzechów, należy użyć funkcji „GRIND” (Mielenie) w sposób ciągły, aż do osiągnięcia pożądanego konsystencji.

## D. ROZDRABNIANIE NA PRZECIER

Pokroić składniki w kostkę 1,5 cm i umieścić je w misie roboczej. Użyć przełącznika „CHOP” (Siekanie) i trybu impulsowego, by z grubsza rozdrobnić składniki, a następnie siekać w trybie ciągłym do uzyskania konsystencji przecieru.

**UWAGA:** Wyjątek stanowią gotowane ziemniaki. Przetwarzanie przy użyciu metalowego noża nadaje im kleistą teksturę.

## E. MIELENIE ZIAREN KAWY I TWARDYCH SKŁADNIKÓW

Umieścić w misie roboczej kawę lub inny twardy składnik. Użyć przełącznika „GRIND” (Mielenie) i mielić je w trybie ciągłym do uzyskania żądanej konsystencji. Zmielenie ziaren kawy może nieco potrwać, należy więc używać trybu impulsowego co 10 sekund, by ziarna mogły opaść na dno misy roboczej.

## F. WLEWANIE CIECZY

Podczas pracy urządzenia można wlewać do misy ciecz, takie jak woda, olej czy aromat. Wlać ciecz przez jeden z dwóch otworów w pokrywie.

**UWAGA:** Ciecze należy wlewać w danym momencie tylko przez jeden otwór. Drugi otwór musi zapewnić swobodny przepływ powietrza.

# 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**Silnik nie uruchamia się lub nóż nie obraca się.**

- Sprawdzić, czy urządzenie jest wystarczająco naładowane.



- Sprawdzić, czy misa robocza i pokrywa są bezpiecznie zablokowane na swoim miejscu (więcej informacji w punkcie A).
- Sprawdzić, czy w danej chwili jest naciskany tylko jeden przełącznik sterujący.

#### **Składniki są nierównomiernie rozdrabniane.**

- W urządzeniu umieszczono zbyt dużo składników lub kawałki są za duże. Pokroić składniki na mniejsze kawałki o jednakowej wielkości i przetwarzać mniejszymi partiami.

#### **Składniki są siekane zbyt drobno lub potrawa jest wodnista.**

- Składniki były przetwarzane zbyt długo. Użyć trybu impulsowego przez krótki czas lub przetwarzać składniki krócej.

#### **Składniki przylegają do pokrywy lub misy roboczej.**

- Przetwarzanie zbyt dużej ilości składników. Wyłączyć urządzenie. Gdy nóż przestanie się poruszać, zdjąć pokrywę i oczyścić pokrywę i misę roboczą przy użyciu łopatki. Można także odwracać kierunek obrotów używając naprzemienne funkcji „CHOP” (Siekanie) i „GRIND” (Mielenie). Pomoże to połączyć składniki i oczyścić ścianki misy roboczej.

#### **Składniki przylegają do noża.**

- Przetwarzanie zbyt dużej ilości składników. Wyłączyć urządzenie. Gdy nóż się zatrzyma, ostrożnie go wyjąć. Usunąć składniki z noża i misy roboczej przy użyciu łopatki i wznowić pracę.

## **7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć zasilacz urządzenia od gniazdka zasilania elektrycznego.
- Wszystkie elementy z wyjątkiem podstawy obudowy można myć w zmywarce. Zalecamy mycie ich w zmywarce na górnej półce. Z powodu wysokiej temperatury wody mycie misy roboczej, pokrywy i akcesoriów na dolnej półce może z czasem spowodować ich uszkodzenie. Misę należy umieszczać do góry dnem.
- W przypadku ręcznego mycia noży należy zachować szczególną ostrożność, nóż jest bardzo ostry. Unikać pozostawiania noży w wodzie z detergentem, gdzie mogą być niewidoczne.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas umieszczania noży w zmywarce i ich wyjmowania.
- Aby ułatwić czyszczenie, natychmiast po użyciu opłukać misę roboczą, pokrywę misy i nóż, by resztki potrawy nie zaschły na nich.
- Rozdrabnianie niektórych składników może spowodować zarysowanie, zmatowienie lub odbarwienie misy roboczej.
- Nie wolno czyścić podstawy obudowy przy użyciu środków czyszczących o właściwościach ściernych. Wystarczy przetrzeć ją wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.
- Środek czyszczący należy nakładać na ściereczkę, nie na podstawę obudowy.
- Po każdym użyciu przed przechowywaniem należy sprawdzić, czy noże zostały dokładnie wyczyszczone i całkowicie wysuszone.

## 8. PRZEPISY

### MAJONEZ KLASYCZNY

**Czas przygotowania:** 10 minut

**Liczba porcji:** 4

#### **Składniki:**

- 2 żółtka jaj
- 1 łyżka musztardy dżidońskiej
- 100 ml oleju z orzeszków ziemnych
- 25 ml oliwy Extra Virgin
- 1 łyżka octu z białego wina
- Sok z ½ cytryny
- Sól i pieprz

#### **Sposób przygotowania.**

- Umieścić żółtka i musztardę dżidońską w misce robota kuchennego, dodać pieprz i sól i mieszać w trybie ciągłym używając funkcji CHOP (Siekanie), do chwili, aż się dobrze połączą.
- Przed wlaniem oliwy i oleju wymieszać je w oddzielnym naczyniu. Używając funkcji CHOP (Siekanie) mieszać zawartość w trybie impulsowym i wlewać olej z oliwą małymi porcjami przez otwór w pokrywie. Należy pamiętać, że nie wolno wlewać oleju zbyt szybko, gdyż żółtka mogą się zwarzyć. Przetwarzać powoli, wlewając małymi porcjami, aż majonez zgęstnieje.
- Po uzyskaniu odpowiedniej gęstości wlać ocet z białego wina i sok z cytryny przez otwór w pokrywie, używając trybu impulsowego do połączenia składników.

**Warianty:** Można dodać zmiążdżony czosnek i uzyskać w ten sposób sos aioli, drobno siekane zioła lub olej z anchois.

### PESTO

**Czas przygotowania:** poniżej 10 minut

**Liczba porcji:** 6

#### **Składniki:**

- 1 ząbek czosnku, obrany
- 1 łyżeczka majonezu
- 50 g liści bazylii
- 15 g koziego sera
- 1 łyżka oleju z orzechów
- 50 g parmezanu
- 60 ml oliwy
- Sól i świeżo mielony pieprz czarny

#### **Sposób przygotowania.**

- Umieścić czosnek, orzeszki pinii i bazylię w misie robota i przetwarzać za pomocą przycisku CHOP (Siekanie), aż będą drobno posiekane.
- Dodać kozi ser, połowę oleju z orzechów i rozdrabniać aż do wymieszania. Dodać parmezan i

mieszać pulsacyjnie do połączenia składników.

- Dodać pozostały olej z orzechów i oliwę, doprawić do smaku i mieszać do chwili połączenia.

## HUMUS

**Czas przygotowania:** poniżej 5 minut

**Liczba porcji:** 4

**Składniki:**

- 75 g ciecierzycy
- 5 g liści pietruszki (odmiana o płaskich liściach)
- ½ łyżeczki otartej skórki cytrynowej
- 1 ząbek czosnku, obrany
- Sok z 1 cytryny
- ½ łyżeczki mielonego kuminu
- 1 łyżeczka oliwy

### **Sposób przygotowania.**

- W misie roboczej umieścić ciecierzycę, pietruszkę, skórkę z cytryny, czosnek, sok z cytryny i mielony kminek, a następnie rozdrabniać przy użyciu przełącznika GRIND (Mielenie) do połączenia się składników.
- Po połączeniu mieszać przy użyciu przełącznika „CHOP” (Siekanie), dodając oliwę przez otwór w pokrywie, aż potrawa zostanie dobrze wymieszana i zgęstnieje.

**Propozycja podania:** Podawać z chlebem pita lub jako dip do surowych warzyw.

## TZATZIKI

**Czas przygotowania:** poniżej 10 minut

**Liczba porcji:** 4

**Składniki:**

- ½ ogórka, przepołowionego i pozbawionego pestek
- 1 mały ząbek czosnku, obrany
- 5 listków mięty
- 170 g pełnotłustego jogurtu greckiego
- Sok z ¼ cytryny
- Sól morską i świeżo mielony pieprz czarny

### **Sposób przygotowania.**

- Pokroić ogórek na kawałki i włożyć do miski robota.
- Używając przycisku CHOP (Siekanie) rozdrabniać pulsacyjnie, aż ogórek zacznie się rozpadać.
- Dodać czosnek i listki mięty i rozdrabniać pulsacyjnie jeszcze kilka razy, aż wszystkie składniki będą równomiernie rozdrobnione.
- Dodać jogurt, sok z cytryny oraz sól i pieprz, a następnie użyć przycisku CHOP (Siekanie), aż wszystko dokładnie się połączy, lecz kawałeczki ogórka będą nadal wyczuwalne.
- Sprawdzić, czy potrawa jest odpowiednio doprawiona i przełożyć do miseczki.

- Podawać natychmiast, posypać kilkoma listkami mięty.

**Wskazówka:** Odstawienie tzatziki na kilka godzin do lodówki pozwala wydobyć głębię jego smaku.

## KOMPOT Z LETNICH JAGÓD

**Czas przygotowania:** poniżej 10 minut

**Liczba porcji:** 2

### **Składniki:**

- 200 g truskawek, z usuniętymi szypułkami, pokrojonych w ćwiartki
- 1 łyżka syropu z agawy
- 1 kropla wody różanej

### **Sposób przygotowania.**

- Umieścić wszystkie składniki w misce robota.
- Rozdrabniać z użyciem przycisku CHOP (Siekanie), aż wszystkie owoce przybiorą formę przecieru, jednak kawałki owoców będą nadal wyczuwalne.
- Podawać z gęstym jogurtem.

**Wskazówki.** Można wypróbować ten przepis z innymi letnimi owocami jagodowymi, jak maliny.

## MOJITO

**Czas przygotowania:** poniżej 5 minut

**Liczba porcji:** 4

### **Składniki:**

- 8 kostek lodu
- Sok z 2 limonek
- 8 liści świeżej mięty
- 8 kostek brązowego cukru
- 80 ml rumu
- 120 ml wody gazowanej

### **Sposób przygotowania.**

- Umieścić kostki lodu w misie procesora i rozdrabniać używając przycisku CHOP (Siekanie) przez kilka sekund, aby rozkruszyć lód.
- Dodać sok z limonki i liście mięty i rozdrabniać aż do połączenia się składników.
- Dodać cukier i rum i mieszać przez kilka sekund.
- Na koniec dodać wodę gazowaną, wlewając ją małymi porcjami przez jeden z otworów w pokrywie. Wymieszać pulsacyjnie i natychmiast podawać.

## 1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего пользования. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала магазинов, офисов или в любой другой профессиональной среде, либо в гостевых домах на фермах; прибор не предназначен для использования клиентами гостиниц, мотелей и иных учреждений проживания типа гостевых комнат.
- При пользовании прибором и уходе за ним следует соблюдать осторожность.
- **ВНИМАНИЕ:** Лезвие ножа очень острое: будьте осторожны при обращении с ним.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данный электроприбор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта или знаний, если только они не находятся под наблюдением или не были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования электроприбором.
- Проследите за тем, чтобы дети никогда не использовали данный электроприбор как игрушку.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Прибор и его электрический шнур должны находиться в местах, недоступных для детей, как во время, так и по окончании его использования.

- Перед тем как воспользоваться электроприбором, обязательно проверьте его состояние и убедитесь в отсутствии видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он падал. В случае повреждения или возникновения неисправности прибора, пожалуйста, свяжитесь с нашим Отделом обслуживания клиентов (см. раздел «Международные гарантии» стр. 131).
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться только производителем. Верните прибор в Центр обслуживания клиентов (см. раздел «Международные гарантии» стр. 131). Никакие виды ремонта не могут осуществляться пользователем.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не накручивайте шнур на корпус во время и по окончании использования прибора.
- Когда вы не пользуетесь прибором, его можно без опасений оставить подключенным к сети: в таком случае аккумуляторные батарейки будут всегда заряженными. С другой стороны, прибор следует обязательно отключать от сети перед сборкой, разборкой уходом за ним, а также в том случае, если вы длительное время не пользуетесь прибором.
- Данное изделие содержит литий-ионную аккумуляторную батарейку, которую не следует вынимать из прибора для зарядки. Батарейки в данном приборе не подлежат замене.
- Клеммы питания не должны замыкаться накоротко.
- **ВНИМАНИЕ:** Для подзарядки аккумуляторной батарейки используйте только съемный блок питания, поставляемый вместе с данным прибором (модель C050100-EU/BS). Этот

символ указывает на наличие съемного блока питания, используемого для зарядки.

- Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, а также стандартам, относящимся к данному типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции либо ее соответствия установленным требованиям, пожалуйста, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 131).
- Никогда не устанавливайте нож непосредственно на вал двигателя, выведенный наружу из корпуса. Обязательно установите сначала рабочую чашу.
- Перед тем как включить прибор, обязательно проверьте, хорошо ли зафиксирован нож на валу двигателя (остерегайтесь прикосновения к его острым краям) и правильно ли установлена крышка. Не форсируйте и не блокируйте механизм крышки.
- Сначала осторожно установите нож, и только потом загружайте продукты для переработки.
- Будьте особенно осторожны при использовании прибора для переработки горячих жидкостей. Накопление пара может привести к выбросу жидкости из прибора.
- Обязательно дождитесь полной остановки ножа, прежде чем снимать крышку.
- Прежде чем вынуть нож, сначала очень осторожно снимите чашу с основания двигателя.
- Никогда не оставляйте без присмотра включенный или подключенный к сети прибор.
- Во время работы электроприбора не приближайте руки, кухонные шпатели и иную утварь к вращающемуся ножу.

Вы можете воспользоваться кухонным шпателем только тогда, когда двигатель кухонного комбайна остановлен.

- Обязательно отключите прибор от сети перед тем, как снять нож, а также перед уходом за прибором.
- Электрическая розетка, к которой подключено зарядное устройство, должна располагаться вдали от раковины и любых нагреваемых поверхностей.
- Не используйте удлинитель: подключайте зарядное устройство непосредственно к электрической розетке.
- Не заряжайте прибор, используя розетку вне помещения.
- С целью защиты от поражения электрическим током не погружайте основной блок в воду или другие жидкости.



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

## **УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШИХ АККУМУЛЯТОРНЫХ БАТАРЕЕК**

В соответствии с Директивой об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) и Директивой об отходах батарей и аккумуляторов, цель которых - свести к минимуму опасность для здоровья человека и для окружающей среды, по окончании срока службы данного изделия его следует сдать на переработку в соответствующий центр сбора отходов, где аккумуляторные батарейки будут извлечены из прибора для последующей утилизации. Пожалуйста, свяжитесь с местными органами власти для получения более подробной информации о переработке и безопасной утилизации подобных отходов в вашем регионе.





## **УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ**

Этот символ на самом изделии или его упаковке означает, что данный прибор не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Вместо этого прибор следует сдать в пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая должную утилизацию отслужившего изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны ненадлежащим обращением с отходами электроприбора.

Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия, пожалуйста, обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов.

### **Правила безопасности в процессе эксплуатации**

Перед первым использованием снимите с мини-комбайна Mini Prep Pro все упаковочные материалы, рекламные наклейки и этикетки.

- Будьте предельно осторожны, обращаясь с ножом: его лезвия очень острые.
- Пользуйтесь прибором только на прочной ровной рабочей поверхности.
- Используйте прибор исключительно по его прямому назначению, как это описано в данном руководстве.
- Электрическая розетка, к которой подключено зарядное устройство, должна располагаться вдали от раковины и любых нагревающихся поверхностей.
- Не пользуйтесь удлинителем: включайте зарядное устройство непосредственно в розетку.
- Не заряжайте прибор, используя розетку вне помещения.

- С целью защиты от поражения электрическим током не погружайте основной блок в воду или другие жидкости.

## 2. ВСТУПЛЕНИЕ

### Поздравляем вас с покупкой электроприбора Cuisinart Cordless Mini Prep Pro

В течение вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство высококачественного кухонного оборудования. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и каждодневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Крышка
2. Рабочая чаша с ручкой
3. Нож с системой фиксации BladeLock
4. Кнопки управления
5. Основной блок
6. Разъем для подключения зарядного устройства (не показан на рисунке)
7. USB-кабель и сетевой адаптер

## 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

### А. ЗАРЯДКА БЕСПРОВОДНОГО КУХОННОГО МИНИ-КОМБАЙНА CORDLESS MINI PREP PRO

Батарейки вашего мини-комбайна были заряжены не полностью. Перед тем как воспользоваться прибором, его следует оставить на зарядке до тех пор, пока не загорятся все три синих световых индикатора. Полностью заряженным кухонным комбайном Cordless Mini Prep Pro можно пользоваться в течение приблизительно 15 минут, в зависимости от рецепта приготовления продуктов. Для полной зарядки кухонного комбайна Cordless Mini Prep Pro понадобится примерно 2 часа.

**Н.В.** Чтобы зарядить прибор, вставьте конец кабеля для зарядки с разъемом micro-USB в разъем для подключения зарядного устройства на задней панели основного блока. Вставьте другой конец кабеля USB непосредственно в вилку сетевого адаптера, и затем подключите к розетке.

## Индикаторы уровня заряда

Пока аккумуляторная батарейка заряжается, индикаторы будут мигать синим цветом. Когда загорятся постоянным светом все три индикатора, это означает, что аккумуляторная батарейка полностью заряжена, и прибор готов к использованию. По мере уменьшения заряда индикаторы будут гаснуть. Когда начнет мигать последний световой индикатор, аккумуляторную батарейку следует подзарядить. Если батарейка полностью разрядилась, прибор не будет работать.

## В. УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ СЪЕМНЫХ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

- Установите основание прибора на плоскую, сухую, прочную поверхность.
- Установите рабочую чашу на вал двигателя: ручка должна быть повернута вперед и находиться чуть левее пульта управления (тогда чаша хорошо вставится в основание).
- Поверните чашу по часовой стрелке до тех пор, пока она не заблокируется на основании.

**Н.В.** Рабочая чаша должна быть надежно зафиксирована. Чаша будет установлена в правильном положении, как только ее ручка окажется прямо по центру панели управления.

- Осторожно возьмите ножевой блок, удерживая его за центральный пластиковый стержень, и установите его на вал двигателя. Надавите на ножевой блок до щелчка. Нижняя часть ножевого блока должна практически касаться дна рабочей чаши.

**Н.В.** Держите ножевой блок только за пластиковый стержень. Ни в коем случае не касайтесь лезвия: оно очень острое.

**Н.В.** Не устанавливайте ножевой блок на вал двигателя, пока рабочая чаша не будет зафиксирована на месте.

**Н.В.** Прежде чем загрузить в чашу продукты, сначала обязательно установите нож.

- Загрузите в чашу продукты, которые вы хотите переработать.
- Накройте крышкой рабочую чашу: язычок крышки должен находиться слева от ручки чаши. Чтобы надежно зафиксировать крышку, поверните ее по часовой стрелке (по направлению к ручке).

**Н.В.** Чаша и крышка должны быть зафиксированы в блокировочном устройстве. Раздавшийся щелчок подтверждает правильность установки и блокировки чаши и крышки. Если чаша и крышка не были заблокированы соответствующим образом, комбайн не будет функционировать.

- Чтобы снять крышку, возьмитесь одной рукой за основание корпуса, другой рукой крепко возьмитесь за ручку крышки и поверните ее против часовой стрелки.

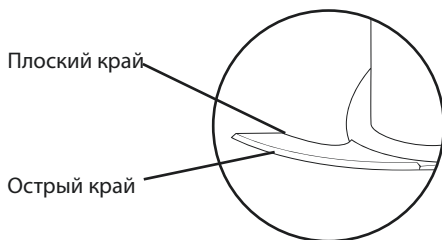
**Н.В.** Перед тем как снять крышку, обязательно убедитесь в том, что двигатель остановился и нож перестал вращаться.

**ВНИМАНИЕ:** Крышку необходимо обязательно снять перед тем, как установить или снять чашу с основания прибора: накрытую крышкой чашу невозможно установить или снять с прибора.

- Чтобы снять нож, возьмитесь за его пластмассовый стержень, осторожно потяните вверх и снимите с вала двигателя.
- Перед тем как снять рабочую чашу, обязательно снимите с нее крышку. Затем возьмитесь одной рукой за основание корпуса, другой рукой крепко возьмитесь за ручку рабочей чаши; повернув чашу против часовой стрелки, разблокируйте ее и снимите с основания прибора.

## С. ДВУСТОРОННИЙ НОЖ

Данный электроприбор оснащен двусторонним ножом: острая изогнутая сторона предназначена для измельчения/перемешивания, а плоская, менее острая сторона – для перемалывания.



## D. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

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

Воспользуйтесь переключателем скорости 'CHOP' для измельчения, пюрирования или перемешивания продуктов острым краем ножа.

Воспользуйтесь переключателем скорости 'GRIND' для перемалывания и измельчения твердых продуктов с помощью плоского края ножа.

Функционирование в импульсном режиме предпочтительно при использовании острого края ножа. Чаще всего бывает достаточно двух-трех импульсов. Регулярно проверяйте консистенцию продуктов, чтобы не слишком измельчить их. Излишняя переработка ингредиентов даст в результате жидкую пасту вместо тонкой нарезки.

**Н.В.** Данный прибор оснащен очень мощным двигателем: во время работы прибора рекомендуется придерживать его рукой.

**Н.В.** В процессе функционирования прибора можно изменить направление вращения ножа, для этого нужно отпустить используемую кнопку и нажать противоположную. При этом двигатель запустится с задержкой в несколько секунд: это нормальное явление, так как при изменении направления вращения двигатель управляется электронным блоком торможения.

Настоятельно рекомендуется придерживать прибор рукой, когда вы используете функцию 'grind' для помола или измельчения твердых продуктов. Если вы намерены пользоваться прибором дольше 10 секунд, примените импульсный режим: останавливайте и запускайте прибор примерно каждые 10 секунд, чтобы перерабатываемые продукты могли опуститься на дно чаши. Этот способ дает более однородные результаты переработки.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** кухонный комбайн Cordless Mini Prep Pro ни в коем случае не должен работать в непрерывном режиме дольше 20 секунд за один раз.

## E. ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ

- Установите рабочую чашу и нож (см. раздел А).
- Положите продукты в рабочую чашу: они должны быть предварительно нарезаны на небольшие равномерные кусочки. Не переполняйте рабочую чашу.
- Зафиксируйте крышку в соответствующем положении.
- В зависимости от перерабатываемых продуктов, нажмите на соответствующую кнопку

- 'CHOP' или 'GRIND' – и удерживайте ее в нажатом положении в течение необходимого времени (подробнее см. раздел «Методы переработки продуктов»).

- После выключения прибора подождите, пока нож не прекратит вращаться; снимите сначала крышку с чаши, а затем снимите рабочую чашу с основания прибора.

**N.B.** Устанавливать или снимать чашу с основания прибора следует только со снятой крышкой.

- Вы можете перелить соусы или иные жидкости из чаши для переработки в другую емкость, не снимая ножа. Система фиксации BladeLock надежно удерживает нож на месте установки.
- Чтобы извлечь из чаши нежидкие переработанные продукты, следует сначала осторожно достать нож, взявшись за пластиковый стержень. Аккуратно потяните за нож вверх, чтобы разблокировать его и извлечь из рабочей чаши. С помощью кухонного шпателя выгрузите из чаши переработанные продукты.
- Иногда ингредиенты прилипают к стенкам чаши в процессе их переработки. В подобном случае остановите электроприбор, и как только нож перестанет вращаться, снимите крышку и воспользуйтесь кухонным шпателем, чтобы соскрести ингредиенты со стенок чаши к ее центру; не делайте этого голыми руками.
- Вы можете также использовать реверс двигателя, нажимая поочередно на кнопки 'CHOP' и 'GRIND'. Это улучшит перемешивание ингредиентов и очистит стенки чаши.

**N.B.** Не включайте электроприбор, когда рабочая чаша пустая.

## 5. МЕТОДЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

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

**N.B.** Не перерабатывайте в кухонном комбайне замороженные продукты.

| Ингредиенты                  | Функция |       | Комментарии   |
|------------------------------|---------|-------|---|
|                              | Chop    | Grind |   |
| Анчоусы                      | X       |       | Предварительно слейте жидкость. Разрежьте пополам.                    |
| Бекон                        | X       |       | Должен быть поджарен до хрустящей корочки                             |
| Масло сливочное              | X       |       | Нарежьте кусочками в 1,5 см. Масло должно быть комнатной температуры  |
| Сельдерей черешковый         | X       |       | Нарежьте брусочками в 1,5 см.   |
| Мягкий сыр, охлажденный      | X       |       |   |
| Полумягкий сыр               | X       |       |   |
| Полутвердый сыр, охлажденный | X       |       |   |
| Сыр твердый                  |         | X     | Нарежьте кубиками в 1,5 см. Перерабатывайте не более 50 г за один раз |

|                                    |   |   |  |
|------------------------------------|---|---|--|
| Шоколад                            |   | X | Максимум 25 г за один раз.<br>Покрошите на кусочки в 1,5 см  |
| Палочки корицы                     |   | X | Разломайте на кусочки в 1,5 см   |
| Кофейные зерна                     |   | X | Максимум 50 г за один раз  |
| Пряные травы (сушеные)             | X |   |  |
| Чеснок                             | X |   |  |
| Мясо, птица, рыба                  | X |   | Хорошо охлажденные, но не замороженные. Перерабатывайте не более 316 г за один раз.  |
| Грибы                              | X |   | Отберите свежие крепкие грибы.<br>Нарежьте равномерно кусочками не более 1,5 см  |
| Мускатный орех                     |   | X | Воспользуйтесь импульсным режимом примерно 5 раз, чтобы расколоть мускатные орехи. Затем продолжите помол в непрерывном режиме |
| Орехи                              | X | X | Выбор функции зависит от желаемой степени помола (см. дополнительную информацию ниже по тексту)                                |
| Оливки/Маслины                     | X |   | Оливки/маслины должны быть без косточек  |
| Лук, лук-шалот                     | X |   |  |
| Болгарский перец                   | X |   | Нарежьте кусочками в 1,5 см  |
| Перец черный горошком              |   | X |  |
| Высушенные семена (тмин, например) |   | X |  |
| Овощи (отваренные)                 | X |   | Предварительно отварить до мягкости  |

#### **Для достижения оптимального результата:**

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

**ВНИМАНИЕ:** Не перегружайте рабочую чашу. Переполнение чаши приводит к неравномерным результатам переработки и вызывает перегрузку двигателя. После переработки продукты должны заполнять чашу не выше 2/3 длины пластмассового стержня ножевого блока.

**Н.В.** Несмотря на то, что общая емкость чаши прибора Cordless Mini Prep Pro составляет 900 мл, для оптимального использования комбайна рекомендуются следующие максимальные

объемы загружаемых продуктов:  
700 мл для густых/нежидких смесей  
400 мл для жидких продуктов

## **A. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ/ТРАВ**

Травы, рабочая чаша и нож должны быть совершенно чистыми и сухими. Удалите стебли, оставьте только мягкие части. Положите листья в чашу и измельчите их, воспользовавшись кнопкой 'CHOP' в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.

## **B. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

Продукты должны быть хорошо охлажденными, но не замороженными. Нарежьте их кусочками в 1,5 см и поместите в рабочую чашу. Нажимайте кнопку 'CHOP' в импульсном режиме до получения равномерного измельчения. При необходимости более тонкого измельчения удерживайте кнопку в нажатом положении в течение нескольких секунд. Воспользуйтесь кухонным шпателем, чтобы соскрести со стенок чаши прилипшие частички продуктов.

## **C. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ОРЕХОВ**

В зависимости от требуемой консистенции измельчения воспользуйтесь кнопкой 'CHOP' или 'GRIND'. Для крупного помола орехов воспользуйтесь кнопкой 'CHOP', удерживая ее в нажатом положении до тех пор, пока не получите желаемой степени переработки. Регулярно проверяйте степень помола, чтобы не допустить слипания перемолотых орехов. При необходимости воспользуйтесь кухонным шпателем, чтобы равномерно распределить орехи в рабочей чаше. Если вы хотите получить орехи более тонкого помола, воспользуйтесь кнопкой 'GRIND', удерживая ее в нажатом положении до тех пор, пока не получите желаемой степени переработки.

## **D. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОТЕРТЫХ БЛЮД**

Нарежьте продукты кусочками в 1,5 см и положите в рабочую чашу. Воспользуйтесь кнопкой 'CHOP' в импульсном режиме для предварительного измельчения, затем удерживайте кнопку в нажатом положении до тех пор, пока продукты не будут протерты до пюреобразного состояния.

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

## **E. ПОМОЛ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН И ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ТВЕРДЫХ ПРОДУКТОВ**

Поместите кофейные зерна или другие твердые продукты в рабочую чашу. Воспользуйтесь кнопкой 'GRIND', удерживая ее в нажатом положении до тех пор, пока не получите желаемую степень измельчения. Для помола зерен кофе может потребоваться немного больше времени, чем для других продуктов. В таком случае воспользуйтесь кнопкой в импульсном режиме (примерно 10 секунд на каждый импульс), чтобы во время каждой остановки еще не перемолотые зерна опускались на дно чаши.

## **F. ДОБАВЛЕНИЕ ЖИДКОСТИ**

В процессе функционирования комбайна в чашу можно добавлять воду, подсолнечное масло или жидкие пищевые ароматизаторы, воспользовавшись одним из двух отверстий

в крышке.

**N.B.** Добавляйте жидкость только через одно из двух отверстий, другое должно оставаться свободным для обеспечения циркуляции воздуха.

## 6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

### **Двигатель не запускается или нож не вращается:**

- Проверьте, достаточно ли заряжен прибор.
- Проверьте, правильно ли установлены и зафиксированы чаша и крышка (для получения подробной информации обратитесь к разделу A).
- Нажимайте только на одну из кнопок управления электроприбором, ни в коем случае не на две одновременно.

### **Продукт измельчен неравномерно:**

- Возможно, вы положили в чашу слишком много продуктов, либо продукт был предварительно нарезан слишком большими кусками. Советуем нарезать продукт на равномерные кусочки меньшего размера и перерабатывать небольшое количество продуктов за один раз.

### **Продукты нарезаны слишком мелко или приняли жидкую форму:**

- Продукты измельчались или перемалывались слишком долго. Перерабатывайте продукты в импульсном режиме (короткими импульсами), либо сократите время переработки.

### **Продукты остаются прилипшими к крышке или к стенкам чаши:**

- Возможно, вы положили в чашу слишком много продуктов. Выключите электроприбор. Подождите, когда нож перестанет вращаться, затем снимите крышку и очистите кухонным шпателем стенки чаши и крышку. Вы можете также использовать реверс двигателя, нажимая поочередно на кнопки 'CHOP' и 'GRIND'. Это улучшит перемешивание ингредиентов и очистит стенки чаши.

### **Продукты остаются прилипшими к ножу:**

- Возможно, вы положили в чашу слишком много продуктов. Выключите электроприбор. Подождите, когда нож прекратит вращаться, и осторожно достаньте его из чаши. С помощью кухонного шпателя удалите продукты с ножа и со стенок чаши, затем заново начните переработку.

## 7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед уходом за электроприбором обязательно отключите сетевой адаптер от сети.
- Все детали электроприбора, за исключением основания, можно мыть в посудомоечной машине. Мы рекомендуем размещать их в верхней корзине посудомоечной машины: горячая вода может со временем повредить чашу, крышку и аксессуары, если их класть в нижнюю корзину. Ставьте чашу в посудомоечную машину вверх дном.
- При мойке ножа вручную будьте особенно осторожны, так как его лезвие очень острое. Не оставляйте нож в мыльной воде, вы можете потерять его из виду.
- Будьте предельно осторожны, когда кладете или достаете нож из посудомоечной машины.



- Для облегчения ухода ополаскивайте чашу, крышку и нож сразу же после их использования, чтобы продукты не засыхали на них.
- В результате переработки отдельных продуктов чаша может поцарапаться, потускнеть или изменить цвет.
- Не пользуйтесь абразивными моющими средствами для ухода за основанием электроприбора. Достаточно просто протереть его влажной тканью и затем вытереть насухо.
- Наносите моющее средство на ткань, а не на само основание прибора.
- После каждого применения нож обязательно следует вымыть и тщательно высушить его перед тем, как убрать на хранение.

## 8. РЕЦЕПТЫ

### МАЙОНЕЗ КЛАССИЧЕСКИЙ

**Время приготовления:** 10 минут      **На 4 порции**

#### **Ингредиенты:**

- 2 яичных желтка
- 1 ст. л. дижонской горчицы
- 100 мл арахисового масла
- 25 мл оливкового масла первого холодного отжима extra virgin
- 1 ст. л. белого винного уксуса
- Сок ½ лимона
- Соль и перец

#### **Приготовление:**

- Поместите желтки и дижонскую горчицу в рабочую чашу, обильно посолите и поперчите. Нажмите и удерживайте кнопку 'СНОР' в нажатом положении до тех пор, пока не получите однородную массу.
- Смешайте арахисовое и оливковое масло в отдельной емкости. Нажимая на кнопку 'СНОР' короткими импульсами, постепенно добавляйте смесь масел в чашу через одно из отверстий в крышке. Добавляйте масло очень маленькими порциями, не слишком быстро, чтобы майонез не свернулся. Постепенно добавляйте масло до тех пор, пока майонез не загустеет.
- После того как майонез загустел, через отверстие в крышке добавьте белый винный уксус и сок лимона. Работайте в импульсном режиме, чтобы хорошо перемешать все ингредиенты.

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

## ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС ПЕСТО

**Время приготовления:** Менее 10 минут

**На 6 порций**

### **Ингредиенты:**

- 1 очищенный зубчик чеснока
- 1 ст.л. кедровых орехов
- 50 г листьев базилика
- 15 г козьего сыра
- 1 ч. л. орехового масла
- 50 г сыра пармезан
- 60 мл оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

### **Приготовление:**

- Положите в рабочую чашу чеснок, кедровые орехи и базилик и переработайте их, удерживая в нажатом положении кнопку 'CHOP' до полного измельчения ингредиентов.
- Добавьте козий сыр, половину орехового масла и продолжите приготовление до полного перемешивания ингредиентов. Добавьте пармезан и перемешайте в импульсном режиме до получения однородной массы.
- Добавьте оливковое и оставшееся ореховое масло, приправьте по вкусу и продолжите приготовление до полного перемешивания.

## ХУМУС

**Время приготовления:** Менее 5 минут

**На 4 порции**

### **Ингредиенты:**

- 75 г нута (турецкого гороха)
- 5 г листьев плоской петрушки
- ½ чайной ложки лимонной цедры
- 1 очищенный зубчик чеснока
- Сок 1 лимона
- ½ чайной ложки молотого тмина
- 1 столовая ложка оливкового масла

### **Приготовление:**

- Соедините в рабочей чаше нут, петрушку, лимонную цедру и молотый тмин, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку 'GRIND' до тех пор, пока все ингредиенты хорошо не перемешаются.
- Затем нажмите кнопку 'CHOP' и удерживайте ее в нажатом положении, одновременно добавляя масло через отверстие крышки, до тех пор, пока не получите смесь густой однородной консистенции.

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

## ГРЕЧЕСКИЙ СОУС ЦАЦИКИ

**Время приготовления:** Менее 10 минут

**На 4 порции**

### **Ингредиенты:**

- ½ огурца, разрезанного пополам вдоль и очищенного от семян
- 1 небольшой очищенный зубчик чеснока
- 5 листиков мяты
- 170 г необезжиренного греческого йогурта
- Сок ¼ лимона
- Морская соль и свежемолотый черный перец

### **Приготовление:**

- Порежьте огурец на кусочки и положите в чашу комбайна.
- Используя кнопку 'СНОР' в импульсном режиме, слегка измельчите огурец: в результате должны получиться очень маленькие кусочки, но не однородная смесь.
- Добавьте чеснок и листья мяты и переработайте ингредиенты до тех пор, пока все они не будут равномерно измельчены.
- Добавьте йогурт, лимонный сок, соль и перец и удерживайте в нажатом положении кнопку 'СНОР' до тех пор, пока все ингредиенты не будут тщательно перемешаны, а огурец все еще будет иметь некоторую текстуру.
- Попробуйте и добавьте приправ при необходимости; перелейте в миску.
- Подавайте сразу же, украсив листьями мяты.

**Полезный совет:** поставьте соус в холодильник на несколько часов, и его вкус раскроется еще больше.

## ПРОТЕРТЫЕ ЛЕТНИЕ ЯГОДЫ

**Время приготовления:** менее 10 минут

**На 2 порции**

### **Ингредиенты:**

- 200 г ягод клубники, очищенных от плодоножек и порезанных на 4 части
- 1 ст. л. сиропа агавы
- 1 капля розовой воды пищевой

### **Приготовление:**

- Поместите все ингредиенты в рабочую чашу
- Переработайте, удерживая нажатой кнопку 'СНОР' до тех пор, пока ягоды не начнут превращаться в пюре, сохраняя при этом некоторую текстуру.
- Подавайте с натуральным необезжиренным йогуртом

**Совет:** почему бы не приготовить по этому рецепту другие летние ягоды? Малину, например?

## МОХИТО

**Время приготовления:** менее 5 минут

**На 4 порции**

### **Ингредиенты:**

- 8 кубиков льда
- Сок 2 лаймов
- 8 листьев свежей мяты
- 8 кусочков коричневого сахара
- 80 мл рома
- 120 мл газированной воды

### **Приготовление:**

- Поместите кубики льда в рабочую чашу и, удерживая нажатой кнопку 'CHOP' в течение нескольких секунд, раздробите лед.
- Добавьте сок лайма и листья мяты и переработайте смесь до получения однородной массы.
- Добавьте сахар и ром и продолжайте перемешивать еще в течение нескольких секунд.
- В самом конце добавьте газированную воду, налив ее через одно из отверстий в крышке. Смешайте одним коротким импульсом и сразу же подавайте.

# Cuisinart®



**CUISINART**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 MONTROUGE - FRANCE

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

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

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

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

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

**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:

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

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

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

France  **N°VERT 00 800 2011 2014**

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

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

Deutschland  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

España  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Portugal  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Polska  **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

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

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

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

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

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@conair.com](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 rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

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

**Pièces détachées et accessoires :**

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

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

**FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)**

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

**ENGLISH: GUARANTEE**

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

**DEUTSCH: GARANTIE**

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

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

**NEDERLANDS: GARANTIE**

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

**ITALIANO: GARANZIA**

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

**ESPAÑOL: GARANTÍA**

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выходя из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 3 года

Срок службы – 3 года



|                          |   |
|--------------------------|---|
| Version no :             | <u>RMC100E IB-20/262</u>  |
| Size :                   | <u>140(W)X210(H)mm</u>  |
| Material :               | <u>Cover:157gsm gloss artpaper</u><br><u>Inside:105gsm gloss artpaper</u> |
| Coating :                | <u>waterbase varnishing fo whole book</u>                                 |
| Binding :                | <u>Thread sewing binding</u>  |
| Total Pages :            | <u>138pp(6PP gate-flap cover+132pp inside page)</u>                       |
| Color Cover :            | <u>1C(Black)+1C(Black) fo whole book</u>                                  |
| Date :                   | <u>2021-03-31</u> Co-ordinator : <u>Maggie Wang/Gorden Li</u>             |
| Millennium Description : | <u>RMC100E IB-20/262</u>  |
| Millennium Code:         | _____ Operator : _____  |
| Millennium Size:         | _____   |