

BABYLISS SARL
 99 avenue Aristide Briand
 92120 Montrouge
 France

www.cuisinart.eu

FAC 2019 / 09

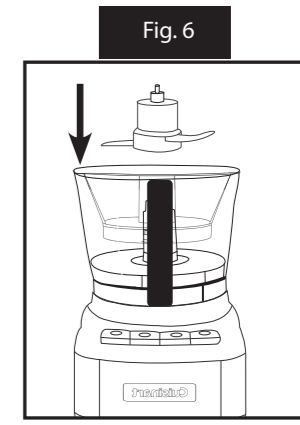
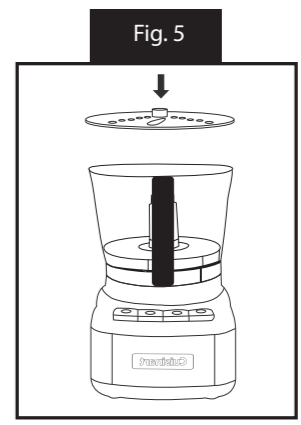
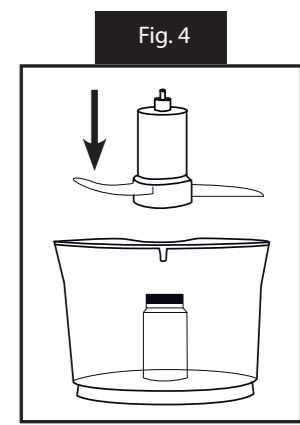
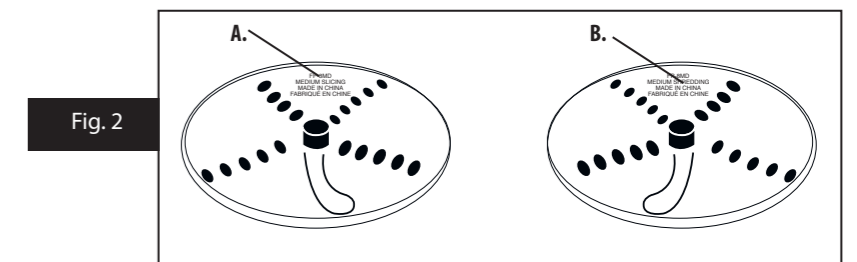
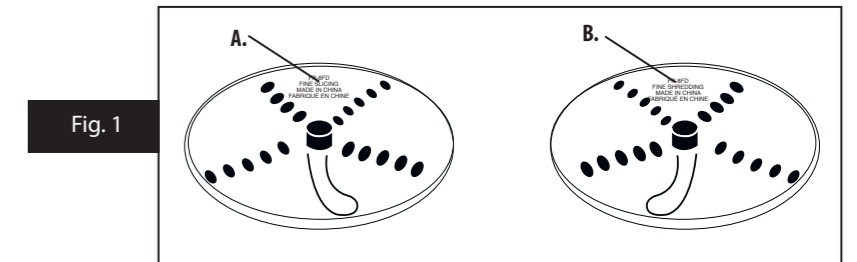
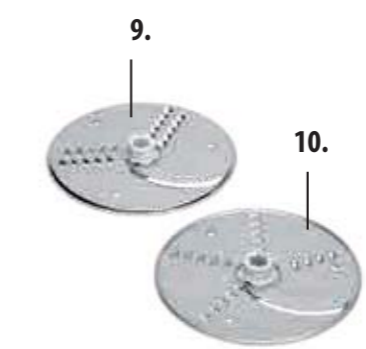
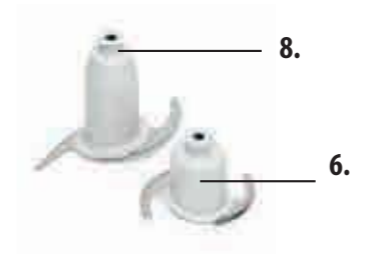
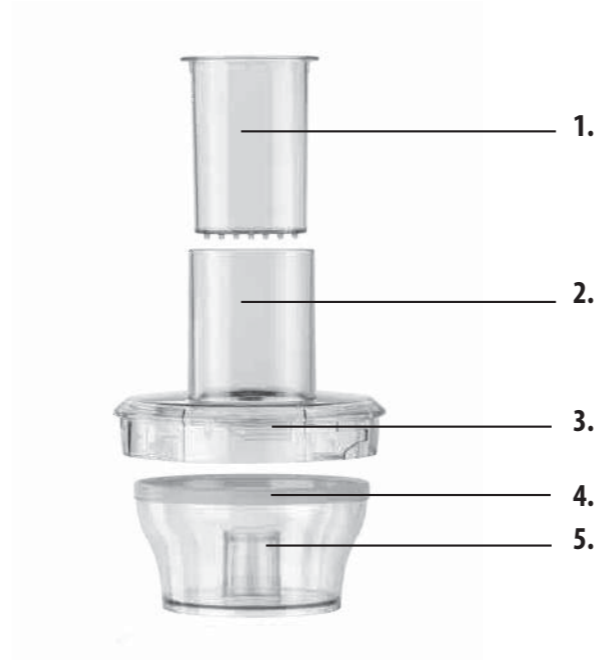
G IB-19/027B



EASY PREP PRO
 FP8SE



Cuisinart®



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. introduction	5
3. Caractéristiques produit	5
4. Utilisation	5
Avant la première utilisation	5
1. Sélection du bol de préparation	6
2. Sélection de la lame ou du disque	6
3. Montage du robot	7
4. Commande de la machine	9
5. Fonctions de la machine	9
5. Nettoyage et entretien	11
6. Dépannage	12
7. Recettes	14
Garantie internationale	170

CONTENTS

1. Safety instructions	20
2. Introduction	23
3. Product features	23
4. use	23
Before first Use	23
1. Selecting the work bowl	24
2. Selecting the blade/disc	24
3. Setting up the food processor	24
4. Machine controls	27
5. Machine functions	27
5. Cleaning and maintenance	29
6. Troubleshooting	30
7. Recipes	32
International Guarantee	170

INHALT

1. Sicherheitshinweise	38
2. Einleitung	42
3. Produktmerkmale	42
4. Gebrauch	42
Vor dem ersten Gebrauch	42
1. Auswahl des Arbeitsbehälters	43
2. Auswahl der Klinge/Scheibe	43
3. Zusammensetzen des Food Processors	44
4. Gerätetasten	46
5. Gerätefunktionen	48
5. Reinigen und Pflege	48
6. Problemlösung	49
7. Rezepte	51
Internationale Garantie	170

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	57
2. Inleiding	61
3. Kenmerken van het product	61
4. Gebruik	61
Voor het gebruik	61
1. De mengkom selecteren/kiezen	61
2. Mes/schijf selecteren	62
3. De keukenmachine in elkaar zetten	62
4. Regelaars keukenmachine	64
5. Functies keukenmachine	65
5. Reiniging en onderhoud	67
6. Problemen oplossen	68
7. Recepten	70
Internationaal garantiebewijs	170

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	76
2. Introduzione	80
3. Caratteristiche del prodotto	80
4. Utilizzo	80
Prima del primo uso	80
1. Selezione del contenitore di lavoro	80
2. Selezione lama/disco	81
3. Configurazione del robot da cucina	81
4. Comandi del robot	83
5. Funzioni del robot	84
5. Pulizia e manutenzione	86
6. Risoluzione dei problemi	87
7. Ricette	89
Garanzia Internazionale	170

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	95
2. Introducción	99
3. Características del producto	99
4. Uso	99
Antes del primer uso	99
1. Selección del recipiente de trabajo	100
2. Selección de cuchilla/disco	100
3. Configuración del procesador de alimentos	101
4. Mandos de la máquina	102
5. Funciones de la máquina	103
5. Limpieza y mantenimiento	105
6. Solución de problemas	106
7. Recetas	108
Garantía Internacional	170

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	114
2. Introdução	118
3. Características do produto	118
4. Utilização	118
Antes da primeira utilização	118
1. Seleção da tigela de trabalho	119
2. Seleção da lamina o disco	119
3. Configurar o processador de alimentos	120
4. Controlos da máquina	122
5. Funções da máquina	122
5. Limpeza e manutenção	124
6. Resolução de problemas	125
7. Receitas	127
Garantia internacional	170

SPIS TREŚCI

1. Wskazówki bezpieczeństwa	133
2. Wstęp	137
3. Charakterystyka produktu	137
4. Użytkowanie	137
Przed pierwszym użyciem	137
1. Wybór naczynia roboczego	138
2. Wybór noża lub tarczy	138
3. Przygotowywanie robota kuchennego do pracy	138
4. Elementy sterowania urządzenia	140
5. Funkcje urządzenia	141
5. Czyszczenie i konserwacja	142
6. Rozwiązywanie problemów	143
7. Przepisy	145
Międzynarodowa gwarancja	170

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкции по технике безопасности	151
2. Введение	155
3. Спецификации изделия	155
4. Использование	155
Перед первым использованием	155
1. Выбор рабочей чаши	156
2. Выбор лезвия или диска	156
3. Настройка кухонного комбайна	157
4. Управление машиной	159
5. Функции машины	159
5. Очистка и обслуживание	161
6. Поиск и устранение неисправностей	162
7. Рецепты	164

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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

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

- **ATTENTION** : SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES LAMES TRANCHANTES, VIDEZ LES BOLS ET PROCÉDEZ AU NETTOYAGE. NE TOUCHEZ PAS LES LAMES MÉTALLIQUES OU LES BORDS TRANCHANTS DES DISQUES. TOUTES CES PIÈCES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES ET UN CONTACT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES.
- **AVERTISSEMENT** : Faites très attention lorsque vous travaillez avec des liquides chauds afin d'éviter les blessures causées par le débordement, la vapeur soudaine et les éclaboussures. Afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur, il peut être conseillé de traiter de plus petites quantités à faible vitesse.
- Examinez toujours l'appareil et ses accessoires avant de les utiliser pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de signes visibles de dégâts. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- N'enlevez jamais la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
- Vérifiez toujours que la tension à utiliser correspond à celle de l'appareil ; celle-ci est indiquée sur le fond du boîtier.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail.
- Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et des surfaces chaudes.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de débrancher la fiche de la prise secteur.
- Ne posez jamais la lame ou le disque directement sur le moteur de la base du boîtier. Veillez toujours à installer le bol de travail adéquat.
- Avant de mettre le robot sous tension, assurez-vous que la lame est verrouillée en place sur la broche moteur (en prenant soin d'éviter les arêtes vives) et que le couvercle est correctement fixé. Ne pas forcer ou bloquer le mécanisme du couvercle.

- Insérez toujours soigneusement la lame avant d'ajouter les ingrédients.
- Tenez les mains, les spatules et autres ustensiles éloignés des lames ou des disques en mouvement lorsque l'appareil est en marche. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement lorsque le moteur du robot culinaire est arrêté.
- Ne poussez jamais sur les aliments avec la main lorsque vous les coupez en tranches ou les râpez. Utilisez toujours un poussoir.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.
- Retirez toujours le bol de la base du moteur avec précaution avant d'enlever la lame.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.
- Veillez toujours à nettoyer soigneusement les lames et le bol après chaque utilisation et à les sécher complètement avant de les stocker.
- Ne stockez jamais de lame ou de disque sur l'arbre du moteur. Pour réduire le risque de blessure, ne placez aucune lame ou aucun disque sur l'arbre sauf lorsque le bol est correctement verrouillé en place et que le robot est utilisé. Rangez les lames et les disques hors de portée des enfants.
- Toutes les pièces, à l'exception de la base du boîtier, vont au lave-vaisselle, et nous vous recommandons de les placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle uniquement. Soyez prudent si vous lavez à la main les lames et les disques. Lors de leur manipulation, utilisez les moyeux en plastique. Évitez de les laisser dans de l'eau savonneuse où vous pourriez les perdre de vue. Pour nettoyer une lame, tenez-la par son centre en plastique et utilisez la brosse de nettoyage fournie afin de nettoyer l'intérieur du moyeu.
- N'immergez pas la base du boîtier dans l'eau ou tout autre liquide et ne la mettez pas au lave-vaisselle.
- Pour les temps de fonctionnement et réglages maximum d'utilisation de chaque accessoire, se référer au tableau situé au point 4.3.E, page 8 de la notice.



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



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

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

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

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat du Cuisinart Easy Prep Pro.

Depuis plus de 30 ans, la volonté de Cuisinart est de proposer le nec plus ultra des équipements de cuisine. Tous les produits Cuisinart sont conçus pour offrir une durée de vie exceptionnelle, être faciles à utiliser et produire d'excellentes performances, jour après jour.

Pour consulter la notice en ligne ou pour découvrir tous nos produits ainsi que nos idées de recette, visitez notre site web www.cuisinart.eu

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Poussoir
2. Cheminée d'insertion
3. Couvercle du bol de préparation
4. Joint caoutchouc
5. Petit bol (max 0,7 l)
6. Petite lame hachoir/pétrin
7. Grand bol (max 1,9 l)
8. Grande lame hachoir/pétrin
9. Disque à trancher fin et râper fin
10. Disque à trancher moyen et râper moyen
11. Base
12. Boutons de commande

4. UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Attention lors du déballage des couteaux hachoir/pétrin et des disques à trancher/râper réversibles. Les lames sont très tranchantes et peuvent vous blesser.

Pour éviter toute blessure lorsque vous sortez les lames de leur emballage plastique, veiller à utiliser les passages relevés prévus pour les doigts, puis retirer avec précaution le carton et la bande sur les disques à trancher/râper réversibles. Conserver les emballages plastiques pour un rangement sécurisé.

Avant d'utiliser votre Cuisinart Easy Prep Pro pour la première fois, nettoyer les deux bols de préparation, le couvercle du bol, le poussoir, les lames hachoir/pétrin et les disques à trancher/râper.

1. SÉLECTION DU BOL DE PRÉPARATION

- Le robot est fourni avec deux bols de préparation.
- Le grand bol a une capacité maximum de 1,9 l et s'utilise avec la grande lame hachoir/pétrin et les deux disques à trancher et râper/émincer réversibles.
- Le petit bol a une capacité maximum de 0,7 l et s'utilise uniquement avec la petite lame hachoir/pétrin. Le joint sur le bol intérieur empêche toute fuite dans le grand bol de préparation, ce qui permet d'utiliser le petit bol sans avoir à laver le grand bol après utilisation.

N.B. Le grand bol doit toujours être inséré avant de pouvoir installer le petit bol à l'intérieur.

Il ne sera pas toujours possible d'utiliser les bols de préparation à leur capacité maximum. La quantité d'aliments/liquides que vous pouvez préparer dans les bols dépendra de la densité des ingrédients et de la consistance du résultat final souhaité. Par exemple, pour obtenir un résultat homogène lorsque vous hachez ou réduisez en purée des noix, fruits, légumes ou viandes vous devrez peut-être préparer 300-500 g à la fois. Si vous pétrissez une pâte qui peut devenir très dense, il est conseillé de préparer une quantité minimale de 1 kilo (625 gr de farine + 375 ml d'eau) dans le grand bol et de préparer une quantité minimale de 280 gr dans le petit bol (175 gr et 105 ml d'eau).

Si vous trouvez que le moteur peine ou que les résultats de préparation ne sont pas homogènes, alors nous recommandons de diminuer la quantité d'ingrédients dans le bol et d'en préparer moins à la fois.

Pour les liquides, nous recommandons de ne pas remplir les bols au-dessus des marques de remplissage liquide maximum sur chaque bol (700 ml sur le grand bol et 300 ml sur le petit bol.) Cela permet d'éviter le déversement de liquide dans l'axe central, ce qui pourrait entraîner une fuite.

N.B. Si vous utilisez un liquide très fluide comme de l'eau dans le grand bol, vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide à environ 600 ml pour éviter que ce liquide ne s'échappe du couvercle.

2. SÉLECTION DE LA LAME OU DU DISQUE

Pour hacher, pétrir, mélanger et réduire en purée, utilisez les lames hachoir/pétrin.

- La grande lame hachoir/pétrin s'utilise uniquement avec le grand bol.
- La petite lame hachoir/pétrin s'utilise uniquement avec le petit bol.
- Pour trancher et râper/émincer, utilisez l'un des disques réversibles.
- Utiliser un disque pour obtenir des tranches fines (2 mm) et un râpage/éminçage fin. **(Fig.1)**
- Utiliser l'autre disque pour obtenir des tranches moyennes (4 mm) et un râpage/éminçage moyen. **(Fig. 2)**

Les deux disques sont identifiés.

3. MONTAGE DU ROBOT

A. Pose et retrait du grand bol

- Placer le robot sur une surface solide, plane et sèche.
- Placer le grand bol de préparation au-dessus de l'axe du moteur, en veillant à positionner la poignée du bol à droite du centre.
- Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se verrouille en position sur la base.
- Pour le retirer, tenir la poignée et tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à son déblocage. Le tirer vers le haut et retirez-le.

N.B. Le bol de préparation peut être rigide dans un premier temps.

B. Pose et retrait de la grande lame hachoir/pétrin

- Positionner le grand bol comme illustré. **(Fig. 3)**
- En le tenant par sa tige plastique centrale, insérer la grande lame hachoir sur l'axe central du grand bol de préparation, avec précaution. Pousser la lame jusqu'au fond. **(Fig. 4)**

N.B. Fixer toujours la lame dans le bol avant d'ajouter des ingrédients.

- Pour retirer la lame, la lever en la tenant par la tige plastique centrale jusqu'à ce qu'elle sorte de l'axe central du bol de préparation.

ATTENTION : nous vous recommandons beaucoup de prudence lorsque vous manipulez les lames ; ils sont tranchants et peuvent vous blesser.

C . Pose et retrait des disques à trancher et râper/émincer réversibles

Les disques à trancher et râper/émincer réversibles s'utilisent uniquement avec le grand bol de préparation.

- Positionner le grand bol comme illustré. **(Fig. 3)**
- Choisir le disque souhaité et le placer sur l'axe du moteur **(Fig. 5)**, en veillant à ce que le texte de la fonction souhaitée apparaisse sur le haut du disque (voir paragraphe 2 pour plus de détails).

Le tourner lentement jusqu'à ce que les rainures du disque et de l'axe soient alignées, ce qui positionnera correctement le disque.

N.B. Ne jamais placer un disque sur l'axe du moteur avant d'avoir verrouillé le bol de préparation en position.

- Pour retirer le disque, le soulever avec précaution et le sortir de l'axe du moteur.

ATTENTION : nous vous recommandons beaucoup de prudence lorsque vous manipulez l'un ou l'autre disque ; les lames tranchantes sont coupantes et peuvent vous blesser.

D. Installation du petit bol de cuisine et de la petite lame hachoir/pétrin

La petite lame hachoir/pétrin s'utilise uniquement avec le petit bol.

- Positionner le grand bol comme illustré (**Fig. 3**).
- Placer le joint caoutchouc autour de la circonférence du petit bol, en veillant à ce que la lèvre de la bande recouvre le haut du bol. Veiller à ce que le joint soit correctement positionné pour empêcher tout débordement du contenu dans le grand bol. Cela vous permet d'utiliser les deux bols pour des opérations différentes, sans avoir à les laver entre les étapes.
- Placer le petit bol sur l'axe central du grand bol.
- En le tenant par sa tige plastique centrale, insérer la petite lame hachoir/pétrin sur l'axe central du grand bol de préparation, avec précaution. Pousser la lame doucement jusqu'au fond. (**Fig. 6**)

N.B. Fixer toujours la lame dans le bol avant d'ajouter des ingrédients.

- Pour retirer la lame, la lever en la tenant par la tige plastique centrale jusqu'à ce qu'elle sorte de l'axe central.

ATTENTION : nous vous recommandons beaucoup de prudence lorsque vous manipulez les lames ; ils sont tranchants et peuvent vous blesser.

E. Pose et retrait du couvercle du bol

- Placer le couvercle du bol au-dessus du bol, avec la cheminée d'insertion légèrement à droite du centre. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol, en veillant à ce que la cheminée soit alignée avec la poignée du grand bol.
- Positionner le poussoir au-dessus de la cheminée d'insertion du couvercle du bol et le faire glisser jusqu'au fond.
- Pour retirer le couvercle, le tenir par la cheminée d'insertion et le faire glisser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Une fois débloqué, le soulever.

Attention : le temps d'utilisation recommandé varie suivant l'accessoire utilisé et le type d'utilisation :

Accessoires	Types d'utilisation	Temps d'utilisation	Vitesse
Grand couteau hachoir (grand bol)	Hacher (viandes) Pétrir (pâte)	1 minutes	«HIGH»
Grand couteau hachoir (grand bol)	Mélanger (sauces, etc.)	3 minutes	«HIGH»
Petit couteau hachoir (petit bol)	Hacher (viandes) Pétrir (pâte)	30 secondes	«HIGH»
Petit couteau hachoir (petit bol)	Mélanger (sauces, etc.)	3 minutes	«HIGH»
Disques à trancher (grand bol)	Trancher, émincer	3 minutes	«HIGH»

4. COMMANDES DE LA MACHINE

Boutons de commande High (Rapide) et Low (Lent)

- Les commandes 'HIGH' ou 'LOW' permettent à la machine de fonctionner en continu jusqu'à l'arrêt de l'appareil par appui sur le bouton "OFF" (arrêt).
- Assembler correctement l'appareil.
- Ajouter les ingrédients dans le bol, soit via la cheminée d'insertion soit directement dans le bol. Veiller à ce que le bol soit correctement monté.
- Appuyer sur le bouton 'HIGH' ou 'LOW'. Le voyant LED bleu s'allume et le moteur démarre.
- Appuyer sur le bouton 'OFF' une fois terminé.

ATTENTION : le robot possède un mécanisme de sécurité intégré qui coupera automatiquement le moteur en cas de retrait du couvercle du bol de préparation. Si le bouton 'OFF' n'a pas été enfoncé, le moteur se remettra automatiquement en marche quand le couvercle du bol de préparation sera remis en place. Il suffit d'appuyer sur le bouton 'OFF' pour arrêter le moteur.

Bouton Pulse

La commande 'PULSE' ('impulsion') actionne le robot uniquement quand elle est enfoncée. Cette fonction permet une maîtrise plus précise de la durée et de la fréquence de l'opération. Sans indication contraire, la durée d'utilisation de la fonction 'PULSE' doit être d'environ une seconde.

Une fois la machine correctement assemblée, les ingrédients ajoutés dans le bol de préparation et le couvercle du bol correctement placé, appuyer sur le bouton 'PULSE' et répéter autant de fois que nécessaire. Le voyant LED 'High' bleu s'allume à l'activation. Quand vous serez familiarisé avec le robot, vous saurez quels réglages fonctionnent mieux pour les aliments que vous utilisez.

5. FONCTIONS DE LA MACHINE

A. Hacher

- Vous pouvez utiliser votre machine pour hacher une grande variété d'aliments, notamment viandes, poissons, fruits, légumes, fromages et noix.
- Installer le bol choisi et la lame hachoir/pétrin appropriée.

Pour des ingrédients bruts, retirez la peau, le cœur et/ou pépins et noyaux. Pour des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux ajoutés soient à peu près de la même taille, à savoir des cubes de 2,5 cm.

- Ajouter les ingrédients et les hacher en utilisant la fonction 'pulse' pendant 1 seconde plusieurs fois. Pour un hachage plus fin, vous pouvez maintenir le bouton 'PULSE' enfoncé ou appuyer sur 'HIGH' ('rapide') ou 'LOW' ('lent') pour laisser le robot fonctionner en continu.

Surveiller les ingrédients attentivement pour obtenir la consistance souhaitée et raclez le bol de préparation si nécessaire.

- La vitesse rapide est recommandée pour la plupart des opérations de hachage.

ATTENTION ! Ne jamais essayer de hacher des ingrédients qui sont trop durs pour être coupés au moyen de lame. Vous risqueriez d'endommager la lame ou le robot.

B. Pétrir/mélanger

- Vous pouvez préparer des sauces, sauces à tremper ou à tartiner, pâtes à gâteau, pâtes à pain, pâtisseries et nappages crumble.
- Installer le bol choisi et la lame hachoir/pétrin appropriée.
- Ajouter les ingrédients dans le bol sélectionné et utiliser la fonction 'PULSE' ou la vitesse 'LOW' (recommandée pour les beignets et pâtes à frire).
- Surveiller les ingrédients attentivement pour obtenir la consistance souhaitée et racler le bol de préparation si nécessaire.
- Il est possible d'ajouter des liquides via la cheminée d'insertion en cours de fonctionnement de l'appareil.

C. Réduire en purée/Mélanger

- Installer le bol choisi et la lame hachoir/pétrin appropriée.
- Les ingrédients doivent être coupés en morceaux de 2,5 cm. Pour obtenir une purée lisse, il est préférable que tous les morceaux soient de même taille.
- Utiliser la fonction 'Pulse' pour hacher dans un premier temps, puis passer en vitesse 'HIGH' ou 'LOW' jusqu'à ce que les aliments soient réduits en purée/mélangés. Racler le bol de préparation si nécessaire.

N.B. Ne pas utiliser cette méthode pour faire de la purée de pommes de terre. Elles développent une texture collante lorsqu'elles sont hachées par la lame métallique.

- Réduire en purée les ingrédients solides puis ajouter des liquides lentement via la cheminée d'insertion, selon les besoins.

D. Trancher/émincer

- Utiliser les disques de tranchage pour obtenir des tranches de 2 mm ou 4 mm, parfaites.
- Installer le disque de tranchage choisi sur le grand bol, puis positionner le couvercle.
- Faire tourner l'appareil en vitesse 'HIGH'.
- Vérifier que l'accessoire poussoir a été retiré, puis placer les aliments dans la cheminée d'insertion. Pour des résultats parfaits, placer toujours les aliments de façon régulière dans la cheminée. Les ingrédients doivent être imbriqués, mais pas trop serrés, sinon ils bloquent le poussoir.
- Avec le poussoir, pousser lentement les aliments vers le bas, jusqu'à ce qu'ils entrent en contact avec le disque et soient tranchés.

N.B La position des aliments dans la cheminée d'insertion déterminera la forme et la taille des tranches. Par exemple, si vous insérez une carotte entière verticalement, vous obtiendrez des rondelles. Pour changer la forme et la taille des tranches, changer la position des aliments dans la cheminée d'insertion.

La force de pression nécessaire est dictée par le type / la texture des aliments. Appliquer une pression légère pour des aliments mous, une pression moyenne pour des aliments moyens et une pression ferme pour des aliments plus durs. Appliquer toujours une pression uniforme.

ATTENTION : ne jamais placer vos doigts dans la cheminée d'insertion ; utiliser toujours l'accessoire poussoir fourni. Si les aliments se coincent, éteindre l'appareil, débranchez la prise secteur et démonter les composants. Ne jamais essayer de retirer des aliments quand le disque est en fonctionnement.

E. Râper

- Utiliser les disques à râper pour obtenir des râpés fins ou moyens.
- Installer le disque à râper choisi sur le grand bol puis positionner le couvercle du bol.
- Faire tourner l'appareil en vitesse 'HIGH'.
- Vérifier que le poussoir a été retiré, puis placer les aliments dans la cheminée d'insertion. Pour des résultats parfaits, placer toujours les aliments de façon régulière dans la cheminée. Les ingrédients doivent être imbriqués, mais pas trop serrés, sinon ils bloquent le poussoir.
- À l'aide du poussoir, pousser lentement les aliments vers le bas, jusqu'à ce qu'ils entrent en contact avec le disque et soient râpés/émincés.

La force de pression nécessaire est dictée par le type / la texture des aliments. Appliquer une pression légère pour des aliments mous, une pression moyenne pour des aliments moyens et une pression ferme pour des aliments plus durs. Appliquer toujours une pression uniforme.

ATTENTION : ne jamais placer vos doigts dans la cheminée d'insertion ; utiliser toujours l'accessoire poussoir fourni. Si les aliments se collent, éteindre l'appareil, débrancher la prise secteur et démonter les composants. Ne jamais essayer jamais de retirer des aliments quand le disque est en fonctionnement.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Lorsque vous ne l'utilisez pas, laisser votre robot débranché.
- Maintenir les lames et disques hors de portée des enfants.
- Toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle, sauf la base. Nous recommandons de les laver sur le plateau supérieur du lave-vaisselle. À cause de la température élevée de l'eau, un lavage sur le plateau inférieur peut endommager les bols de préparation, couvercle et accessoires au fil du temps. Retourner les bols de préparation et l'accessoire poussoir pour permettre leur égouttage.

Nous vous recommandons la plus grande prudence lors du chargement et déchargement des lames et disques dans le lave-vaisselle.

N.B. À cause de la coloration des aliments, il est normal que le joint caoutchouc se décolore au fil du temps. Nous recommandons de retirer, nettoyer et remettre en place le joint caoutchouc sur le petit bol de préparation après chaque utilisation.

- Pour faciliter le nettoyage, rincer les bols, couvercle du bol, poussoir et lames ou disque immédiatement après utilisation, afin d'éviter que les aliments ne sèchent sur ces derniers. Si des aliments viennent se loger dans le poussoir, les retirer en le passant sous l'eau ou utilisez une brosse à bouteille.
- Nous vous recommandons la plus grande prudence si vous lavez une lame ou un disque à la main. Lorsque vous les manipulez, les tenir par les tiges plastiques. Éviter de les laisser dans l'eau savonneuse où vous pourriez les perdre de vue. Pour nettoyer la lame métallique, remplir le bol de préparation avec de l'eau savonneuse, tenir la lame par sa tige plastique et le faire rapidement monter et descendre sur l'axe central du bol.
- Les bols sont fabriqués en plastique SAN. Ils ne doivent pas être placés dans un four à micro-ondes.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs sur la base. L'essuyer simplement avec un chiffon humide et la sécher complètement. Si vous utilisez un produit de nettoyage, le verser sur le tissu et non sur la base.
- Si les pieds laissent des traces sur votre plan de travail, vaporiser les traces avec un détachant puis essuyer à l'éponge humide.
- Si les traces subsistent, répéter la procédure et essuyer la zone avec une éponge humide et un produit de nettoyage non abrasif.

IMPORTANT : ne jamais stocker une lame ou un disque sur l'axe du moteur. Les lames et disques ne doivent pas être positionnés sur l'axe, sauf quand le robot est sur le point d'être utilisé.

ENTRETIEN : toute autre opération d'entretien doit être effectuée par un agent de service agréé.

6. DÉPANNAGE

Q : le résultat final est irrégulier.

R : les ingrédients doivent être coupés en morceaux réguliers de 2,5 cm avant leur traitement. R : préparez de plus petites quantités à la fois pour éviter la surcharge.

Q : les tranches sont irrégulières ou biseautées.

R : placer des morceaux d'aliments réguliers, face coupée vers le bas, dans la cheminée d'insertion. Appliquer une pression régulière sur l'accessoire poussoir.

Q : des aliments ressortent par la cheminée d'insertion.

R : la cheminée d'insertion doit être remplie entièrement et de façon régulière pour des résultats optimaux. Les ingrédients doivent être imbriqués, mais pas trop serrés sinon ils bloquent l'accessoire poussoir.

Q : certains aliments restent sur le dessus du disque.

R : il est normal qu'il reste de petits morceaux. Couper les morceaux restants à la main et les ajouter aux ingrédients traités.

Q : le moteur ne démarre pas.

R : une fonction de sécurité empêche le moteur de démarrer si le robot n'est pas assemblé correctement. S'assurer que le(s) bol(s) et le couvercle du bol sont bien verrouillés en position. Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise.

Q : le robot se coupe en cours de fonctionnement.

R : le couvercle s'est peut-être déverrouillé. Vérifier qu'il est bien positionné. Une protection de sécurité dans le moteur empêche une surchauffe du moteur en cas d'effort excessif. Appuyer sur le bouton 'OFF' et attendre 20 à 30 minutes pour laisser le robot refroidir avant de recommencer.

Q : je n'arrive pas à verrouiller le couvercle du bol

R : vérifier que le joint caoutchouc est ajusté sur tout le petit bol, en vous assurant que la lèvre de la bande recouvre toute la circonférence du bol et n'est pas relevée/lâche à un endroit.

Q : le moteur ralentit en cours de fonctionnement.

R : c'est normal, car des charges plus lourdes, comme le tranchage/râpage de fromage peuvent nécessiter un effort accru du moteur. Repositionner simplement les aliments dans la cheminée d'insertion et ressayer.

R : sinon, la capacité de charge maximum est peut-être dépassée. Retirer certains des ingrédients et poursuivez.

Q : le robot vibre/se déplace sur le plan de travail en cours de fonctionnement.

R : c'est normal, car des charges plus lourdes (par ex. le tranchage/éminçage de fromage) peuvent nécessiter un effort accru du moteur.

R : vérifier que les pieds en caoutchouc sous l'appareil sont propres et secs. Vérifier également que la capacité de charge maximum n'est pas dépassée.

Q : du liquide fuit du petit bol vers le grand bol.

R : vérifier que le joint caoutchouc est correctement ajusté sur le petit bol.

R : vérifier que la marque de remplissage liquide maximum n'est pas dépassée. Si le niveau de liquide dépasse la ligne de remplissage maximum, il est alors possible que du liquide fuie par l'axe central.

7. RECETTES

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

MAYONNAISE À L'AIL DES OURS

2 jaunes d'œufs

1 c. à café de moutarde de Dijon

Le jus d'un citron

150 ml d'huile d'olive

150 ml d'huile d'arachide

30 g de feuilles d'ail des ours (hachées)

2-3 c. à soupe d'eau

Sel de mer et poivre noir

- Installer le petit bol avec la lame à hacher/mélanger.
- Ajouter les jaunes d'œufs, la moutarde de Dijon et le jus de citron et mélanger brièvement avec la fonction « PULSE ».
- Avec le processeur sur « LOW », verser progressivement les huiles. Commencer très lentement pour favoriser l'émulsion.
- Ajouter les feuilles d'ail des ours et un peu de sel et de poivre et continuer à mélanger.
- Ensuite, ajouter de l'eau pour donner à la mayonnaise la consistance d'un dip.
- La verser dans un contenant hermétique et la conserver au réfrigérateur.

TRUCS ET ASTUCES : L'ail sauvage se trouve facilement dans les haies au printemps, si vous n'en trouvez pas, remplacez-le par 2 gousses d'ail écrasées.

PÂTE À PIZZA

QUANTITÉ APPROX. 2 PETITES BASES POUR PIZZA

- 125 g de farine tout usage
- 100 g de farine d'épeautre
- 1 c. à café de levure instantanée
- 1 c. à café de sel
- ½ c. à café de sucre glace
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 140 ml d'eau chaude

- Fixer la grande lame à hacher/mélanger dans le grand bol.
- Ajouter les farines, la levure, le sel et le sucre puis mélanger pendant quelques secondes à l'aide de la fonction « PULSE ».
- Retirer l'accessoire poussoir et en appuyant sur le bouton « PULSE », verser lentement l'huile d'olive et ensuite l'eau dans la trémie.
- Quand la pâte commence à se détacher du bol, appuyez sur le bouton « LOW » et continuer le pétrin pendant 10 à 20 secondes.
- Arrêter le processeur et testez la pâte pour vous assurer qu'elle est bien pétrie. Si elle semble dure, grumeleuse ou présente des irrégularités, continuer le pétrin jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et souple. Faire attention à ne pas trop travailler la pâte. Ne vous inquiétez pas si elle est légèrement collante.
- Saupoudrer légèrement votre surface de travail d'un peu de farine.
- Poser la pâte sur votre plan de travail fariné et la façonner en boule, légèrement à la main, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple.
- La mettre dans un grand sac plastique ou dans un bol couvert et la laisser gonfler dans un endroit chaud pendant environ 1 heure et demie jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Prendre un peu de farine dans les mains avant d'aplatir la pâte. Façonner 2 boules de pâte et les étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour leur donner la taille de votre moule à pizza. Ne pas hésiter à ajouter un peu de farine pour éviter que la pâte adhère au plan de travail ou au rouleau à pâtisserie.
- Déposer la pâte sur le moule et pressez les bords.
- Garnir votre pizza de vos garnitures préférées et la faire cuire dans un four préchauffé à 220°C/425°F/ Four à gaz : thermostat 7 (environ 10-15 min).

TARTE AUX TOMATES CERISES, AUX OLIVES NOIRES ET AU PESTO DE BASILIC

Tarte salée

100 g de farine blanche
125 g de beurre salé (en dés)
10 g de sucre glace
2 g de sel
1 jaune d'œuf
35 ml d'eau

Sauce tomate

250 g de passata de tomates
2 œufs
80 g de parmesan

Oignons caramélisés

2 oignons rouges
50 g de beurre salé

Garniture

100 g de feta affinée en fût de chêne
500 g de mélange de tomates cerises
80 g de tapenade

Présentation

50 g de feta affinée en fût de chêne
20 g de tapenade
20 g de pesto vert
20 g de pesto rouge
½ plante de basilic

Tarte salée

- Installer le grand bol avec la grande lame à hacher/mélanger.
- Ajouter la farine, le beurre coupé en dés, le sucre et le sel dans le bol, puis mélanger sur « HIGH » jusqu'à ce que tous les ingrédients forment une poudre fine sans grumeaux (environ 3 min selon la température du beurre).
- Mélanger l'eau et le jaune d'œuf dans une cruche.
- Ensuite, sur « LOW », verser lentement le mélange liquide dans la trémie. Continuer pour bien mélanger tous les ingrédients (environ 1 minute).
- Couvrir la pâte d'un film alimentaire et la réfrigérer pendant 1 heure. 6. Saupoudrer légèrement votre plan de travail d'un peu de farine et étaler la pâte pour obtenir une base de 3 mm d'épaisseur.

- Poser la pâte dans un moule à tarte de 4 cm x 20 cm. Empêcher la pâte de tomber en la pressant avec les doigts contre le bord supérieur du moule.
- Réfrigérer pendant 20 minutes.
- Préchauffer le four à 180 °C/ Four à gaz : thermostat 4.
- Déposer une feuille de papier cuisson sur la pâte et remplir le moule de haricots secs (vous pouvez aussi utiliser du riz sec, des lentilles sèches ou des billes de cuisson).
- Faire précuire la pâte au four pendant environ 20 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. (Ne pas laisser trop cuire la pâte, car il faudra la remettre au four).
- Enlever les haricots/le riz/les lentilles ou les billes de cuisson.

Sauce tomate

- Fixer le disque pour broyer/râper moyen dans le grand bol et broyez le fromage sur « HIGH ».
- Enlever le disque et installez le petit bol avec la petite lame à hacher/mélanger.
- Verser tous les ingrédients dans le petit bol et mélangez pendant 1 min sur « LOW ».

Oignons caramélisés

- Fixer le disque pour émincer finement dans le grand bol et émincez les oignons sur « HIGH ».
- Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les oignons et remuez à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Garniture

- Piquer chaque tomate cerise avec la pointe d'un couteau.
- Les blanchir dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes puis les plonger dans de l'eau glacée pour les refroidir.
- Peler les tomates et déposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson. Les faire cuire dans un four préchauffé à 100°C pendant 1 heure et demie (ou jusqu'à ce qu'elles soient réduites de moitié).
- Pendant ce temps, étaler la tapenade sur le fond de pâte.
- Couvrir d'oignons caramélisés, de feta émiettée et du mélange de tomates jusqu'à 2/3 du fond de tarte.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 160°C/ Four à gaz : thermostat 3 pendant 30 min jusqu'à ce que le mélange soit figé.
- Garnir de tomates cerises et pour une touche de brillance, ajouter de l'huile d'olive au pinceau.

Présentation

- À l'aide d'une poche à douille, déposer de petites quantités de tapenade, de pesto vert et rouge sur la tarte.
- Ajouter encore un peu de feta émiettée.
- Décorer avec des feuilles de basilic.

SALADE DE POULET AU SÉSAME

Vinaigrette au sésame

5 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra

2 c. à soupe d'huile de sésame grillé

Le jus d'un citron vert

1 c. à soupe de miel liquide

1 c. à café de tamari

Salade

2 blancs de poulet (cuits et tranchés)

½ petit concombre (100 g)

1 laitue Little Gem (coupée en deux dans le sens de la longueur) et 1 pak-choï (coupé en deux dans le sens de la longueur)

3 jeunes oignons

50 g de noix de cajou

2 c. à soupe de graines de tournesol

Une poignée de coriandre hachée

- Installer le petit bol avec la petite lame à hacher/mélanger.
- En appuyant sur « PULSE », hacher grossièrement les noix de cajou. Une fois terminé, retirer les noix et réserver.
- Pour la vinaigrette, verser tous les ingrédients de la vinaigrette dans le petit bol et mélanger sur « HIGH ». Réserver pour plus tard.
- Arroser les blancs de poulet d'une ou deux cuillères à café de vinaigrette et les faire cuire dans une poêle à griller pendant 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
- Fixer le disque à émincer moyen dans le grand bol et émincer le concombre, la laitue, le pak-choï et les jeunes oignons sur « LOW ».
- Verser les ingrédients émincés pour la salade dans un saladier et mélanger avec les noix de cajou, les graines de tournesol et la coriandre.
- Mélanger les tranches de poulet dans la salade.
- Arroser de vinaigrette au sésame pour terminer.

CRUMBLE À LA RHUBARBE ET AUX POMMES

4 PERSONNES

400 g de rhubarbe (pelée)
2 pommes (pelées et évidées)
le jus de 1 orange
75 g de cassonade

Crumble

100 g de beurre mou
100 g de cassonade
150 g de farine d'épeautre complète
100 g de flocons d'avoine
5 g de graines de tournesol

- Préchauffer le four à 200 °C/ 400 °F/ Four à gaz : thermostat 6.
- Fixer le disque à émincer moyen dans le grand bol et émincez les tiges de rhubarbe et la pomme sur « LOW ».
- Verser les morceaux dans un autre bol et mélanger avec le jus d'orange et le sucre.
- Verser le tout dans un plat de cuisson.
- Placer le petit bol avec la lame à hacher/mélanger.
- Ajouter le beurre, le sucre, la farine et les flocons d'avoine.
- Mélanger en appuyant sur « PULSE » jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé aux ingrédients secs. La consistance doit être bien grumeleuse, pas trop fine.
- Ajouter les graines de tournesol et appuyer une seule fois sur pulse pour mélanger.
- Étaler ce mélange sur la rhubarbe et les pommes.
- Faire cuire au four préchauffé pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le crumble soit doré et que le mélange de fruits mijote.
- Servir avec de la crème fraîche ou une boule de glace.

1. SAFETY CAUTIONS (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

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

- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as : staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children during and after use.
- There is a risk of injury if the product is misused.
- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer in order to avoid a hazard.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- **CAUTION:** TAKE CARE WHEN HANDLING THE SHARP CUTTING BLADES, EMPTYING THE BOWLS AND DURING CLEANING. DO NOT TOUCH METAL BLADES OR CUTTING EDGES OF DISCS. ALL ARE EXTREMELY SHARP AND CONTACT COULD CAUSE INJURY.

- **WARNING:** Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, sudden steaming and splattering. In order to avoid scalds from steam it may be advisable to process smaller quantities on a low speed.
- Always inspect the appliance and appliance accessories before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Do not wrap the supply cord around the main body of the appliance during or after use.
- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Avoid contact between the supply cord and hot surfaces.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Never place the blade or disc directly on the motor of the housing base. Always ensure the correctly associated work bowl is in place.
- Before switching on the processor, ensure that the blade is locked into place on the motor spindle (taking care to avoid the sharp edges), and that the lid is correctly fitted. Do not force or block the lid mechanism.
- Always carefully insert the blade before adding the ingredients.
- Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades or discs whilst the appliance is in operation. A plastic spatula may be used, but only when the food processor motor is stopped.
- Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use a pusher.
- Make sure the motor has completely stopped before removing the lid.
- Always remove the bowl from the motor base very carefully before removing the blade.

- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Always ensure the blades and bowl have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.
- Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs out of reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the top rack only. If you wash the blades, discs by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the blades, hold the blade by its plastic center and use the cleaning brush provided to clean the inside of the hub.
- Do not immerse the housing base in water or any other liquid or put it in a dishwasher.
- For operating times and maximum settings for use with each accessory, refer to the table at point 4.3.E on page 26 of the instructions.



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



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

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

- Do not discard your products with the household waste.
- Use return and collection systems available in your area. Some materials may be recycled or reused.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Easy 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 consult the instructions online or to learn more about our products and for recipe ideas, visit our website www.cuisinart.eu

3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

1. Pusher Accessory
2. Feed Tube
3. Work Bowl Cover
4. Rubber Seal
5. Small Work Bowl (max 0.7L)
6. Small Chopping/Mixing Blade
7. Large Work Bowl (max 1.9L)
8. Large Chopping/Mixing Blade
9. Fine Slicing & Fine Grating/Shredding Disc
10. Medium Slicing & Medium Grating/ Shredding Disc
11. Housing Base
12. Control buttons

4. USE

BEFORE FIRST USE

Take care when unpacking the chopping/mixing blades and the reversible slicing/grating discs. The blades are very sharp and could cause injury.

To avoid injury, ensure the raised finger grips on the plastic casing are used to remove the blades from their plastic packaging and carefully remove cardboard and tape from the reversible slicing/grating discs. Retain the plastic casings for safe storage.

Before using your Cuisinart Easy Prep Pro for the first time, wash the large and small work bowls, work bowl cover, pusher accessory, chopping/mixing blades, and both slicing/grating discs.

1. SELECTING THE WORK BOWL

- The Food Processor is supplied with two work bowls.
- The large work bowl has a maximum capacity of 1.9L and can be used with the large chopping/mixing blade and the two reversible slicing and grating/shredding discs.
- The small work bowl has a maximum capacity of 0.7L and can be used with the small chopping/mixing blade only. The seal on the inner bowl prevents any leakage into the large work bowl, allowing you to use the small bowl without the need to wash up the large bowl after use.

N.B. The large work bowl must always be fitted before the small work bowl can be set up inside.

It will not always be possible to use the work bowls to their maximum capacity. The amount of food/liquid you can process in the bowls will depend on the density of the ingredients in the work bowl and the consistency of the desired end result. For example, to achieve a consistent result when chopping or pureeing nuts, fruits, vegetables or meats you may need to process in batches of 300-500g. If you are kneading a paste which may become very dense, it is advisable to work with a small quantity of 1 kilo (625 g of flour + 375 ml of water) in the large bowl and to work with a small quantity of 280 g in the small bowl (175 g and 105 ml of water).

If you find that the motor is struggling or that the processing results are uneven, then we would recommend that you reduce the amount of ingredients in the work bowl and instead process in batches.

For liquid, we recommend that you do not fill the bowls above the Maximum Liquid Fill markings on each bowl (700 ml on the large work bowl and 300ml on the small work bowl.) This is to avoid liquid spilling into the central spindle which may cause leakage.

N.B. If you are processing very thin liquid such as water in the large bowl, you may need to reduce the amount of liquid to around 600ml to avoid thin liquid escaping from the lid.

2. SELECTING THE BLADE/DISC

For chopping, mixing, blending and puréeing use the chopping/mixing blades.

- The large chopping/mixing blade can only be used with the large work bowl.
- The small chopping/mixing blade can only be used with the small work bowl.

For slicing and grating/shredding use one of the reversible discs.

- Use one disc for fine slicing (2mm) and fine grating/shredding. **(Fig. 1)**
- Use the other disc for medium slicing (4mm) and medium grating/shredding. **(Fig. 2)**

Both discs are labelled accordingly.

3. SETTING UP THE FOOD PROCESSOR

A. Fitting and Removing the Large Work Bowl

- Place the food processor base on a dry, flat, sturdy surface.
- Place the large work bowl over the motor spindle, ensuring that the handle of the bowl is positioned to the right of the centre.
- Turn the work bowl in a clockwise direction until it locks into position on the housing base.
- To remove, grasp the handle and turn the work bowl anti-clockwise until it unlocks. Lift up and away.

N.B. The work bowl may be stiff during the first few times of use.

B. Fitting and Removing the Large Chopping/Mixing Blade

- Set up the large work bowl as directed in figure (**Fig. 3**).
- Holding the central plastic stem, carefully lift and place the large chopping blade over the work bowl's centre spindle. Push the blade down until it can go no further. (**Fig. 4**)

N.B. Always fit the blade in the bowl before adding ingredients.

- To remove, hold the central plastic stem of the blade and lift up and away from the work bowl's centre spindle.

WARNING: Take great care when handling the blades; they are sharp and can cause injury.

C. Fitting and Removing the Reversible Slicing & Grating/Shredding Discs

The reversible slicing and grating/shredding discs can only be used with the large work bowl.

- Set up the large work bowl as directed in figure (**Fig. 3**).
- Choose the desired disc and place it on the motor spindle (**Fig. 5**), ensuring the text for the function you wish to use is facing upwards on the disc (see section 2 for your reference).

Slowly twist until the disc and spindle grooves align; the disc will fall into place.

N.B. Never put either disc on the motor spindle until the work bowl is locked in place.

- To remove, carefully lift the disc upwards and away from the motor spindle.

WARNING: Take great care when handling either disc; the slicing blades are sharp and can cause injury.

D. Setting Up the Small Work Bowl & Chopping/Mixing Blade

The small chopping/mixing blade can only be used with the small work bowl.

- Set up the large work bowl as directed in figure (Fig. 3).
- Place the rubber seal around the circumference of the small bowl, ensuring the lip of the band covers the top of the bowl. Make sure the seal is fitted correctly so that contents do not spill over the edge into the large work bowl. This allows you to use both bowls for separate tasks without the need for washing up in between.
- Place the small work bowl onto the large work bowl's centre spindle.
- Holding the central plastic stem, carefully lift and place the small chopping/mixing blade over the large work bowl's centre spindle. Gently push the blade down until it can go no further. (Fig. 6)

N.B. Always put the blade in the bowl before adding ingredients.

- To remove, hold the central plastic stem of the blade and lift up and away from the centre spindle.

WARNING: Take great care when handling the blades; they are sharp and can cause injury.

E. Fitting and Removing the Work Bowl Cover

- Place the work bowl cover on top of the work bowl, with the feed tube just to the right of the centre. Turn clockwise to lock onto the work bowl, ensuring the feed tube aligns with the handle of the large work bowl.
- Align the pusher accessory with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
- To remove the cover, grasp the feed tube and slide anti-clockwise to unlock and lift away.

Caution: the recommended time of use varies according to the accessory used and the type of use:

Accessories	Types of use	Time of use	Speed
Large chopping blade (large bowl)	Chopping (meat) Kneading (paste)	1 minute	"HIGH"
Large chopping blade (large bowl)	Mixing (sauces, etc.)	3 minutes	"HIGH"
Small chopping blade (small bowl)	Chopping (meat) Kneading (paste)	30 seconds	"HIGH"
Small chopping blade (small bowl)	Mixing (sauces, etc.)	3 minutes	"HIGH"
Slicing discs (large bowl)	Slicing, mincing	3 minutes	"HIGH"

4. MACHINE CONTROLS

High and Low Control Buttons

- The 'HIGH' or 'LOW' controls are buttons that allow the machine to run until 'OFF' is selected.
- Properly assemble the machine.
- Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl. Ensure the work bowl cover is correctly fitted.
- Press the 'HIGH' or 'LOW' button. The blue LED light will illuminate and the motor will start.
- Press the 'OFF' button when finished.

WARNING: The unit has a built in safety mechanism which will automatically turn off the motor if the work bowl cover is removed. If the 'OFF' button hasn't been pressed, when the work bowl cover is replaced, the motor will start up automatically. Simply press the 'OFF' button to stop the motor.

Pulse Button

The 'PULSE' control is a button that allows the machine to run only while it is being pressed. This capability provides more accurate control of the duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, a 'PULSE' should be about one second.

With the machine properly assembled, ingredients in the work bowl and the work bowl cover correctly fitted, press the 'PULSE' button repeatedly as needed. The blue LED High light will illuminate upon activation. As you get used to using the processor you will get to know which setting works best for the food you are using.

5. MACHINE FUNCTIONS

A. Chopping

- You can use your machine for a wide range of chopping tasks, including chopping meats, fish, fruits, vegetables, cheeses and nuts.
- Set up your chosen bowl and the appropriate mixing/chopping blade. For raw ingredients: peel, core and/or remove seeds and pips. For best results ensure that the pieces of food you add to the work bowl are approximately the same size, i.e. 2.5cm cubed.
- Add ingredients and pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, either hold the 'PULSE' down or press 'HIGH' or 'LOW' to run the machine continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.
- High speed is recommended for most chopping.

WARNING! Never try to process ingredients that are too hard to cut with a knife. You may damage the blade or the appliance.

B. Mixing

- You can produce dips, dressings, sauces, cake mixture, bread dough, pastry and crumble toppings.
- Set up your chosen bowl and the appropriate mixing/chopping blade.
- Add ingredients to the selected work bowl and use the 'PULSE' function or 'LOW' speed (recommended for making doughs and batters).
- Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.
- Liquids can be added through the feed tube while the machine is running.

C. Puréeing/Blending

- Set up your chosen bowl and the appropriate mixing/chopping blade.
- Ingredients should be cut into 2.5cm pieces; a smooth purée is best achieved when all the pieces are of equal size.
- Pulse to initially chop and then process 'HIGH' or 'LOW' until food is puréed/blended; scrape the work bowl as necessary.

N.B. Do not use this method to purée cooked white potatoes. They develop a gluey texture when processed with the metal blade.

- Purée solid ingredients and add any liquids slowly via the feed tube as required.

D. Slicing

- Use the slicing discs for perfect 2mm or 4mm slices.
- Set up your chosen slicing disc with the large work bowl and fit the work bowl cover.
- Turn the machine onto 'HIGH'.
- Ensure the pusher accessory is removed, then place the food into the feed tube. For best results, always pack food evenly into the tube. Ingredients should fit snugly, but not so tightly that it prevents the pusher accessory from moving.
- Using the pusher accessory, slowly push the food down the feed tube until it makes contact with the disc and is sliced.

N.B. The position of the food in the feed tube will determine the shape and size of the slices. For example, if you insert a whole carrot vertically you will get round slices. To change the shape and size of the slices change the position of the food in the feed tube.

The type/texture of the food will dictate the amount of pressure required. Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods, and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.

WARNING: Never put fingers into the feed tube; always use the pusher accessory provided. If food becomes stuck, turn the machine off, unplug from the main electric supply and dismantle the processor. Do not attempt to remove food whilst the disc is in operation.

E. Grating/Shredding

- Use the grating/shredding discs for fine or medium shredding/grating.
- Set up your chosen grating/shredding disc with the large work bowl and fit the work bowl cover.
- Turn the machine onto 'HIGH'.
- Ensure the pusher accessory is removed, then place the food into the feed tube. For best results, always pack food evenly into the tube. Ingredients should fit snugly, but not so tightly that it prevents the pusher accessory from moving.
- Using the pusher accessory, slowly push the food down the feed tube until it makes contact with the disc and is grated/shredded.

The type/texture of the food will dictate the amount of pressure required. Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods, and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.

WARNING: Never put fingers into the feed tube; always use the pusher accessory provided. If food becomes stuck, turn the machine off, unplug from the main electric supply and dismantle the processor. Do not attempt to remove food whilst the disc is in operation.

5. CLEANING & MAINTENANCE

- When not in use, leave your food processor unplugged.
- Keep the blades and discs out of the reach of children.
- 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(s), cover and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the work bowl(s) and pusher accessory upside down for drainage.

Take extra care when loading and unloading blades and discs in the dishwasher.

N.B. Due to food staining, it is normal for the rubber seal to become discoloured over time. We recommend to remove, clean and replace the rubber seal on the small work bowl after each use.

- To simplify cleaning, rinse the work bowls, work bowl cover, pusher accessory and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. If food lodges in the pusher accessory, remove it by running water through it, or use a bottle brush.
- If you wash the blade and discs by hand, do so carefully. When handling, use the plastic stems. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the metal blade, fill the work bowl with soapy water, hold the blade by its plastic stem and move it rapidly up and down on the centre spindle of the bowl.
- The work bowls are made of SAN plastic. They should not be placed in a microwave oven.
- 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 base.
- If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge.
- If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and non-abrasive cleaning product.

IMPORTANT: Never store any blade or disc on the motor spindle. No blade or disc should be placed on the spindle except when the processor is about to be used.

MAINTENANCE: Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

6. TROUBLESHOOTING

Q The food is unevenly processed.

A: The ingredients should be cut evenly into 2.5cm pieces before processing.

A: Process in batches to avoid overloading.

Q: Slices are uneven or slanted.

A: Place evenly cut food, cut side down, into the feed tube. Apply even pressure on the pusher accessory.

Q: Food falls over in feed tube.

A: Feed tube should be packed full and evenly for best results. Ingredients should fit snugly, but not so tightly that it prevents the pusher accessory from moving.

Q: Some food remains on top of the disc.

A: It is normal for small pieces to remain; cut remaining bits by hand and add to processed ingredients.

Q: The motor does not start.

A: There is a safety interlock to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the work bowl(s) and work bowl cover are securely locked into position. If the motor still will not start, check the power cord and outlet.

Q: The food processor shuts off during operation.

A: The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position. A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the 'OFF' control button and wait 20 to 30 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.

Q: Unable to lock the work bowl cover

A: Ensure the rubber seal is fully fitted to the small work bowl, making sure the lip of the band is covering the bowl's circumference and isn't raised/loose at any point.

Q: The motor slowed down during operation.

A: This is normal as some heavier loads e.g slicing/shredding cheese may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.

A: Alternatively, the maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

Q: The food processor vibrated/moved around the countertop during processing.

A: This is normal as some heavier loads (e.g. slicing/ shredding cheese) may require the motor to work harder.

A: Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.

Q: Liquid is leaking from the small bowl into the large work bowl beneath

A: Check that the rubber seal is correctly fitted on the small work bowl.

A: Check that the maximum liquid fill mark has not been exceeded. If you are processing liquid above the maximum fill line then it is possible for liquid to leak down through the central spindle.

7. RECIPES

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

WILD GARLIC MAYONNAISE

2 Egg Yolks

1 tsp Dijon Mustard

1 Lemon (juiced)

150ml Olive Oil

150ml Groundnut Oil

30g Wild Garlic Leaves (chopped)

2-3 tbsp Water

Sea Salt and Black Pepper

- Set up the small work bowl with the small chopping/mixing blade.
- Add the egg yolks, dijon mustard and lemon juice and blend briefly using the 'PULSE' function.
- With the processor on 'LOW', gradually add the oils. Start off very slowly, allowing the emulsion to begin forming.
- Add the wild garlic leaves and a little salt and pepper and continue to blend.
- Then blend in enough water to thin the mayonnaise down to a good dipping consistency.
- Place in a sealable container and store in the fridge.

HINTS & TIPS : Wild garlic is easily found in the hedgerows during spring, if this is unavailable replace with 2 cloves of crushed garlic.

PIZZA DOUGH

MAKES APPROX. 2 SMALL PIZZA BASES

125g Strong White Flour

100g Spelt Flour

1 tsp Fast Action Yeast

1 tsp Salt

½ tsp Caster Sugar

1 tbsp Olive Oil

140ml Warm Water

- Set up the large chopping/mixing blade in the large work bowl.
- Add the flours, yeast, salt and sugar then process using the 'PULSE' function for a few seconds to combine.
- Remove the pusher accessory and using the 'PULSE' button, slowly pour the olive oil and then the water through the feed tube.
- Once the dough starts to clean the inside of the work bowl press the 'LOW' button and continue to process for 10-20 seconds.
- Stop the processor and test the dough to ensure it is properly kneaded. If it feels hard, lumpy or uneven, continue processing until it feels uniformly soft and pliable. Be careful not to overwork the dough. Do not worry if it is slightly sticky.
- Lightly dust your work surface with a little flour.
- Turn the dough out onto your floured work surface and work the dough into a ball, lightly with hands, until smooth and pliable.
- Place into a large polythene bag or covered bowl and leave in a warm place for approximately 1½ hours or until it has doubled in size.
- Dust hands with flour before knocking the dough back. Shape into 2 balls and roll out to the size of your pizza pan using a rolling pin. Do not be afraid to add a dusting of flour to ensure that the dough does not stick to the work surface or the rolling pin.
- Lift onto the pan and press out the edges.
- Top your pizza with your favourite toppings and bake in a preheated at 220°C/425°F/Gas Mark 7 (approx. 10-15 min).

CHERRY TOMATO TART WITH BLACK OLIVE AND BASIL PESTO

Savoury pastry

250g Plain Flour
125g Salted Butter (diced)
10g Caster Sugar
2g Salt
1 Egg Yolk
35ml of Water

Tomato mix

250g Tomato Passata
2 Eggs
80g Parmesan Cheese

Caramelised onions

2 Red Onions
50g Salted Butter

Garnish

100g Barrel Aged Feta
500g Mixed Cherry Tomatoes
80g Tapenade

Presentation

50g Barrel Aged Feta
20g Tapenade
20g Green Pesto
20g Red Pesto
½ Punnet of Basil Cress

Savoury pastry

- Set up the large work bowl with the large chopping/mixing blade.
- Add the flour, diced butter, sugar and salt to the bowl, then process on 'HIGH' until all the ingredients combine to form a fine powder without lumps (approx. 3min depending on the temperature of the butter).
- Mix the water and egg yolk together in a jug.
- As the dry mix is processing on 'LOW', slowly pour the liquid mixture through the feed tube. Keep processing until all the ingredients come together (approx. 1min).
- Remove, wrap in cling film and refrigerate for 1 hour.
- Lightly dust your work surface with a little flour and roll out the pastry to 3 mm thick.
- Line a 4cm x 20cm tart tin with the pastry. Secure the pastry from falling by pressing it against the top edge of the tin with your fingers.

- Refrigerate for 20 min.
- Preheat the oven to 180°C/ Gas Mark 4.
- Place a sheet of parchment paper on top of the pastry and fill the tin with dry beans (you can also use dry rice, dry lentils or pie weights).
- Pre bake for approx. 20 min in the oven until the pastry is a light, golden brown colour (ensure you do not overcook the pastry as the case will be going back into the oven).
- Remove the beans/rice/lentils or weights from the pastry tray.

Tomato mix

- Set up the fine grating/shredding disc in the large work bowl and process the cheese on 'HIGH'.
- Remove the disc and set up the small work bowl with the small chopping/mixing blade.
- Place all the ingredients in the small bowl and process for 1 min on 'LOW'.

Caramelised onions

- Set up the fine slicing disc in the large work bowl and process the onions on 'HIGH'.
- Melt the butter in a pan, add the onions and stir over medium heat until they start colouring to golden brown.

Garnish

- Stab each cherry tomato with the tip of a knife.
- Blanch in boiling water for 10 seconds then in ice cold water until cold.
- Peel the tomatoes and lay them on a baking tray lined with parchment paper.
- Cook in a 100°C heated oven for 1 hour 30min (or when they reduce by half their size).
- In the meantime, spread the tapenade on the bottom of the pastry case.
- Place the caramelised onions on the top, crumble the feta and pour the tomato mix over until you reach a depth of 2/3 of the tart case.
- Bake in a 160°C/ Gas Mark 3 heated oven for 30 min until the mix is completely set.
- Place the cherry tomatoes on the top and shine with a little olive oil and a brush.

Presentation

- Pipe small amounts of the tapenade, green and red pesto on the top.
- Crumble some more feta.
- Scatter basil cress on the top.

SESAME CHICKEN SALAD

Sesame dressing

- 5 tbsp Extra Virgin Olive Oil
- 2 tbsp Toasted Sesame Oil
- 1 Lime (juiced)
- 1 tbsp Runny Honey
- 1 tsp Tamari

Salad

- 2 Chicken Breasts (cooked and sliced)
- ½ Small Cucumber (100g)
- 1 Little Gem Lettuce (cut in half lengthways)
- 1 Pak Choy (cut in half lengthways)
- 3 Spring Onions
- 50g Cashew Nuts
- 2 tbsp Sunflower Seeds
- Handful of Chopped Coriander

- Set up the small work bowl and small chopping/mixing blade.
- Using the 'PULSE' button, roughly chop the cashew nuts. Once processed remove the nuts and set aside.
- For the dressing, add all the dressing ingredients into the small work bowl and combine on 'HIGH'. Reserve for later.
- Drizzle a teaspoon or two of the dressing over the chicken breasts and cook on a hot griddle pan for 5 minutes either side or until cooked through and the juices are running clear.
- Set up the medium slicing disc in the large work bowl and process the cucumber, lettuce, pak choy and spring onions on 'LOW'.
- Place the sliced salad ingredients into a bowl and combine with the cashew nuts, sunflower seeds and coriander.
- Toss the sliced chicken through the salad.
- Drizzle with the sesame dressing to finish.

RHUBARB AND APPLE CRUMBLE

SERVES 4

400g Rhubarb (peeled)
2 Eating Apples (peeled & cored)
1 Orange (juiced)
75g Brown Sugar

Crumble topping

100g Soft Butter
100g Brown Sugar
150g Wholemeal Spelt Flour
100g Oats
25g Sunflower Seeds

- Preheat the oven to 200°C/ 400°F/ Gas mark 6.
- Set up the medium slicing disc in the large work bowl and process the rhubarb stems and apple on 'LOW'.
- Pour into a separate bowl and combine with the orange juice and sugar.
- Place in an oven proof dish.
- Set up the small work bowl with the small chopping/mixing blade.
- Add the butter, sugar, flour and oats.
- Process using the 'PULSE' button until the butter has combined with the dry ingredients. You should have a good crumbly texture, not too fine.
- Add the sunflower seeds and pulse once to combine.
- Spread over the top of the rhubarb and apple mixture.
- Bake in the pre-heated oven for 45 minutes or until the top is golden and the fruit mix is bubbly.
- Serve with fresh cream or ice-cream.

1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

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

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

unbeaufsichtigt ist und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.

- **ACHTUNG:** SEIEN SIE BEIM UMGANG MIT DEN SCHARFEN KLINGEN, BEIM LEEREN DER BEHÄLTER UND BEIM REINIGEN VORSICHTIG. BERÜHREN SIE NICHT DIE METALLKLINGEN ODER DIE SCHNEIDKANTEN DER SCHEIBEN. ALLE SIND SEHR SCHARF UND KÖNNEN BEI KONTAKT VERLETZUNGEN VERURSACHEN.
- **WARNUNG:** Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, um Verletzungen durch Überlaufen, plötzlichen Dampfaustritt und Spritzen zu vermeiden. Um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden, kann es ratsam sein, kleinere Mengen bei niedriger Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Gerätezubehör vor dem Gebrauch immer auf erkennbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder gefallen ist.
- Ziehen Sie niemals den Stecker am Netzkabel aus der Steckdose.
- Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Hauptgehäuse des Gerätes wickeln.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die zu verwendende Spannung mit der Spannung am Gerät übereinstimmt; diese ist auf der Unterseite des Sockels angegeben.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Klinge oder Scheibe niemals direkt auf den Motor des Gehäusesockels setzen. Vergewissern Sie sich stets, dass sich der passende Behälter auf dem Gerät befindet.
- Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Food Processors, dass die Klinge auf der Motorspindel verriegelt ist (vermeiden Sie dabei die scharfen Kanten zu berühren) und dass der Deckel korrekt aufgesetzt ist. Den Deckelmechanismus nicht gewaltsam

betätigen oder blockieren.

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

- Die Betriebsdauer und maximalen Einstellungen für die Verwendung mit jedem Zubehör entnehmen Sie bitte der Tabelle unter Punkt 4.3.E auf Seite 45 der Gebrauchsanleitung.



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



ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

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

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

Gewisse Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cuisinart Easy Prep Pro.

Seit über 30 Jahren ist es das Ziel von Cuisinart, hochwertige

Küchengeräte herzustellen. Alle Cuisinart Produkte sind für eine besonders lange Lebensdauer ausgelegt und für eine einfache Handhabung und hervorragende Leistung konzipiert - Tag für Tag.

Wenn Sie die Gebrauchsanweisung online lesen möchten oder wenn Sie mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren möchten, besuchen Sie unsere Website **www.cuisinart.eu**

3. PRODUKTMERKMALE (Siehe Verpackung)

1. Stopfer
2. Einfülltrichter
3. Abdeckung des Arbeitsbehälters
4. Gummidichtung
5. Kleiner Arbeitsbehälter (max. 0,7 L)
6. Kleine Hack-/Mischklinge
7. Großer Arbeitsbehälter (max. 1,9 L)
8. Große Hack-/Mischklinge
9. Feine Schneidscheibe & feine Raspel-/Reibscheibe
10. Mittलगrobe Schneidscheibe & mittलगrobe Raspel-/Reibscheibe
11. Gehäusesockel
12. Bedientasten

4. GEBRAUCH

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Seien Sie vorsichtig beim Auspacken der Hackklinge/des Knetpaddels und der Schneid-/Raspelscheiben. Die Klingen sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen.

Um Verletzungen beim Herausnehmen der Klingen aus der Kunststoffverpackung zu vermeiden, verwenden Sie bitte die für Ihre Finger vorgesehenen Aussparungen und entfernen Sie dann vorsichtig Karton und Klebeband

von den beidseitig verwendbaren Schneid- und Raspelscheiben. Bewahren Sie die Kunststoffverpackung für ein sicheres Verstauen auf.

Vor dem ersten Gebrauch Ihres Cuisinart Easy Prep Pro spülen Sie bitte die beiden Arbeitsbehälter, die Abdeckung des Arbeitsbehälters, den Stopfer, die Hackklingen/Knetpaddel und die Schneid-/Raspelscheiben.

1. AUSWAHL DES ARBEITSBEHÄLTERS

- Der Food Processor wird mit zwei Arbeitsbehältern geliefert.
- Der große Arbeitsbehälter hat ein maximales Fassungsvermögen von 1,9 l und wird mit der großen Hackklinge/dem großen Knetpaddel und den beiden beidseitig verwendbaren Schneid- bzw. Raspel-/Zerkleinerungsscheiben verwendet.
- Der kleine Arbeitsbehälter hat ein maximales Fassungsvermögen von 0,7 l und wird mit der kleinen Hackklinge/dem kleinen Knetpaddel verwendet. Die Dichtung am inneren Behälter verhindert das Eindringen von Flüssigkeit in den großen Arbeitsbehälter, sodass der kleine Behälter verwendet werden kann, ohne dass der große Behälter nach Gebrauch gespült werden muss.

Anm.: Der große Arbeitsbehälter muss immer eingesetzt sein, bevor der kleine Arbeitsbehälter eingesetzt werden kann.

Es wird nicht immer möglich sein, die Arbeitsbehälter bis zum maximalen Fassungsvermögen zu nutzen. Die Menge an Nahrungsmitteln/Flüssigkeit, die Sie in den Arbeitsbehältern verarbeiten können, hängt von der Dichte der Zutaten und der Konsistenz des gewünschten Endresultats ab. Um beispielsweise beim Hacken oder Pürieren von Nüssen, Obst, Gemüse oder Fleisch ein gleichförmiges Ergebnis zu erzielen, müssen Sie möglicherweise 300-500 g auf einmal verarbeiten. Wenn Sie einen Teig kneten, der sehr kompakt wird, empfiehlt es sich, eine kleine Menge von 1 Kilo (625 Mehl + 375 ml Wasser) in dem großen Arbeitsbehälter zu verarbeiten und eine kleine Menge von 280 g in dem kleinen Arbeitsbehälter (175 g Mehl und 105 ml Wasser).

Wenn Sie feststellen, dass der Motor Probleme hat oder die Verarbeitungsergebnisse ungleichförmig sind, empfehlen wir Ihnen, die Menge der Zutaten im Arbeitsbehälter zu reduzieren und sie stattdessen portionsweise zu verarbeiten.

Für Flüssigkeiten empfehlen wir, die Arbeitsbehälter nicht über die maximalen Füllstandsmarkierung auf jedem Behälter zu befüllen (700 ml bei dem großen Arbeitsbehälter und 300 ml bei dem kleinen Arbeitsbehälter). Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeit in die Zentralspindel gelangt, was zu Undichtigkeiten führen kann.

Anm.: Wenn Sie sehr dünne Flüssigkeiten wie z.B. Wasser in dem großen Behälter verarbeiten, müssen Sie möglicherweise die Flüssigkeitsmenge auf ca. 600 ml zu reduzieren, damit keine dünne Flüssigkeit aus dem Deckel austritt.

2. AUSWAHL DER KLINGE ODER SCHEIBE

Zum Hacken, Kneten, Mixen und Pürieren verwenden Sie die Hackklingen/ Knetpaddel.

- Die große Hackklinge/das große Knetpaddel wird nur mit dem großen Arbeitsbehälter verwendet.
- Die kleine Hackklinge/das kleine Knetpaddel wird nur mit dem kleinen Arbeitsbehälter verwendet.
- Verwenden Sie zum Raspeln/Zerkleinern eine der beidseitig verwendbaren Scheiben.
- Eine Scheibe ist für dünne Scheiben (2 mm) bzw. feines Reiben/Zerkleinern vorgesehen. (**Abb. 1**)
- Die andere Scheibe ist für mittelgrobe Scheiben (4 mm) und mittelgrobes Reiben/Zerkleinern vorgesehen. (**Abb. 2**)
- Beide Scheiben sind entsprechend gekennzeichnet.

3. ZUSAMMENSETZEN DES FOOD PROCESSORS

A. Den großen Arbeitsbehälter einsetzen und entfernen

- Stellen Sie den Food Processor-Sockel auf eine trockene, gerade und stabile Oberfläche.
- Setzen Sie den großen Arbeitsbehälter auf die Motorspindel und achten Sie dabei darauf, dass sich der Griff des Behälters rechts von der Mitte befindet.
- Drehen Sie den Arbeitsbehälter im Uhrzeigersinn, bis er im Gehäusesockel einrastet.
- Zum Entfernen den Arbeitsbehälter am Griff fassen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er entriegelt ist. Nach oben abheben.

Anm.: Der Arbeitsbehälter kann anfangs schwergängig sein.

B. Die große Hackklinge/das große Knetpaddel einsetzen und entfernen

- Den großen Arbeitsbehälter wie abgebildet einsetzen. (**Abb. 3**)
- Fassen Sie die große Hackklinge an der Kunststoffnabe in der Mitte und setzen Sie sie vorsichtig auf die zentrale Spindel des großen Arbeitsbehälters. Drücken Sie die Klinge bis zum Anschlag nach unten. (**Abb. 4**)

Hinweis: Setzen Sie immer zuerst die Klinge in den Behälter, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

- Um die Klinge herauszunehmen, fassen Sie sie an der Kunststoffnabe in der Mitte und ziehen Sie sie nach oben von der zentralen Spindel des Arbeitsbehälters ab.

ACHTUNG: Wir raten Ihnen beim Umgang mit den Klingen zu großer Vorsicht; sie sind scharf und können zu Verletzungen führen.

C. Die umkehrbare Schneidscheibe und die Raspel-/Reibscheibe einsetzen und entfernen

Die umkehrbare Schneidscheibe und die umkehrbare Raspel-/Reibscheiben dürfen nur mit dem großen Arbeitsbehälter verwendet werden.

- Setzen Sie den großen Arbeitsbehälter wie in Punkt (**Abb 3**) beschrieben ein.
- Die gewünschte Scheibe auswählen und auf die Motorspindel setzen (**Abb 5**); dabei darauf achten, dass die Beschriftung der gewünschten Funktion auf der Scheibe nach oben zeigt (siehe Abschnitt 2). Langsam drehen, bis die Scheibe und die Rillen der Spindel aufeinander ausgerichtet sind; die Scheibe fällt dann in ihre Position.

Anm.: Setzen Sie niemals eine der beiden Scheiben auf die Motorspindel, bevor der Arbeitsbehälter verriegelt ist.

- Zum Entfernen heben Sie die Scheibe vorsichtig nach oben aus der Motorspindel.

WARNUNG: Seien Sie beim Umgang mit den Scheiben sehr vorsichtig; die Schneidscheiben sind scharf und können zu Verletzungen führen.

D. Den kleinen Arbeitsbehälter und die kleine Hackklinge/das kleine Knetpaddel einsetzen und entfernen

Die kleine Hackklinge/das kleine Knetpaddel wird nur mit dem kleinen Arbeitsbehälter verwendet.

- Den großen Arbeitsbehälter wie abgebildet einsetzen (**Abb. 3**).
- Legen Sie die Gummidichtung um den kleinen Arbeitsbehälter und achten Sie darauf, dass die Lippe die Oberseite des Behälters umschließt. Achten Sie auf korrekten Sitz der Gummidichtung,

um ein Überlaufen des Inhalts in den großen Behälter zu verhindern. So können Sie die beiden Arbeitsbehälter für verschiedene Rezepte verwenden, ohne sie zwischendurch spülen zu müssen.

- Setzen Sie den kleinen Arbeitsbehälter auf die zentrale Spindel des großen Arbeitsbehälters.
- Die kleine Hackklinge/das kleine Knetpaddel an der Kunststoffnabe in der Mitte fassen und vorsichtig auf die zentrale Spindel des kleinen Arbeitsbehälters setzen. Drücken Sie die Klinge vorsichtig bis zum Anschlag nach unten. **(Abb. 6)**

Hinweis: Setzen Sie immer zuerst die Klinge in den Arbeitsbehälter, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

- Um die Klinge herauszunehmen, fassen Sie sie an der Kunststoffnabe in der Mitte und ziehen Sie sie nach oben von der zentralen Spindel des Arbeitsbehälters ab.

ACHTUNG: Wir raten Ihnen beim Umgang mit den Klingen zu großer Vorsicht; sie sind scharf und können zu Verletzungen führen.

E. Die Abdeckung des Arbeitsbehälters einsetzen und abnehmen

- Setzen Sie die Abdeckung des Arbeitsbehälters auf den Arbeitsbehälter, wobei sich der Einfülltrichter rechts von der Mitte befindet. Im Uhrzeigersinn zur Verriegelung auf dem Arbeitsbehälter drehen und dabei darauf achten, dass der Einfülltrichter und der Griff des großen Arbeitsbehälters aufeinander ausgerichtet sind.
- Richten Sie den Stopfer auf die Öffnung des Einfülltrichters auf dem Arbeitsbehälter aus und schieben Sie ihn nach unten.
- Um die Abdeckung zu entfernen, fassen Sie den Einfülltrichter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung zu entriegeln und nach oben abziehen.

Achtung: Die empfohlene Nutzungsdauer hängt vom verwendeten Zubehör und der Nutzungsart ab:

Zubehör:	Art der Nutzung	Dauer der Nutzung	Geschwindigkeit
Große Hackklinge/großes Knetpaddel (großer Behälter)	Hacken (Fleisch) Kneten (Teig)	1 minute	"HIGH"
Große Hackklinge/großes Knetpaddel (großer Behälter)	Mixen (Saucen, usw.)	3 Minuten	"HIGH"
Kleine Hackklinge/kleines Knetpaddel (kleiner Behälter)	Hacken (Fleisch) Kneten (Teig)	30 Sekunden	"HIGH"
Kleine Hackklinge/kleines Knetpaddel (kleiner Behälter)	Mixen (Saucen, usw.)	3 Minuten	"HIGH"
Schneidscheiben (großer Behälter)	Schneiden, Zerkleinern	3 Minuten	„HIGH“

4. GERÄTETASTEN

Tasten ‚High‘ und ‚Low‘

- Mit den Tasten ‚HIGH‘ oder ‚LOW‘ kann das Gerät betrieben werden, bis ‚OFF‘ gewählt wird.
- Setzen Sie das Gerät korrekt zusammen.
- Geben Sie Zutaten entweder über den Einfülltrichter oder direkt in den Arbeitsbehälter. Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung des Arbeitsbehälters korrekt aufgesetzt ist.
- Drücken Sie die Taste ‚HIGH‘ oder ‚LOW‘. Die blaue LED leuchtet auf und der Motor startet.
- Drücken Sie die Taste ‚OFF‘

WARNUNG: Das Gerät verfügt über einen eingebauten Sicherheitsmechanismus, der den Motor automatisch abschaltet, wenn die Abdeckung des Arbeitsbehälters entfernt wird. Wenn die ‚OFF‘-Taste nicht gedrückt wurde, wenn die Abdeckung des Arbeitsbehälters wieder aufgesetzt wird, startet der Motor automatisch. Drücken Sie einfach die ‚OFF‘-Taste, um den Motor zu stoppen.

Taste ‚Pulse‘ (Intervall)

Mithilfe der Taste ‚PULSE‘ kann das Gerät betrieben solange betrieben werden, wie die Taste gedrückt wird. Dadurch haben Sie eine bessere Kontrolle über die Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung. Falls nichts anderes angegeben, dauert ein Intervall etwa eine Sekunde.

Setzen Sie die Maschine korrekt zusammen, geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter, setzen Sie die Abdeckung des Arbeitsbehälters korrekt auf und drücken Sie dann die ‚PULSE‘-Taste so oft wie nötig. Die blaue LED ‚High‘ leuchtet bei Aktivierung auf. Wenn Sie etwas Erfahrung im Umgang mit dem Food Processors haben, werden Sie wissen, welche Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Nahrungsmittel am besten geeignet sind.

5. GERÄTEFUNKTIONEN

A. Hacken

- Sie können mit Ihrem Gerät eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zerkleinern wie Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Käse und Nüsse.
- Den gewünschten Arbeitsbehälter und die passende Hackklinge/das passende Knetpaddel einsetzen.

Bei rohen Zutaten: Haut, Kerngehäuse und/oder Samen und Kerne entfernen. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten die Stücke, die Sie in den Arbeitsbehälter geben, etwa die gleiche Größe haben, d.h. 2,5 cm große Würfel.

- Die Zutaten zugeben und mithilfe der Funktion ‚Pulse‘ mehrmals jeweils 1 Sekunde lang hacken. Für eine feinere Zerkleinerung können Sie die Taste ‚PULSE‘ gedrückt halten oder ‚HIGH‘ (schnell) bzw. ‚LOW‘ (langsam) für einen Dauerbetrieb drücken.

Die Zutaten genau beobachten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen und gegebenenfalls die Wände des Arbeitsbehälters abschaben.

- Für die meisten Zerkleinerungsaufgaben wird die hohe Geschwindigkeit empfohlen.

ACHTUNG! Versuchen Sie niemals, Zutaten zu zerkleinern, die zu hart sind, um sie mit dem Messer zu schneiden. Die Klinge oder der Food Processor könnten beschädigt werden.

B. Kneten/Mixen

- Sie können Saucen, Dips oder Dressings, Kuchenmischungen, Brotbackmischungen, Gebäck und Streusel herstellen.
- Den gewünschten Arbeitsbehälter und die passende Hackklinge/das passende Knetpaddel einsetzen.
- Geben Sie die Zutaten in den gewünschten Arbeitsbehälter und verwenden Sie die Funktion ‚PULSE‘ oder die Stufe ‚LOW‘ (für Pancakes und Teigsorten empfohlen).
- Die Zutaten genau beobachten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen und gegebenenfalls die Wände des Arbeitsbehälters abschaben.
- Sie können über den Einfülltrichter Flüssigkeit hinzugeben, während das Gerät in Betrieb ist.

C. Pürieren/Mixen

- Den gewünschten Arbeitsbehälter und die passende Hackklinge/das passende Knetpaddel einsetzen.
- Die Zutaten müssen in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden. Um ein glattes Püree zu erhalten, sollten alle Stücke die gleiche Größe haben.
- Verwenden Sie die Funktion ‚Pulse‘ um die Nahrungsmittel zunächst zu zerkleinern und wechseln Sie dann auf die Geschwindigkeit ‚HIGH‘ oder ‚LOW‘, bis die Zutaten püriert oder gemixt sind. Gegebenenfalls die Wände des Arbeitsbehälters abschaben.

Hinweis: Verwenden Sie dieses Verfahren nicht für Kartoffelpüree. Kartoffeln entwickeln bei der Verarbeitung mit einer Metallklinge eine klebrige Textur.

- Pürieren Sie feste Zutaten und geben Sie bei Bedarf langsam über den Einfülltrichter Flüssigkeit hinzu.

D. Schneiden, Zerkleinern

- Verwenden Sie die Schneidscheiben, um perfekte 2 mm- oder 4 mm-große Scheiben zu schneiden.
- Setzen Sie die feine Schneidscheibe in den großen Arbeitsbehälter und setzen Sie dann die Abdeckung auf.
- Schalten Sie das Gerät auf die Stufe ‚HIGH‘.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stopfer entfernt wurde und geben Sie dann die Zutaten in den Einfülltrichter. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, sollten Sie die Zutaten immer gleichmäßig in den Einfülltrichter geben. Die Zutaten müssen gründlich vermischt werden, aber nicht so fest, dass der Stopfer blockiert.
- Drücken Sie die Nahrungsmittel mithilfe des Stopfers langsam nach unten, bis sie auf die Scheibe auftreffen und in Scheiben geschnitten werden.

Hinweis: Die Position der Nahrungsmittel im Einfülltrichter bestimmt Form und Größe der Scheiben. Wenn Sie zum Beispiel eine ganze Karotte senkrecht einführen, erhalten Sie runde Scheiben. Um die Größe und Form der Scheiben zu ändern, die Position der Zutaten im Einfülltrichter ändern.

Art/Textur der Nahrungsmittel bestimmen die Höhe des erforderlichen Drucks. Üben Sie bei weichen Nahrungsmitteln leichten Druck, bei mittelharten Nahrungsmitteln mittleren Druck und bei härteren Nahrungsmitteln starken Druck aus. Üben Sie immer gleichmäßigen Druck aus.

ACHTUNG: Stecken Sie niemals Ihre Finger in den Einfülltrichter; verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Falls sich die Zutaten verkleben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und entfernen Sie die Zutaten. Versuchen Sie niemals, Nahrungsmittel zu entfernen, während sich die Scheibe dreht.

E. Raspeln

- Verwenden Sie die Raspelscheiben zum feinen oder mittelgroben Raspeln von Nahrungsmitteln.
- Setzen Sie die gewünschte Raspelscheibe in den großen Arbeitsbehälter und setzen Sie dann die Abdeckung auf.
- Schalten Sie das Gerät auf die Stufe ‚HIGH‘.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stopfer entfernt wurde und geben Sie dann die Zutaten in den Einfülltrichter. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, sollten Sie die Zutaten immer gleichmäßig in den Einfülltrichter geben. Die Zutaten müssen gründlich vermischt werden, aber nicht so fest, dass der Stopfer blockiert.
- Drücken Sie die Nahrungsmittel mithilfe des Stopfers langsam nach unten, bis sie auf die Scheibe auftreffen und geraspelt/zerkleinert werden.

Art/Textur der Nahrungsmittel bestimmen die Höhe des erforderlichen Drucks. Üben Sie bei weichen Nahrungsmitteln leichten Druck, bei mittelharten Nahrungsmitteln mittleren Druck und bei härteren Nahrungsmitteln starken Druck aus. Üben Sie immer gleichmäßigen Druck aus.

ACHTUNG: Stecken Sie niemals Ihre Finger in den Einfülltrichter; verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Falls die Zutaten festsitzen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und entfernen Sie die Zutaten. Versuchen Sie niemals, Nahrungsmittel zu entfernen, während sich die Scheibe dreht.

5. REINIGEN UND PFLEGE

- Lassen Sie Ihren Food Processor vom Stromnetz getrennt, wenn Sie ihn nicht benutzen.
- Die Klingen und Scheiben außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Alle Teile außer dem Sockel sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, diese im oberen Korb der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Aufgrund der hohen Wassertemperatur können die Arbeitsbehälter, die Abdeckung und die Zubehörteile beim Spülen im unteren Korb mit der Zeit Schaden nehmen. Stellen Sie die Arbeitsschüsseln und den Stopfer umgekehrt in die Spülmaschine, damit sie ablaufen können.

Wir raten Ihnen, beim Be- und Entladen der Klingen und Scheiben aus der bzw. in die Geschirrspülmaschine mit größter Sorgfalt vorzugehen.

Hinweis: Da Nahrungsmittel abfärben, ist es normal, dass sich die Gummidichtung mit der Zeit verfärbt. Wir empfehlen, die Gummidichtung nach jedem Gebrauch aus dem kleinen Arbeitsbehälter zu entnehmen, zu reinigen und wieder einzusetzen.

- Um das Reinigen zu erleichtern, spülen Sie den Arbeitsbehälter, den Stopfer und die Klingen oder Scheiben sofort nach Gebrauch ab, um zu verhindern, dass die Nahrungsmittel antrocknen. Wenn die Zutaten im Stopfer feststecken, entfernen Sie sie, indem Sie den Stopfer unter fließendem Wasser spülen oder verwenden Sie eine Flaschenbürste.
- Wir raten Ihnen zu höchster Vorsicht, wenn Sie eine Klinge oder Scheibe von Hand spülen. Halten Sie sie beim Hantieren an der Kunststoffnabe fest. Vermeiden Sie es, sie im Seifenwasser liegen zu lassen, wo sie aus dem Blickfeld verschwinden können. Um die Metallklinge zu reinigen, füllen Sie den Arbeitsbehälter mit Seifenlauge, fassen Sie die Klinge an der Kunststoffnabe und bewegen Sie sie schnell auf der zentralen Spindel des Arbeitsbehälters auf und ab.
- Die Arbeitsbehälter sind aus dem Kunststoff SAN gefertigt. Sie dürfen nicht in die Mikrowelle gestellt werden.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung des Sockels. Wischen Sie ihn lediglich mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen. Wenn Sie ein Reinigungsmittel verwenden, geben Sie es auf ein Tuch und nicht auf den Sockel.
- Falls die Standfüße Flecken auf der Arbeitsplatte hinterlassen, sprühen Sie Fleckentferner auf und wischen Sie sie mit einem feuchten Schwamm ab.
- Falls immer noch Spuren zurückbleiben, wiederholen Sie den Vorgang und wischen Sie die Stelle mit einem feuchten Schwamm und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel ab.

WICHTIG: Die Klingen oder Scheiben niemals auf der Motorspindel verstauen. Die Klingen und Scheiben sollten sich nur dann auf der Spindel befinden, wenn der Food Processor gleich genutzt wird.

WARTUNG: Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

6. PROBLEMLÖSUNG

F: Die Nahrungsmittel werden ungleichmäßig verarbeitet.

A: Die Zutaten sollten vor der Verarbeitung gleichmäßig in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden.

A: Portionsweise vorgehen, um eine Überladung zu vermeiden.

F: Die Scheiben sind ungleichmäßig oder schief.

A: Legen Sie gleichmäßig geschnittene Nahrungsmittel, mit dem Anschnitt nach unten, in den Einfülltrichter. Gleichmäßigen Druck auf den Stopfer ausüben.

F: Die Nahrungsmittel fallen im Einfülltrichter um.

A: Der Einfülltrichter sollte voll und gleichmäßig gestopft werden, um beste Resultate zu erzielen. Die Zutaten sollten festsitzen, aber nicht so fest, dass der Stopfer sich nicht mehr bewegt.

F: Einige Nahrungsmittel bleiben an der Oberseite der Scheibe kleben.

A: Es ist normal, dass kleine Nahrungsmittelstücke kleben bleiben; schneiden Sie die verbleibenden Stücke mit der Hand und fügen Sie sie zu den verarbeiteten Zutaten hinzu.

F: Der Motor startet nicht.

A: Eine Sicherheitsverriegelung lässt den Motor nicht anlaufen, wenn das Gerät nicht korrekt zusammengesetzt ist. Vergewissern Sie sich, dass der/die Arbeitsbehälter und der Aufsatz korrekt verriegelt sind. Wenn der Motor immer noch nicht startet, überprüfen Sie Netzkabel und Stecker.

F: Der Food Processor schaltet sich während des Betriebs ab.

A: Möglicherweise hat sich der Deckel entriegelt; vergewissern Sie sich, dass er korrekt befestigt ist. Der Motor wird durch eine Sicherung vor Überhitzen durch zu hohe Belastung geschützt. Drücken Sie die Taste ‚OFF‘ und warten Sie 20 bis 30 Minuten, bis der Food Processor abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut in Betrieb nehmen.

F: Die Abdeckung des Arbeitsbehälters lässt sich nicht verriegeln.

A: Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung auf dem kleinen Arbeitsbehälter befestigt ist und dass die Lippe den Behälter rundum umschließt und nicht an einer Stelle angehoben/locker ist.

F: Der Motor läuft während des Betriebs langsamer.

A: Das ist normal, da der Motor bei einigen schwereren Aufgaben wie z.B. Käse schneiden/raspeln härter arbeiten muss. Legen Sie die Nahrungsmittel einfach erneut in den Einfülltrichter und versuchen Sie es noch einmal.

A: Oder der Inhalt übersteigt die maximale Füllmenge. Entfernen Sie einen Teil der Nahrungsmittel und setzen Sie die Verarbeitung fort.

F: Der Food Processor vibriert/bewegt sich bei der Verarbeitung auf der Arbeitsplatte.

A: Das ist normal, da der Motor bei einigen schwereren Aufgaben (wie z.B. Käse schneiden/raspeln) härter arbeiten muss.

A: Vergewissern Sie sich, dass die Gummifüße an der Unterseite des Geräts sauber und trocken sind. Achten Sie außerdem darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.

F: Flüssigkeit läuft vom kleinen Arbeitsbehälter in den großen Arbeitsbehälter darunter

A: Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung korrekt auf dem kleinen Arbeitsbehälter befestigt ist.

A: Vergewissern Sie sich, dass die maximale Füllstandsmarkierung nicht überschritten wurde. Wenn Sie Flüssigkeiten oberhalb der maximalen Füllstandsmarkierung verarbeiten, kann möglicherweise Flüssigkeit über die zentrale Spindel nach unten austreten.

7. REZEPTE

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

BÄRLAUCHMAYONNAISE

2 Eigelb

1 TL Dijonsenf

1 Zitrone (ausgepresst)

150 ml Olivenöl

150 ml Erdnussöl

30 g Bärlauchblätter (gehackt)

2-3 EL Wasser

Meersalz und schwarzer Pfeffer

- Den kleinen Arbeitsbehälter mit der kleinen Hack-/Mischklinge zusammensetzen.
- Eigelbe, Dijonsenf und Zitronensaft hinzufügen und mit der Funktion ‚PULSE‘ kurz verrühren.
- Den Food Processor auf Position ‚LOW‘ einstellen und die beiden Ölsorten nach und nach hinzufügen. Sehr langsam beginnen, damit sich eine Emulsion bilden kann.
- Bärlauchblätter und etwas Salz und Pfeffer dazugeben und weiter verrühren.
- Dann genügend Wasser unterrühren, um die Mayonnaise so weit zu verdünnen, bis sie eine dippfähige Konsistenz erreicht hat.
- In einen verschließbaren Behälter geben und im Kühlschrank aufbewahren.

TIPPS & TRICKS : Bärlauch ist im Frühjahr leicht unter Hecken zu finden. Falls er nicht erhältlich ist, können Sie ihn durch zwei zerdrückte Knoblauchzehen ersetzen.

PIZZATEIG

ERGIBT CA. 2 KLEINE PIZZABÖDEN

125 g backstarkes Weißmehl
100 g Dinkelmehl
1 TL Trockenhefe
1 TL Salz
½ TL Streuzucker
1 EL Olivenöl
140 ml warmes Wasser

- Die große Hack-/Mischklinge mit dem großen Arbeitsbehälter zusammensetzen.
- Beide Mehlsorten, Hefe, Salz und Zucker zugeben und dann mithilfe der Funktion ‚PULSE‘ einige Sekunden verrühren.
- Den Stopfer herausnehmen und unter Verwendung der ‚PULSE‘-Taste zunächst das Olivenöl und dann das Wasser langsam durch den Einfülltrichter zugeben.
- Sobald der Teig beginnt, sich von der Innenseite des Arbeitsbehälters zu lösen, die Taste ‚LOW‘ drücken und 10-20 Sekunden weiterverarbeiten.
- Food Processor stoppen und prüfen, ob der Teig richtig geknetet ist. Wenn er sich hart, klumpig oder ungleichmäßig anfühlt, solange weiterkneten, bis er sich gleichmäßig weich und geschmeidig anfühlt. Achten Sie darauf, den Teig nicht zu lange zu bearbeiten. Er darf ruhig leicht klebrig sein.
- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.
- Legen Sie den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche und kneten Sie ihn mit den Händen leicht zu einer Kugel, bis er weich und formbar ist.
- Geben Sie den Teig in einen großen Plastikbeutel oder in eine abgedeckte Schüssel und lassen Sie ihn an einem warmen Ort 1½ Stunden bzw. bis er sein Volumen verdoppelt hat gehen.
- Bestäuben Sie Ihre Hände mit Mehl, bevor Sie den Teig weiterverarbeiten. Zwei Kugeln formen und mit einem Nudelholz auf die Größe Ihres Pizzablechs ausrollen. Scheuen Sie sich nicht, den Teig weiter mit Mehl zu bestäuben, um zu verhindern, dass er an der Arbeitsfläche oder dem Nudelholz kleben bleibt.
- Den ausgerollten Teig auf das Blech geben und einen Rand formen.
- Belegen Sie Ihre Pizza mit Ihren Lieblingszutaten und backen Sie sie im auf 220 °C/425 °F/Gas Stufe 7 vorgeheizten Ofen (ca. 10-15 Min.).

KIRSCHTOMATEN-TARTE MIT SCHWARZEN OLIVEN UND BASILIKUMPESTO

Herzhafter Teig

- 250 g Weizenmehl
- 125 g gesalzene Butter (in Würfeln)
- 10 g Streuzucker
- 2 g Salz
- 1 Eigelb
- 35 ml Wasser

Tomatenmischung

- 250 g passierte Tomaten
- 2 Eier
- 80 g Parmesan

Karamellisierte Zwiebeln

- 2 rote Zwiebeln
- 50 g gesalzene Butter

Garnitur

- 100 g im Fass gereifter Feta
- 500 g gemischte Kirschtomaten
- 80 g Tapenade

Präsentation

- 50 g im Fass gereifter Feta
- 20 g Tapenade
- 20 g grünes Pesto
- 20 g rotes Pesto
- ½ Schale Basilikumkresse

Herzhafter Teig

- Den großen Arbeitsbehälter mit der großen Hack-/Mischklinge zusammensetzen.
- Mehl, Butterwürfel, Zucker und Salz in die Schüssel geben und auf der Stufe ‚HIGH‘ verarbeiten, bis alle Zutaten eine feine Mischung ohne Klumpen ergeben (ca. 3 Minuten je nach Temperatur der Butter).
- Wasser und Eigelb in einem Behälter verrühren.
- Während die trockene Mischung auf Stufe ‚LOW‘ verrührt wird, die flüssige Mischung langsam durch den Einfülltrichter zugeben. Weiter verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben (ca. 1 Min.).
- Herausnehmen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rollen Sie den Teig 3 mm dick aus.
- Kleiden Sie eine 4 cm x 20 cm große Tarteform mit dem Teig aus. Drücken Sie den Teig mit den Fingern am oberen Rand der Form fest.
- 20 Min. kühl stellen.
- Ofen auf 180 °C/ Gas Stufe 4 vorheizen.
- Ein Blatt Pergamentpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Bohnen beschweren (Sie können auch trockenen Reis, trockene Linsen oder Blindbackkugeln verwenden).
- Im Ofen ca. 20 Min. vorbacken, bis der Teig hell goldbraun ist (achten Sie darauf, den Teig nicht zu stark zu backen, da die Form erneut in den Ofen kommt).
- Entfernen Sie die Bohnen/Reis/Linsen oder die Blindbackkugeln aus der Backform.

Tomatenmischung

- Setzen Sie die feine Raspel-/Reibscheibe mit dem großen Arbeitsbehälter zusammen und verarbeiten Sie den Käse auf der Stufe ‚HIGH‘.
- Entfernen Sie die Scheibe und setzen Sie den kleinen Arbeitsbehälter mit der kleinen Hack-/Mischklinge zusammen.
- Alle Zutaten in den kleinen Arbeitsbehälter geben und 1 Min. auf Stufe ‚LOW‘ verrühren.

Karamellisierte Zwiebeln

- Setzen Sie die feine Schneidscheibe in den großen Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zwiebeln auf Stufe ‚HIGH‘.
- Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze rühren, bis sie goldbraun werden.

Garnitur

- Stechen Sie jede Kirschtomate mit der Spitze eines Messers ein.
- In kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren und anschließend in eiskaltem Wasser abschrecken.
- Schälen Sie die Tomaten und legen Sie sie auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech.
- Im auf 100 °C vorgeheizten Backofen eineinhalb Stunden (oder bis die Tomaten nur noch halb so groß sind) backen.
- In der Zwischenzeit die Tapenade auf den Boden der Tarteform streichen.
- Die karamellisierten Zwiebeln darauflegen, Feta darüber bröseln und die Tomatenmischung darüber gießen, bis die Tarteform zu 2/3 gefüllt ist.
- Im auf 160 °C/Gas Stufe 3 vorgeheizten Ofen 30 Min. backen, bis die Mischung vollständig fest geworden ist.
- Die Kirschtomaten darauflegen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Präsentation

- Etwas Tapenade, grünes und rotes Pesto darauf geben.
- Noch etwas Feta darüber bröseln.
- Basilikumkresse darauf verteilen.

SESAM-HÜHNCHENSALAT

Sesamdressing

- 5 EL Extra-Virgin-Olivenöl
- 2 EL Röstsesamöl
- 1 Limette (ausgepresst)
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 TL Tamari

Salat

- 2 Hähnchenbrüste (gekocht und in Scheiben geschnitten)
- ½ kleine Gurke (100 g)
- 1 Romana-Salat ‚Little Gem‘ (der Länge nach halbiert) & 1 Pak Choi (der Länge nach halbiert)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 50 g Cashewkerne
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- eine Handvoll gehackter Koriander

- Den kleinen Arbeitsbehälter und die kleine Hack-/Mischklinge zusammensetzen.
- Mit der Taste ‚PULSE‘ die Cashewkerne grob zerkleinern. Dann die Cashewkerne herausnehmen und beiseitestellen.
- Für das Dressing alle Zutaten in den kleinen Arbeitsbehälter geben und auf der Stufe ‚HIGH‘ vermengen. Für später beiseitestellen.
- Ein oder zwei Teelöffel Dressing auf die Hähnchenbrüste träufeln und in einer heißen Grillpfanne 5 Minuten auf beiden Seiten braten bzw. bis sie gar sind und klarer Saft austritt.
- Die mittlere Schneidscheibe mit dem großen Arbeitsbehälter zusammensetzen und Gurke, Salat, Pak Choi und Frühlingszwiebeln auf Stufe ‚LOW‘ verarbeiten.
- Die in Scheiben geschnittenen Salatzutaten in eine Schüssel geben und mit den Cashewkernen, den Sonnenblumenkernen und dem Koriander vermengen.
- Die in Scheiben geschnittene Hähnchenbrust darauflegen.
- Zum Schluss mit dem Sesamdressing beträufeln.

RHABARBER-APFEL-CRUMBLE

Für 4 Personen

400 g Rhabarber (geschält)
2 Tafeläpfel (geschält und entkernt)
1 Orange (ausgepresst)
75 g brauner Zucker

Streusel

100 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
150 g Dinkelvollkornmehl
100 g Haferflocken
25 g Sonnenblumenkerne

- Ofen auf 200 °C/ 400 °F/ Gas Stufe 6 vorheizen.
- Die mittlere Schneidscheibe in den großen Arbeitsbehälter einsetzen und die Rhabarberstängel und Äpfel auf Stufe ‚LOW‘ (niedrig) verarbeiten.
- In eine separate Schüssel geben und mit dem Orangensaft und Zucker vermischen.
- In eine ofenfeste Form geben.
- Den kleinen Arbeitsbehälter mit der kleinen Hack-/Mischklinge zusammensetzen.
- Butter, Zucker, Mehl und Haferflocken hinzufügen.
- Mit der Taste ‚PULSE‘ so lange verarbeiten, bis sich die Butter und die trockenen Zutaten vermischt haben. Die Masse sollte krümelig, aber nicht zu fein sein.
- Sonnenblumenkerne dazugeben und einmal die ‚PULSE‘-Taste betätigen, um alles miteinander zu vermischen.
- Über dem Rhabarber-Apfel-Gemisch verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen bzw. bis die Oberseite goldbraun ist und das Obstgemisch brodeln.
- Mit frischer Sahne oder Eis servieren.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

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

- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed and breakfast-pensions.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrekkige ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan, om er zeker van te zijn dat zij niet met het product spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat en de stroomkabel tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
- Er is gevaar voor letsel als dit product onjuist wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel is beschadigd. Wanneer de stroomkabel is beschadigd, staak het gebruik dan onmiddellijk. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant om gevaren te vermijden.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet onder toezicht is en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- **LET OP: WEES VOORZICHTIG BIJ DE ONGANG MET SCHERPE MESSEN TIJDENS HET LEGEN VAN DE KOMMEN EN TIJDENS HET SCHOONMAKEN. RAAK METALEN MESSEN OF DE SNIJRANDE**

VAN DE SCHIJVEN NIET AAN. DEZE ZIJN EXTREEM SCHERP EN CONTACT ERMEE KAN LETSEL VEROORZAKEN.

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

- Haal altijd eerst de kom heel voorzichtig van het voetstuk voordat u het mes verwijdert.
- Verlies het apparaat niet uit het oog wanneer het is ingeschakeld of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Maak alle messen en kommen na gebruik altijd zorgvuldig schoon en droog voordat u deze opbergt.
- Berg het apparaat niet op wanneer er nog een mes of schijf op de as is bevestigd. Om de kans op letsel te voorkomen, mag er geen mes of schijf op de as zijn geplaatst, behalve wanneer de kom op zijn plaats is vergrendeld en de keukenmachine in gebruik is. Berg messen en schijven buiten het bereik van kinderen op.
- Alle onderdelen, met uitzondering van het voetstuk, mogen in de vaatwasser. Wij adviseren deze onderdelen altijd op het bovenste rek in de vaatwasmachine te plaatsen. Wanneer u messen en schijven met de hand afwast, wees dan zeer voorzichtig. Gebruik de plastic naaf als u deze moet vasthouden. Laat ze niet in het afwaswater liggen, omdat u ze dan uit het oog kunt verliezen. Om de messen schoon te maken, houdt u deze vast aan de plastic naaf in het midden en gebruikt u een afwasborstel om de binnenkant van de naaf schoon te maken.
- Dompel de voet van de behuizing nooit onder in water of andere vloeistof en plaats hem niet in de vaatwasser.
- In de tabel bij punt 4.3.E op pagina 64 van de handleiding staat aangegeven hoe lang en op welke snelheid elk accessoire moet worden gebruikt.



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



ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN WEGGOOIEN

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

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

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Cuisinart Easy Prep Pro.

Al meer dan 30 jaar stelt Cuisinart zich ten doel om de beste keukenapparatuur te maken. Alle Cuisinart producten zijn ontworpen om buitengewoon lang mee te gaan, zijn gemakkelijk in het gebruik en bieden geweldige prestaties, dag na dag.

Bezoek onze website www.cuisinart.eu om deze handleiding in te zien of meer te weten te komen over onze producten en ideeën voor recepten

3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN (zie voorpagina)

1. Drukker
2. Invoertrechter
3. Deksel voor de mengkom
4. Rubberen afdichtring
5. Kleine kom (max. 0,7 l)
6. Klein fijnhak-/kneedmes
7. Grote kom (max. 1,9 l)
8. Groot fijnhak-/kneedmes
9. Fijne snij- en fijne raspschijf
10. Middelgrove snij- en middelgrove raspschijf
11. Basis
12. Bedieningsknoppen

4. GEBRUIK

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Wees voorzichtig wanneer u de hak-/kneedmessen en snij-/raspschijven uit de verpakking haalt. De messen zijn erg scherp en kunnen snijwonden veroorzaken.

Gebruik de uitsparingen voor de vingers bij het verwijderen van de messen uit hun verpakking en verwijder het karton en plakband voorzichtig om verwondingen te voorkomen

bij de omkeerbare schijven voor plakjes/raspen. Bewaar de plastic verpakkingsmaterialen om het apparaat veilig op te kunnen bergen.

Was voordat u uw Cuisinart Easy Prep Pro voor de eerste keer gebruikt, de twee mengkommen, het deksel, de drukker, de hak-/kneedmessen en de snij-/raspschijven af.

1. De mengkom selecteren/kiezen

- De keukenmachine wordt geleverd met twee mengkommen.
- De grote kom heeft een maximale inhoud van 1,9 l en wordt gebruikt met het grote hak-/kneedmes en de twee omkeerbare snij- en rasp-/hakschijven.

- De kleine kom heeft een maximale inhoud van 0,7 l en wordt alleen gebruikt met het kleine hak-/kneedmes. De afdichtring aan de binnenste kom voorkomt lekken naar de grote kom, zodat de grote kom niet hoeft te worden afgewassen nadat de kleine kom is gebruikt.

Let op: De grote kom moet op het apparaat zijn gemonteerd voordat de kleine kom erin kan worden aangebracht.

Het zal niet altijd mogelijk zijn om de volledige inhoud van de gebruikte mengkom te benutten. De hoeveelheid voedsel/vloeistoffen die u kunt bewerken in de kommen is afhankelijk van de dichtheid van de ingrediënten en de gewenste stevigheid van het eindresultaat. Voor een eenvormig resultaat kan het bijvoorbeeld nodig zijn om niet meer dan 300 à 500 g tegelijk te bewerken wanneer u noten, fruit, groenten of vlees fijnhakt of pureert. Als u een deeg kneedt dat erg dik kan worden, adviseren we om in de grote kom de hoeveelheid te beperken tot 1 kilo (625 g bloem + 375 ml water) en in de kleine kom tot 280 g (175 g en 105 ml water).

Als de motor te zwaar wordt belast of de bewerkingsresultaten niet uniform zijn, raden we aan de hoeveelheid ingrediënten in de kom te verminderen en minder tegelijk te verwerken.

Voor vloeistoffen raden we aan de kommen niet boven de maximummarkeringen te vullen (max. 700 ml in de grote kom en 300 ml in de kleine kom.) Zo wordt voorkomen dat er vloeistof langs de centrale as lekt.

Let op: Als u in de grote kom een zeer dunvloeibare vloeistof gebruikt, zoals water, kan het nodig zijn de hoeveelheid vloeistof te beperken tot ca. 600 ml om te voorkomen dat er vloeistof langs het deksel lekt.

2. MES OF SCHIJF KIEZEN

Gebruik de hak-/kneedmessen om voedsel fijn te hakken, pureren, kneden of mengen.

- Het grote hak-/kneedmes wordt alleen gebruikt met de grote kom.
- Het kleine hak-/kneedmes wordt uitsluitend gebruikt met de kleine kom.
- Gebruik één van de omkeerbare schijven om plakjes te snijden of te raspen/hakken.
- De ene schijf wordt gebruikt voor dunne plakjes (2 mm) c.q. een fijn rasp-/hakresultaat (**fig. 1**).
- Gebruik de andere schijf voor middeldunne plakjes (4 mm) of een middelgrof rasp-/hakresultaat (**fig. 2**).
- Beide schijven zijn gemarkeerd.

3. DE KEUKENMACHINE KLAAR VOOR GEBRUIK MAKEN

A. De grote kom installeren en verwijderen

- Zet de keukenmachine op een stevig, horizontaal en droog oppervlak.
- Plaats de grote kom over de motoras, zorg er daarbij voor dat het handvat van de kom rechts van het midden zit.
- Draai de kom met de klok mee tot deze op de basis vergrendeld is.
- Verwijder de kom door het handvat vast te houden en de kom tegen de klok in te draaien tot deze ontgrendelt. Beweeg de kom omhoog en verwijder hem van de basis.

Let op: De vergrendeling van de mengkom kan aanvankelijk een beetje stug zijn.

B. Het grote hak-/kneedmes installeren en verwijderen

- Breng de grote kom aan zoals afgebeeld (**fig. 3**).
- Houd het grote fijnhakmes vast aan zijn kunststof naaf en schuif het voorzichtig over de centrale as in de grote kom. Druk het mes helemaal op de as (**fig. 4**).

Let op: Breng het mes altijd in de kom aan voordat u de ingrediënten toevoegt.

- Verwijder het mes door het op te tillen aan de centrale kunststof naaf en van de as in de mengkom te trekken.

VOORZICHTIG: behandel de messen zeer omzichtig, deze zijn erg scherp en kunnen gemakkelijk snijwonden veroorzaken.

C. Omkeerbare snij-/raspschijven aanbrengen en verwijderen

De omkeerbare snij-/raspschijven worden alleen gebruikt in combinatie met de grote mengkom.

- Breng de grote kom aan zoals afgebeeld (**fig. 3**).
- Kies de gewenste schijf en plaats hem op de motoras (**fig. 5**). Zorg ervoor dat de gewenste functiebeschrijving naar boven wijst (zie paragraaf 2 voor meer bijzonderheden).

Draai de schijf langzaam tot de groeven in de schijf en die in de as op één lijn zitten. De schijf is nu correct aangebracht.

Let op: Breng alleen een schijf aan op de motoras als de mengkom is aangebracht op de basis.

- Verwijder een schijf door hem omhoog van de motoras te trekken.

VOORZICHTIG: ga zeer omzichtig te werk wanneer u de schijven hanteert, de snijkanten zijn erg scherp en kunnen letsel veroorzaken.

D. De kleine mengkom en het kleine hak-/kneedmes installeren

Het kleine hak-/kneedmes wordt uitsluitend met de kleine kom gebruikt.

- Breng de grote kom aan zoals afgebeeld (**fig. 3**).
- Breng de rubberen afdichtring rondom op de bovenkant van de kleine kom aan; zorg ervoor dat de lip van de afdichtring de bovenkant van de kom goed afdekt. Zorg ervoor dat de afdichtring rondom goed is aangebracht om lekkage van ingrediënten in de grote kom te voorkomen. Zo kunt u de twee kommen voor verschillende recepten gebruiken zonder ze tussendoor te hoeven afwassen.
- Plaats de kleine kom op de centrale as van de grote kom.
- Houd het kleine hak-/kneedmes vast aan zijn kunststof naaf en zet het op de as. Druk het mes voorzichtig naar beneden (**fig. 6**).

Let op: Breng het mes altijd in de kom aan voordat u de ingrediënten toevoegt.

- Verwijder het mes door het helemaal aan zijn kunststof naaf van de centrale as van de mengkom te trekken.

PAS OP: ga zeer voorzichtig om met de messen; deze zijn zeer scherp en kunnen gemakkelijk snijwonden veroorzaken.

E. Het deksel aanbrengen en verwijderen

- Zet het deksel op de kom met de vultrechter een beetje rechts van het midden. Draai het deksel met de klok mee om het op de kom te vergrendelen. De invoertrechter moet op één lijn zitten met het handvat van de grote kom.
- Houd de drukker boven de vultrechter van het deksel voor de grote kom en laat hem naar beneden zakken.
- Verwijder het deksel door het aan de vultrechter vast te houden en tegen de klok in te draaien. Nadat het deksel is ontgrendeld, kunt u het van de kom verwijderen.

Let op: de aangeraden bewerkingsduur is afhankelijk van het gebruikte accessoire en het soort bewerking.

Accessoires	Soort bewerking	Bewerkingsduur	Snelheid
Groot hak-/kneedmes (grote kom)	Fijnhakken (vlees) Knedden (deeg)	1 minuut	"HIGH"
Groot hak-/kneedmes (grote kom)	Mengen (sauzen etc.)	3 minuten	"HIGH"
Klein hak-/kneedmes (kleine kom)	Fijnhakken (vlees) Knedden (deeg)	30 seconden	"HIGH"
Klein hak-/kneedmes (kleine kom)	Mengen (sauzen etc.)	3 minuten	"HIGH"
Snijschijven (grote kom)	Snijden, hakken	3 minuten	«HIGH»

4. REGELAARS KEUKENMACHINE

Knoppen 'High' (snel) en 'Low' (langzaam)

- Met de knoppen 'HIGH' en 'LOW' kan de machine continu draaien totdat het apparaat wordt gestopt door op de knop 'OFF' (stop) te drukken.
- Zet het apparaat op de juiste manier in elkaar.
- Voeg de ingrediënten toe in de kom, via de vultrechter of rechtstreeks in de kom. Controleer of de kom goed op de basis vastzit.
- Druk op de knop 'HIGH' of 'LOW'. De blauwe led gaat branden en de motor start.
- Druk op het gewenste moment op de knop 'OFF'.

PAS OP: de keukenmachine heeft een geïntegreerd veiligheidsmechanisme dat automatisch de motor stopt als het deksel wordt verwijderd van de mengkom. Als u niet op de knop 'OFF' drukt, springt de motor weer aan wanneer het deksel wordt aangebracht. Druk eenvoudig op de knop 'OFF' om de motor te stoppen.

Impulsknop

Met de knop 'PULSE' (impuls) kunt u de keukenmachine kortstondig in werking stellen. Hiermee kunt u de duur en frequentie van de bewerking precies controleren. Gebruik de impulsfunctie altijd gedurende ca. 1 seconde, voor zover niet anders aangegeven.

Zet de machine op de juiste wijze in elkaar, voeg de ingrediënten toe in de mengkom en breng het deksel aan. Druk één of meer keer op de knop 'PULSE'. De blauwe led-indicator 'High' gaat branden wanneer de motor start. Wanneer u eenmaal bekend bent met uw keukenmachine, leert u vanzelf welke snelheid/frequentie het best werkt voor de gerechten die u maakt.

5. FUNCTIES KEUKENMACHINE

A. Fijnhakken

- U kunt uiteenlopende ingrediënten fijnhakken met uw machine, zoals vlees, vis, vruchten, groenten, kaas en noten.
- Installeer de gekozen kom en het juiste hak-/kneedmes.

Voor rauwe ingrediënten: verwijder de schil, klokhuis en/of pitjes of zaden. Zorg er voor de allerbeste resultaten voor dat de stukken die worden toegevoegd, zoveel mogelijk dezelfde afmetingen hebben, bijv. blokjes van 2,5 cm.

- Voeg de ingrediënten toe en hak ze fijn door enkele keren gedurende 1 seconde op de knop 'Impuls' te drukken. Voor een fijner hakresultaat kunt u de knop 'IMPULS' langer ingedrukt houden of één van de knoppen 'HIGH' (snel) of 'LOW' (langzaam) indrukken om de keukenmachine continu te laten draaien.

Houd de ingrediënten in het oog om de gewenste consistentie te verkrijgen en schraap zo nodig ingrediënten van de zijanten van de mengkom.

- Voor de meeste hakbewerkingen wordt de hoge snelheid aanbevolen.

PAS OP! Probeer nooit om ingrediënten die te hard zijn fijn te hakken met het mes. Hierdoor kunnen het mes en de keukenmachine beschadigd raken.

B. Kneden/mengen

- U kunt sauzen, dipsauzen, dressings, cakebeslag, brooddeeg, gebak en kruimellagen maken.
- Installeer de gekozen kom en het juiste hak-/kneedmes.
- Doe de ingrediënten in de gekozen kom en gebruik de impulsfunctie of de lage snelheid (aanbevolen voor pannenkoeken- en ander beslag).
- Blijf op de ingrediënten letten om de gewenste consistentie te verkrijgen en schraap zo nodig ingrediënten van de zijanten van de mengkom.
- Er kunnen vloeistoffen worden toegevoegd via de vultrechter terwijl het apparaat in werking is.

C. Pureren/mengen

- Installeer de gekozen kom en het juiste hak-/kneedmes.
- De ingrediënten moeten in blokjes van 2,5 cm worden gesneden. Om een gladde puree te verkrijgen, dienen alle stukjes bij voorkeur even groot te zijn.
- Gebruik de impulsfunctie om te beginnen met fijnhakken en schakel dan over naar 'HIGH' of 'LOW' totdat de ingrediënten zijn gepureerd of gemengd. Schraap zo nodig ingrediënten van de zijanten van de mengkom.

Let op: Gebruik deze methode niet voor aardappelpuree. Deze krijgt een lijmachtige structuur als de aardappels worden fijngehakt met het metalen mes.

• Pureer vaste ingrediënten eerst en voeg dan naar wens geleidelijk vloeistoffen toe via de vultrechter.

D. Plakjes snijden, hakken

- Gebruik de snijschijven om plakjes met een perfecte dikte van 2 mm of 4 mm te verkrijgen.
- Installeer de snijschijf naar keuze op de grote kom en breng het deksel aan.
- Druk op 'HIGH'!
- Zorg ervoor dat de drukker is verwijderd en doe de ingrediënten in de vultrechter. Plaats de ingrediënten voor perfecte resultaten gelijkmatig verdeeld in de trechter. De ingrediënten moeten goed worden gemengd maar niet te strak aangedrukt, anders raakt de toevoer geblokkeerd.
- Druk de ingrediënten langzaam naar beneden met de drukker, totdat ze de schijf raken en in plakjes worden gesneden.

Let op: De positie van de ingrediënten in de trechter bepaalt de grootte en vorm van de plakjes. Als u een wortel bijvoorbeeld verticaal in de buis zet, krijgt u ronde plakjes. Om de grootte en vorm van de plakjes te veranderen, kan de stand van de ingrediënten in de vultrechter worden veranderd.

Het type/de textuur van de voedingsmiddelen bepaalt hoeveel druk u moet uitoefenen. Oefen lichte druk uit voor zachte ingrediënten, gemiddelde druk voor iets stevigere ingrediënten en stevige druk voor hardere ingrediënten. Druk steeds met gelijkmatige kracht.

OPGEPAST: Steek nooit uw vingers in de vultrechter; gebruik altijd de drukker. Als er ingrediënten geblokkeerd raken, zet het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de ingrediënten. Probeer nooit ingrediënten te verwijderen wanneer de schijf in beweging is.

E. Raspen

- Gebruik de raspschijven om ingrediënten fijn of middelgrof te raspen.
- Installeer de gekozen raspschijf op de grote kom en breng het deksel aan.
- Druk op 'HIGH'!
- Zorg ervoor dat de drukker is verwijderd en doe de ingrediënten in de vultrechter. Plaats de ingrediënten voor perfecte resultaten gelijkmatig verdeeld in de trechter. De ingrediënten moeten goed worden gemengd maar niet te strak aangedrukt, anders raakt de toevoer geblokkeerd.
- Druk de ingrediënten langzaam naar beneden met de drukker, totdat ze de schijf raken en worden geraspt/gehakt.

Het type/de textuur van de voedingsmiddelen bepaalt hoeveel druk u moet uitoefenen. Oefen lichte druk uit voor zachte ingrediënten, gemiddelde druk voor iets stevigere ingrediënten en stevige druk voor hardere ingrediënten. Druk steeds met gelijkmatige kracht.

OPGEPAST: Steek nooit uw vingers in de vultrechter; gebruik altijd de drukker. Als er ingrediënten geblokkeerd raken, zet het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de ingrediënten. Probeer nooit ingrediënten te verwijderen wanneer de schijf in beweging is.

5. EINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u de keukenmachine niet gebruikt.
- Houd de messen en schijven buiten bereik van kinderen.
- Alle onderdelen behalve de basis kunnen worden gewassen in de vaatwasser. Wij raden aan de onderdelen in de bovenste mand te wassen. Als de mengkommen, het deksel en ander toebehoren op de hogere temperatuur van de onderste mand worden gewassen, kunnen deze na verloop van tijd beschadigd raken. Draai de mengkommen en de drukker om en laat ze uitlekken.

Ga altijd zeer voorzichtig te werk wanneer u messen en schijven in de vaatwasser doet of eruit haalt.

Let op: Het is normaal dat de rubberen afdichtring metertijd verkleurt door de kleur van de ingrediënten. Wij raden aan de rubberen afdichtring van de kleine mengkom na elk gebruik te verwijderen, schoon te maken en weer aan te brengen.

- Om het afwassen te vereenvoudigen kunt u de kommen, het deksel, de drukker en het mes of de schijf direct na gebruik afspoelen, zodat ingrediënten er niet op kunnen indrogen. Als er ingrediënten in de drukker vastgeplakt raken, verwijder ze dan door de drukker onder lopend water af te spoelen. Gebruik eventueel een flessenborstel.
- Ga zeer voorzichtig te werk als u een mes of schijf met de hand afwast. Houd messen en schijven altijd bij de kunststof naaf vast. Laat messen en schijven niet in het afwaswater liggen, omdat u ze dan uit het oog kunt verliezen. Reinig het metalen mes als volgt: vul de mengkom met afwaswater, houd het mes vast aan de kunststof naaf en beweeg het snel op en neer over de centrale as van de kom.
- De kommen zijn gemaakt van SAN-kunststof. Ze mogen niet in de magnetron worden gezet.
- Gebruik geen schuurmiddelen om de basis schoon te maken. Neem hem eenvoudig af met een vochtige doek en droog hem goed af. Als u een reinigingsproduct gebruikt, doe dit dan op de doek, giet het niet over de basis.
- Als de voetjes sporen achterlaten op uw werkblad, kunt u deze verwijderen met vlekverwijderaar en het werkblad afnemen met een vochtige spons.
- Als sporen hardnekkig zijn, herhaal de procedure dan en neem het oppervlak af met een vochtige spons en een niet-schurend schoonmaakmiddel.

BELANGRIJK: Bewaar messen en schijven niet op de motoras. De messen en schijven mogen alleen op de as worden aangebracht als de keukenmachine wordt gebruikt.

ONDERHOUD: Eventueel ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde onderhoudspartner.

6. PROBLEMEN OPlossen

V: De ingrediënten worden ongelijkmatig verwerkt.

A: U moet de ingrediënten vóór verwerking in ongeveer even grote stukken van 2,5 cm snijden.

A: Verwerk de ingrediënten in meerdere porties om overladen van de kom te voorkomen.

V: De schijfjes zijn ongelijk of schuin afgesneden.

A: Plaats gelijkmatig gesneden voedingsmiddelen met de snijzijde naar beneden in de vulbuis. Voer gelijkmatige druk uit met de stamper.

V: De ingrediënten in de vulbuis vallen om.

A: Voor goede resultaten moet u de vulbuis helemaal vullen. Er mag geen ruimte tussen de ingrediënten zitten, maar ze mogen ook niet zo strak tegen elkaar aan zitten dat u ze niet naar beneden kunt duwen.

V: Een deel van de ingrediënten blijft op de schijf liggen.

A: Het is normaal dat er wat kleine deeltjes overblijven. U kunt die met de hand snijden en toevoegen aan de verwerkte ingrediënten.

V: De motor start niet.

A: Er is een veiligheidssysteem dat verhindert dat de motor start als de keukenmachine niet correct is geassembleerd. Controleer of de mengkommen en het mengkomdeksel in de juiste positie zijn vergrendeld. Als de motor nog steeds niet start, controleert u het netsnoer en het stopcontact.

V: De keukenmachine schakelt zichzelf uit tijdens het gebruik.

A: Mogelijk is het deksel losgeraakt; controleer of dit nog in de juiste positie is vergrendeld. Een beveiliging in de motor verhindert dat de motor te heet wordt als deze te veel toeren moet maken. Druk op de knop 'OFF' en laat de keukenmachine 20 tot 30 minuten afkoelen voordat u deze weer inschakelt.

V: Ik kan het mengkomdeksel niet vergrendelen.

A: Controleer of de rubberen afdichting de kleine mengkom volledig afsluit en de rand de hele omtrek van de kom bedekt en nergens loszit of naar boven uitsteekt.

V: De motor gaat trager lopen tijdens het gebruik.

A: Dit is normaal omdat de motor bij een hogere belasting (bijvoorbeeld bij het snijden of raspen van kaas) harder moet werken. Herschik de ingrediënten in de vulbuis en probeer het nog een keer.

A: Het is ook mogelijk dat u de maximale laadcapaciteit hebt overschreden. Verwijder een deel van de ingrediënten en ga door met de verwerking.

V: De keukenmachine trilt op/verplaatst zich over het aanrecht tijdens het gebruik.

A: Dit is normaal omdat de motor bij een hogere belasting (bijvoorbeeld het snijden of raspen van kaas) harder moet werken.

A: Controleer of de rubberen voetjes onder de eenheid schoon en droog zijn. Controleer ook of de maximale laadcapaciteit niet is overschreden.

V: Er lekt vloeistof uit de kleine mengkom in de grote mengkom eronder.

A: Controleer of de rubberen afdichting op de kleine mengkom correct is aangebracht.

A: Controleer of de vloeistof niet boven de markering voor de maximale vloeistofhoeveelheid staat. Als u vloeistof verwerkt die hoger staat dan de lijn die de maximale vulhoeveelheid aangeeft, kan de vloeistof naar beneden lekken via de centrale aandrijfjas.

7. RECEPTEN

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

DASLOOKMAYONAISE

2 eierdooiers

1 tl dijonmosterd

1 citroen (uitgeperst)

150 ml olijfolie

150 ml pindaolie

30 g daslookbladeren (gehakt)

2-3 el water

Zeezout en zwarte peper

- Plaats het kleine mes voor hakken/mengen in de kleine kom.
- Voeg de eierdooiers, de dijonmosterd en het citroensap toe en mix kort met de 'PULSE'-functie.
- Zet de keukenmachine op de stand 'LOW' en voeg langzaam de olijf- en pindaolie toe. Mix eerst heel langzaam, zodat de emulsie zich kan vormen.
- Voeg de daslookbladeren en wat zout en peper toe en ga door met mixen.
- Mix wat water door het mengsel totdat de mayonaise dun genoeg is om in te dippen.
- Zet de mayonaise in een luchtdicht afsluitbare doos in de koelkast.

SUGGESTIES EN TIPS : U kunt daslook gemakkelijk vinden in heggen of bossen in de lente. Het kan eventueel worden vervangen door twee geperste teentjes knoflook.

PIZZADEEG

VOOR ONGEVEER 2 KLEINE PIZZABODEMS

- 125 g harde tarwebloem
- 100 g speltmeel
- 1 tl droge, kant-en-klare gist
- 1 tl zout
- ½ tl kristalsuiker
- 1 el olijfolie
- 140 ml warm water

- Plaats het grote hak-/mengmes in de grote mengkom.
- Voeg de bloem, de gist, het zout en de suiker toe en meng deze ingrediënten met de 'PULSE'-functie een paar seconden lang goed door elkaar.
- Verwijder de stamper en giet de olijfolie en daarna het water via de vulbuis de kom in terwijl u de massa mixt met de 'PULSE'-functie.
- Zodra het deeg loskomt van de wand van de kom drukt u op de knop 'LOW' en mixt u de massa gedurende 10-20 seconden.
- Stop de keukenmachine en test of het deeg goed is gekneet. Als het hard, klonterig of ongelijkmatig van consistentie is, gaat u door met mixen totdat het gelijkmatig zacht en kneedbaar is. Mix het deeg niet te lang. Het deeg mag een beetje plakkerig zijn.
- Strooi een klein beetje bloem op het werkvlak.
- Neem het deeg uit de mengkom, leg het op het werkvlak en kneed het met uw handen licht tot een bal, totdat het glad en elastisch is.
- Doe het deeg in een grote plastic zak of een afgedekte kom en laat het ongeveer 1½ uur op een warme plek rusten totdat het ongeveer verdubbeld is in omvang.
- Bestuif uw handen met wat bloem en leg het deeg weer op het werkvlak. Maak er twee ballen van en rol deze uit met een deegrol totdat ze even groot zijn als de bodem van uw pizzapan. Bestrooi het werkvlak en het deeg met bloem zodat het deeg niet aan het werkvlak of de deegrol blijft plakken.
- Leg het deeg in de pan en druk de randen goed aan.
- Beleg de pizza met uw favoriete ingrediënten en bak hem in een voorverwarmde oven op 220 °C / gasstand 7 (ongeveer 10-15 min).

HARTIGE TAART MET KERSTOMATEN, ZWARTE OLIJVEN EN BASILICUMPESTO

Taartdeeg

- 250 g bloem
- 125 g gezouten boter (in dobbelsteentjes)
- 10 g kristalsuiker
- 2 g zout
- 1 eierdooier
- 35 ml water

Tomatensaus

- 250 g tomatenpassata
- 2 eieren
- 80 g Parmezaanse kaas

Gekaramelliseerde uien

- 2 rode uien
- 50 g gezouten boter

Garnering

- 100 g houtgerijpte feta
- 500 g gemengde kerstomaten
- 80 g tapenade

Presentatie

- 50 g houtgerijpte feta
- 20 g tapenade
- 20 g groene pesto
- 20 g rode pesto
- ½ bakje basilicumkers

Taartdeeg

- Plaats het grote hak-/mengmes in de grote mengkom.
- Voeg de bloem, de stukjes boter, de suiker en het zout toe aan de kom en mix ze op de stand 'HIGH' tot een fijn poeder zonder klontjes (ongeveer 3 min, afhankelijk van de temperatuur van de boter).
- Klop het water en het eigeel in een kom.
- Mix het droge mengsel op de stand 'LOW' terwijl u het geklopte eigeel langzaam door de vulbuis naar binnen giet. Blijf mixen totdat de ingrediënten één homogene massa vormen (ongeveer 1 min).
- Haal het deeg uit de kom, wikkel het in vershoudfolie en zet het gedurende 1 uur in de koelkast.
- Strooi een klein beetje bloem op het werkvlak en rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm.
- Bekleed de binnenkant van een taartvorm van 4 bij 20 cm met het deeg. Duw het deeg met uw vingers tegen de bovenrand van de vorm, zodat het goed vast blijft zitten. 8. Laat het 20 min in de

koelkast staan.

- Verwarm de oven voor op 180 °C / gasstand 4.
- Leg een vel bakpapier op het deeg en vul de taartvorm met droge bonen (u kunt ook droge rijst, droge linzen of keramische bakbonen gebruiken).
- Bak ongeveer 20 min in de oven voor totdat het deeg een lichte, goudbruine kleur heeft (bak het deeg niet te lang aangezien de vorm weer terug in de oven gaat).
- Verwijder de bonen, rijst, linzen of bakbonen uit de taartvorm.

Tomatensaus

- Plaats de fijne rasp-/schaafschijf in de grote mengkom en mix de kaas op de stand 'HIGH'.
- Verwijder de schijf en plaats het kleine hak-/mengmes in de kleine mengkom.
- Doe alle ingrediënten in de kleine mengkom en mix 1 min lang op 'LOW'.

Gekaramelliseerde uien

- Plaats de fijne snijschijf in de grote mengkom en verwerk de uien op de stand 'HIGH'.
- Smelt de boter in een pan, voeg de uien toe en roer ze op een middelhoog vuur totdat ze goudbruin kleuren.

Garnering

- Maak met de punt van een mes een gaatje in elke kerstomaat.
- Blancheer de tomaten 10 seconden lang in kokend water en koel ze daarna af in ijskoud water.
- Pel de tomaten en leg ze op een bakplaat waarop u een vel bakpapier hebt gelegd.
- Bak ze gedurende 1 uur en 30 min in een oven die is voorverwarmd tot 100 °C (of totdat ze tot ongeveer de helft van hun oorspronkelijke grootte zijn gereduceerd).
- Smeer intussen de tapenade op de bodem van de deegvorm.
- Leg er de gekaramelliseerde uien op, kruimel de feta eroverheen en giet de tomatensaus erover tot een hoogte van 2/3 van de taartvorm.
- Bak de taart gedurende 30 min in een voorverwarmde oven op 160 °C / gasstand 3 totdat de saus volledig stijf is.
- Leg de kerstomaten erbovenop en geef ze glans met behulp van een in olijfolie gedoopt borsteltje.

Presentatie

- Spuit kleine hoeveelheden tapenade en groene en rode pesto op de taart.
- Kruimel er nog wat feta overheen.
- Strooi de basilicumkers over de taart.

KIPSALADE MET SESAMDRESSING

Sesamdressing

- 5 el extra vierge olijfolie
- 2 el sesamolie
- 1 limoen (uitgeperst)
- 1 el vloeibare honing
- 1 tl tamari

Salade

- 2 kipfilets (gebakken en gesneden)
- ½ kleine komkommer (100 g)
- 1 Little Gem (in de lengte doorgesneden)
- 1 paksoi (in de lengte doorgesneden)
- 3 lente-uitjes
- 50 g cashewnoten
- 2 el zonnebloempitten
- Handje gehakte koriander

- Plaats het kleine mes voor hakken/mengen in de kleine kom.
- Hak de cashewnoten grof met de 'PULSE'-knop. Haal de gehakte noten uit de kom en zet ze apart.
- Doe alle ingrediënten voor de dressing in de kleine mengkom en mix ze op de stand 'HIGH'. Bewaar de dressing voor later.
- Druppel een paar theelepels dressing over de kipfilets en bak deze in een hete grillpan gedurende 5 min per kant totdat ze gaar zijn en de sappen vrijkomen.
- Bevestig de middelgrote snijschijf in de grote mengkom en mix de komkommer, sla, paksoi en lente-uitjes op de stand 'LOW'.
- Doe alle sla-ingrediënten in een kom en hussel ze om met de cashewnoten, zonnebloempitten en de koriander.
- Hussel de gesneden kip door de salade.
- Besprenkel tot slot met de sesamdressing.

CRUMBLE MET RABARBER EN APPEL

4 PORTIES

- 400 g rabarber (geschild)
- 2 appels (geschild en van het klokhuis ontdaan)
- 1 sinaasappel (geperst)
- 75 g bruine suiker

Crumble topping

- 100 g zachte boter
- 100 g bruine suiker
- 150 g volkoren speltmeel en 100 g havervlokken
- 25 g zonnebloempitten

- Verwarm de oven voor op 200 °C/ 400 °F/ gasoven stand 6.
- Plaats de middelgrote schijf in de grote kom en mix de rabarberstelen en de appel op stand 'LOW'.
- Giet het mengsel in een aparte schaal en voeg het sinaasappelsap en de suiker toe.
- Doe het in een ovenvaste schaal.
- Plaats het kleine mes voor hakken/mengen in de kleine kom.
- Voeg boter, suiker, meel en havervlokken toe.
- Druk op de knop 'PULSE' tot de boter en de droge ingrediënten gemengd zijn. Het mengsel moet nu een mooie, kruimelige, niet al te fijne textuur hebben.
- Voeg de zonnebloempitten toe en druk één keer op 'Pulse' om ze erdoor te mengen.
- Verdeel het kruimelmengsel over het rabarber-appelmengsel.
- Bak de crumble in de voorverwarmde oven gedurende 45 minuten of totdat de bovenkant goudbruin is en het fruitmengsel begint te bubbelen.
- Dien op met slagroom of ijs.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle in un luogo sicuro per riferimenti futuri. Seguire sempre queste avvertenze di sicurezza durante l'uso dell'apparecchio per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto all'interno del presente libretto di istruzioni.

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

- **ATTENZIONE:** PRESTARE ATTENZIONE DURANTE LA MANIPOLAZIONE DELLE LAME AFFILATE, LO SVUOTAMENTO DELLE VASCHETTE E DURANTE LA PULIZIA. NON TOCCARE LE LAME METALLICHE O I BORDI TAGLIANTI DEI DISCHI. SONO TUTTI ESTREMAMENTE AFFILATI E POSSONO CAUSARE PERICOLI.
- **AVVERTENZA:** Prestare particolare attenzione quando si lavora con liquidi caldi per evitare lesioni dovute a fuoriuscite, vapori improvvisi e schizzi improvvisi. Per evitare scottature da vapore è consigliabile lavorare quantità minori ad una bassa velocità.
- Prima dell'utilizzo, controllare che l'apparecchio e gli accessori non presentino segni visibili di danneggiamento. Non usare l'apparecchio se è danneggiato o se è caduto.
- Non staccare mai la spina dalla presa di rete con il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'utilizzo.
- Assicurarsi sempre che il voltaggio da utilizzare corrisponda a quello dell'apparecchio; questo è indicato sul fondo del supporto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina.
- Evitare qualsiasi contatto tra il cavo di alimentazione e le superfici calde.
- Assicurarsi di avere sempre le mani asciutte prima di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non posizionare mai la lama o il disco direttamente sul motore della base dell'alloggiamento. Assicurarsi sempre che il contenitore di lavoro correttamente associato sia in posizione.
- Prima di accendere il robot, assicurarsi che la lama sia bloccata in posizione sull'albero motore (facendo attenzione ad evitare gli spigoli vivi) e che il coperchio sia montato in modo corretto. Non forzare né bloccare il meccanismo del coperchio.
- Inserire sempre attentamente la lama prima di aggiungere gli ingredienti.

- Quando l'apparecchio è in funzione, tenere le mani, le spatole e altri utensili lontani da lame o dischi in movimento. È possibile utilizzare una spatola di plastica, ma solo quando il motore del robot da cucina è fermo.
- Non spingere mai a mano il cibo verso il basso durante l'affettatura o la triturazione. Utilizzare sempre uno spintore.
- Accertarsi che il motore si sia completamente arrestato prima di rimuovere il coperchio.
- Prima di estrarre la lama, rimuovere sempre con molta attenzione la ciotola dalla base del motore
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato alla rete.
- Assicursi sempre che le lame e il recipiente siano stati puliti accuratamente dopo ogni utilizzo e che siano completamente asciutti prima di riporli.
- Non riporre mai lame o dischi sull'albero motore. Per ridurre il rischio di lesioni, non posizionare lame o dischi sull'albero, tranne quando il recipiente è correttamente bloccato in posizione e il robot è in uso. Conservare le lame e i dischi fuori dalla portata dei bambini.
- Tutte le parti, ad eccezione della base dell'alloggiamento, sono lavabili in lavastoviglie e consigliamo di lavarle in lavastoviglie solo sul ripiano superiore. Lavare accuratamente a mano lame e dischi. Durante la manipolazione, utilizzare i mozzi in plastica. Evitare di lasciarli in acqua saponata dove potrebbero scomparire alla vista. Per pulire le lame, tenere la lama per il suo centro in plastica utilizzando la spazzola di pulizia in dotazione per pulire l'interno del mozzo.
- Non immergere la base di supporto in acqua né in altro liquido oppure metterla in lavastoviglie.
- Per tempi di funzionamento e impostazioni massime da utilizzare su ogni accessorio, fare riferimento alla tabella al punto 4.3.E a pagina 83 delle istruzioni.



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



APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA

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

- Non smaltire questi prodotti con i rifiuti domestici.
 - Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta della vostra zona.
- Alcuni materiali potranno essere riciclati o valorizzati.

2. INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto di Cuisinart Easy Prep Pro.

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è quello di produrre i migliori apparecchi da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono realizzati in modo da offrire una durata eccezionale, essere facili da usare e fornire, giorno dopo giorno, prestazioni eccellenti.

Per consultare le istruzioni online o scoprire i nostri prodotti e le idee per le ricette, visitare il nostro sito web **www.cuisinart.eu**

3. SPECIFICHE DEL PRODOTTO (fare riferimento alla copertina)

1. Spingitore
2. tunnel di inserimento
3. Coperchio del contenitore
4. Guarnizione in gomma
5. Contenitore piccolo (max 0,7 l)
6. Lama per tritare/impastare piccola
7. contenitore grande (max 1,9 l)
8. Lama per tritare/impastare grande
9. Disco per affettare o grattugiare fine
10. Disco per affettare o grattugiare medio
11. Base
12. Pulsanti di controllo

4. UTILIZZO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prestare attenzione durante il disimballaggio delle lame per tritare/impastare e dei dischi per affettare/grattugiare. Le lame sono molto affilate e possono causare lesioni.

Per evitare lesioni quando si estraggono le lame dalla confezione in plastica, utilizzare gli appositi incavi per le dita e rimuovere con cautela cartone e nastro

dai dischi per affettare/grattugiare. Conservare la confezione in plastica in un luogo sicuro.

Prima di utilizzare Cuisinart Easy Prep Pro per la prima volta, pulire i due contenitori di preparazione, il loro coperchio, lo spingitore, le lame per tritare/impastare e i dischi per affettare/grattugiare.

1. SELEZIONE DEL CONTENITORE DI PREPARAZIONE

- Il robot da cucina viene fornito con due contenitori di preparazione.
- Il contenitore grande ha una capacità massima di 1,9 l e si utilizza con la lama per tritare/impastare grande e i due dischi reversibili per affettare e grattugiare/sminuzzare.

- Il contenitore piccolo ha una capacità massima di 0,7 l e si utilizza soltanto con la lama per tritare/impastare piccola. La guarnizione del contenitore interno previene eventuali fuoriuscite nel contenitore da lavoro grande, quindi si può utilizzare il contenitore piccolo senza dovere lavare quello grande dopo l'uso.

N.B. Inserire il contenitore grande prima di installare il contenitore piccolo al suo interno.

Non sarà sempre possibile utilizzare i contenitori di preparazione al massimo della loro capacità. La quantità di alimenti/liquidi lavorabili nei contenitori dipenderà dalla densità degli ingredienti e dalla consistenza del risultato finale desiderato. Per esempio, per ottenere un risultato uniforme quando si trita o si riducono a purea frutta secca, frutta, verdura o carne, può essere necessario lavorare con 300-500 g alla volta. Per un impasto molto denso, si consiglia di lavorare una quantità ridotta pari a 1 chilo (625 g di farina + 375 ml di acqua) nel contenitore grande e con 280 g nel contenitore piccolo (175 g e 105 ml di acqua).

Se si rileva un lavoro eccessivo del motore o si ottiene un risultato non omogeneo, si raccomanda di ridurre la quantità degli ingredienti nel contenitore e operare con quantità minori volta per volta.

Per i liquidi, si consiglia di non riempire i contenitori oltre il livello massimo di riempimento (700 ml sul contenitore grande e 300 ml su quello piccolo.) In questo modo, si evita la fuoriuscita di liquido sull'asse centrale, che può causare perdite.

N.B. Se si utilizza un liquido molto fluido, come l'acqua, nel contenitore grande, può essere necessario ridurne la quantità a circa 600 ml per evitarne la fuoriuscita dal coperchio.

2. SELEZIONE DI LAMA O DISCO

Per tritare, impastare, mescolare o ridurre in purea, utilizzare le lame per tritare/impastare.

La lama per tritare/impastare grande si utilizza soltanto con il contenitore grande.

La lama per tritare/impastare piccola si utilizza soltanto con il contenitore piccolo.

- Per affettare e grattugiare/sminuzzare, utilizzare uno dei dischi reversibili.
- Utilizzare un disco per fette sottili (2 mm) e grattugiare/sminuzzare a grandezza fine. **(Fig. 1)**
- Utilizzare l'altro disco per fette medie (4 mm) e per grattugiare/sminuzzare a grandezza media. **(Fig. 2)**

Entrambi i dischi sono segnati.

3. CONFIGURAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

A. Montaggio e smontaggio del contenitore grande

- Posizionare la base del robot da cucina su una superficie asciutta, piana e robusta.
- Posizionare il contenitore grande sull'asse del motore, accertando che il suo manico sia posizionato a destra rispetto al centro.
- Girare il contenitore in senso orario per bloccarlo in posizione sulla base.
- Per rimuoverlo, tenere l'impugnatura e ruotare il contenitore in senso antiorario fino al rilascio. Tirare verso l'alto ed estrarre.

N.B. Inizialmente il contenitore di preparazione può essere rigido.

B. Montaggio e smontaggio della lama per tritare/impastare grande

- Posizionare il contenitore grande come mostrato. **(Fig. 3)**
- Tenendolo dall'asta in plastica centrale, inserire con cautela la lama per tritare grande grande sull'albero centrale del contenitore di preparazione grande. Spingere la lama in basso verso il fondo. **(Fig. 4)**

N.B. Posizionare sempre la lama nel contenitore prima di introdurre gli ingredienti.

- Per estrarre la lama, sollevarla tenendola dall'asta di plastica centrale, in modo che esca dall'albero centrale del contenitore.

ATTENZIONE: si raccomanda di prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame; sono affilate e potrebbero causare lesioni.

C. Montaggio e smontaggio dei dischi reversibili per affettare e grattugiare/sminuzzare

I dischi reversibili per affettare e grattugiare/sminuzzare si utilizzano soltanto con il di lavoro grande.

- Posizionare il contenitore grande come mostrato. **(Fig. 3)**
- Selezionare il disco desiderato e posizionarlo sull'albero motore **(Fig. 5)**, verificando che la dicitura della funzione desiderata sia riportata sulla parte superiore del disco (per maggiori dettagli vedere il paragrafo 2).

Ruotare lentamente allineando le scanalature su disco e albero, in modo da posizionare il disco correttamente.

N.B. Prima di inserire un disco sull'albero motore bloccare il contenitore di preparazione in posizione.

- Per estrarre il disco, sollevarlo e rimuoverlo dall'albero motore.

ATTENZIONE: si raccomanda di prestare la massima attenzione quando si maneggiano i dischi in quanto le lame di taglio sono affilate e potrebbero causare lesioni.

D. Montaggio del contenitore di preparazione piccolo e della lama per tritare/impastare piccola.

La lama per tritare/impastare piccola si utilizza soltanto con il contenitore piccolo.

- Posizionare il contenitore grande come mostrato **(Fig. 3)**.
- Posizionare la guarnizione di gomma lungo la circonferenza del contenitore piccolo, verificando che il labbro della striscia copra la parte superiore del contenitore. Verificare di posizionare correttamente la guarnizione per evitare che gli ingredienti fuoriescano nel contenitore grande. Ciò consentirà di utilizzare i due contenitori per ricette diverse, senza doverli lavare tra un passaggio e l'altro.
- Posizionare il contenitore piccolo sull'asse centrale del contenitore grande.
- Tenendolo dall'asta di plastica centrale, inserire con cautela la lama per tritare/impastare piccola sull'asse centrale del contenitore di preparazione grande. Spingere delicatamente la lama in basso verso il pulsante. **(FIG 6)**

N.B. Posizionare sempre la lama nel contenitore prima di introdurre gli ingredienti.

- Per estrarre la lama, sollevarla tenendola dall'asta di plastica centrale, in modo che esca dall'albero centrale del contenitore di preparazione.

ATTENZIONE: si raccomanda di prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame; sono affilate e potrebbero causare lesioni.

E. Montaggio e smontaggio del coperchio del contenitore

- Posizionare il coperchio sopra il contenitore con la tramoggia leggermente a destra rispetto al centro. Ruotare in senso orario per bloccarlo sul contenitore, in modo che il tunnel di inserimento sia allineato con l'impugnatura del contenitore grande.
- Posizionare lo spingitore sulla tramoggia del coperchio del contenitore grande e farlo scorrere verso il basso.
- Per rimuovere il coperchio, tenerlo dalla tramoggia e farlo scorrere in senso antiorario. Quando è sganciato, sollevarlo.

Attenzione: il tempo di utilizzo consigliato varia in base all'accessorio impiegato e al tipo di utilizzo:

Accessori	Tipi di utilizzo	Tempo di utilizzo	Velocità
Lama per tritare/impastare grande (contenitore grande)	Tritare (carne) Impastare (impasto)	1 minuto	"HIGH"
Lama per tritare/impastare grande (contenitore grande)	Mescolare (salse, ecc.)	3 minuti	"HIGH"
Lama per tritare/impastare piccola (contenitore piccolo)	Tritare (carne) Impastare (impasto)	30 secondi	"HIGH"
Lama per tritare/impastare piccola (contenitore piccolo)	Mescolare (salse, ecc.)	3 minuti	"HIGH"
Dischi per affettare (contenitore grande)	Affettare, sminuzzare	3 minuti	«HIGH»

4. COMANDI DEL ROBOT

Pulsanti di controllo HIGH (veloce) e LOW (lento)

- I comandi «HIGH» o «LOW» consentono il funzionamento costante del robot fino all'arresto dell'apparecchio premendo il pulsante «OFF» (stop).
- Montare correttamente l'apparecchio.
- Aggiungere gli ingredienti al contenitore attraverso la tramoggia o direttamente nel contenitore. Accertare che il contenitore sia montato correttamente.
- Premere il pulsante «HIGH» o «LOW». Il LED blu si accenderà e il motore si avvierà.
- Al termine, premere una volta il pulsante «OFF».

ATTENZIONE: il robot da cucina è provvisto di meccanismo di sicurezza integrato che blocca automaticamente il motore in caso di rimozione del coperchio dal contenitore di preparazione. Se non si preme il pulsante «OFF», il motore riprenderà a funzionare automaticamente quando si sostituisce il coperchio del contenitore di preparazione. Premere semplicemente il pulsante «OFF» per arrestare il motore.

Pulsante impulsi

Il comando «PULSE» avvia il robot da cucina solo se premuto. Questa funzione consente un controllo più preciso della durata e della frequenza dell'operazione. Fatto salvo quanto diversamente specificato, il tempo di utilizzo della funzione «PULSE» deve essere approssimativamente di un secondo.

Quando il robot è montato correttamente, gli ingredienti sono aggiunti nel contenitore di preparazione e il coperchio è ben posizionato, premere il pulsante «PULSE» e ripetere quanto necessario. L'indicatore a LED blu «High» si accende all'attivazione. Acquisire familiarità con il robot da cucina, per conoscere i comandi più adatti per l'alimento utilizzato.

5. FUNZIONI DEL ROBOT

A. Tritare

- Si può utilizzare il robot per tritare una vasta gamma di alimenti, compresa carne, pesce, frutta, verdura, formaggio e frutta secca.
- Posizionare il contenitore piccolo e la lama per tritare/impastare adatta.

Per gli ingredienti crudi: togliere pelle, torsoli e/o semi. Per ottenere risultati ottimali, accertare che i pezzi aggiunti siano della stessa dimensione, cioè cubetti da 2,5 cm.

- Aggiungere gli ingredienti e tritarli utilizzando ripetutamente la funzione «Pulse» per 1 secondo alla volta. Per tritare più finemente, tenere premuto il pulsante «PULSE» o premere «HIGH» (veloce) o «LOW» (lento) per consentire al robot da cucina di funzionare continuamente.

Prestare attenzione agli ingredienti per ottenere la consistenza desiderata e raschiare il contenitore di preparazione se necessario.

- Nella maggior parte dei casi è consigliabile tritare alla massima velocità.

ATTENZIONE! Non tentare di tritare ingredienti che siano troppo difficili da tagliare con il coltello, in quanto si rischia di danneggiare la lama o il robot da cucina.

B. Impastare/mescolare

- Si possono preparare sughì, salse d'accompagnamento o condimento, miscele per dolci e impasti da pane, pasta per dolci e guarnizioni per crumble.
- Montare il contenitore selezionato e la lama per tritare/impastare adatta.
- Aggiungere gli ingredienti nel contenitore selezionato e utilizzare la funzione «PULSE» o la velocità «LOW» (consigliata per pancake e impasti in generale).
- Prestare attenzione agli ingredienti per ottenere la consistenza desiderata e raschiare il contenitore di preparazione se necessario.
- Si possono aggiungere i liquidi attraverso la tramoggia mentre l'apparecchio è in funzione.

C. Ridurre a purea/Mescolare

- Montare il contenitore selezionato e la lama per tritare/impastare adatta.
- Tagliare gli ingredienti in pezzi di 2,5 cm. Per ottenere una purea morbida, è preferibile che tutti i pezzi abbiano la stessa dimensione.
- Iniziare a tritare con la funzione «Pulse», poi passare alla velocità «HIGH» o «LOW» per ridurre gli ingredienti a purea o mescolarli. Raschiare il contenitore di preparazione se necessario.

N.B. Non utilizzare questo metodo per la purea di patate, in quanto tritando le patate con la lama di metallo si ottiene una consistenza collosa.

• Ridurre gli ingredienti solidi a purea, quindi aggiungere lentamente i liquidi attraverso la tramoggia come richiesto.

D. Affettare, sminuzzare

- Utilizzare i dischi per affettare per ottenere fette perfette da 2 mm o 4 mm.
- Installare il disco per affettare selezionato sul contenitore grande e posizionare il coperchio.
- Ruotare l'apparecchio a velocità «HIGH».
- Verificare che lo spingitore sia stato estratto e posizionare gli ingredienti nella tramoggia. Per risultati ottimali, posizionare sempre gli ingredienti nel tunnel di inserimento in modo uniforme. Incastrare con cura gli ingredienti, in modo che non siano troppo serrati in quanto potrebbero bloccare lo spingitore.
- Spingere gli ingredienti lentamente con lo spingitore, in modo che siano a contatto con il disco e affettati.

N.B La posizione degli ingredienti nel tunnel di inserimento determinerà la forma e le dimensioni delle fette. Ad esempio, se si introduce una carota intera in verticale, si ottengono delle fette rotonde. Per variare la forma e le dimensioni delle fette, cambiare la posizione gli ingredienti nella tramoggia.

Il tipo/la consistenza dell'alimento determinerà la quantità di pressione necessaria. Applicare una leggera pressione per gli ingredienti morbidi, media per quelli meno morbidi e decisa per quelli più duri, purché risulti sempre uniforme.

ATTENZIONE: Non inserire le dita nella tramoggia, utilizzare sempre lo spingitore in dotazione. Se gli ingredienti si incastrano, spegnere l'apparecchio, estrarre il cavo di alimentazione ed estrarli. Non tentare di rimuovere gli ingredienti con il disco in movimento.

E. Grattugiare

- Utilizzare i dischi per grattugiare per ottenere ingredienti grattugiati fini o medi.
- Installare il disco per grattugiare selezionato sul contenitore grande e posizionare il coperchio.
- Ruotare l'apparecchio a velocità «HIGH».
- Verificare che lo spingitore sia stato estratto e posizionare gli ingredienti nella tramoggia. Per risultati ottimali, posizionare sempre gli ingredienti nel tunnel di inserimento in modo uniforme. Incastrare con cura gli ingredienti, in modo che non siano troppo serrati in quanto potrebbero bloccare lo spingitore.
- Con lo spingitore, spingere giù gli ingredienti lentamente, in modo che siano a contatto con il disco e grattugiati/sminuzzati.

Il tipo/la consistenza dell'alimento determinerà la quantità di pressione necessaria. Applicare una leggera pressione per gli ingredienti morbidi, media per quelli meno morbidi e decisa per quelli più duri, purché risulti sempre uniforme.

ATTENZIONE: Non inserire le dita nella tramoggia, utilizzare sempre lo spingitore in dotazione. Se gli ingredienti si incastrano, spegnere l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione ed estrarre i componenti. Non tentare di rimuovere gli ingredienti con il disco in movimento.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lasciare il robot da cucina staccato dall'alimentazione, quando resta inutilizzato.
- Tenere le lame e i dischi fuori dalla portata dei bambini.
- Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie tranne la base. Si raccomanda di lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie. Data la temperatura elevata dell'acqua, il lavaggio nel cestello interno può danneggiare nel tempo i contenitori di preparazione, il coperchio e gli accessori. Capovolgere i contenitori di preparazione e lo spingitore in modo da lasciarli gocciolare.

Prestare particolare attenzione quando si caricano e si estraggono lame e dischi dalla lavastoviglie.

N.B. Data la colorazione degli ingredienti, è normale che la guarnizione di gomma sbiadisca nel tempo. Si raccomanda quindi di rimuoverla, lavarla e riposizionarla sul contenitore di preparazione piccolo dopo ogni utilizzo.

- Per rendere più facile la pulizia, lavare i contenitori, il coperchio, lo spingitore e le lame o i dischi subito dopo l'uso per evitare che gli ingredienti si secchino su di essi. Se gli ingredienti restano attaccati allo spingitore, rimuoverli passandolo sotto l'acqua corrente o usando una spazzola per bottiglie.
- Si raccomanda di prestare la massima attenzione nel lavare una lama o un disco a mano. Maneggiarli tramite le aste di plastica. Evitare di lasciarli in acqua saponata dove potrebbero scomparire alla vista. Per pulire la lama di metallo, riempire il contenitore di preparazione con acqua saponata, tenere la lama dalla relativa asta di plastica e spostare rapidamente su e giù sull'asse centrale del contenitore.
- I contenitori sono realizzati in plastica SAN. Non inserirli in un forno a microonde.
- Non utilizzare prodotti detergenti abrasivi sulla base. Passare semplicemente un panno morbido e lasciarla asciugare completamente. Se si utilizza un prodotto detergente, versarlo sul panno e non sulla base.
- Se i piedi lasciano tracce sul piano di lavoro, spruzzare su di esse un prodotto smacchiatore e rimuovere con una spugna umida.
- Se le tracce persistono, ripetere la procedura e passare sull'area una spugna umida e un prodotto detergente non abrasivo.

IMPORTANTE: Non conservare lame o dischi sull'asse del motore. Posizionare lame e dischi sull'asse solo se si utilizza il robot da cucina.

MANUTENZIONE: qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere effettuato da un tecnico dell'assistenza autorizzato.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

D: Il cibo viene lavorato in modo disomogeneo.

R: Gli ingredienti devono essere tagliati uniformemente in pezzi da 2,5 cm prima di essere lavorati.

R: Suddividerlo in determinate quantità per evitare sovraccarichi.

D: Le fette sono disomogenee o oblique.

R: Posizionare il cibo tagliato in modo uniforme nel tubo di alimentazione, con il lato tagliato verso il basso. Esercitare una pressione uniforme sul pestello.

D: Il cibo cade nel tubo di alimentazione.

R: Il tubo di alimentazione deve essere riempito uniformemente per ottenere i migliori risultati. Gli ingredienti devono riempire il tubo, ma non troppo, per non ostacolare il movimento del pestello.

D: Alcuni cibi rimangono sulla parte superiore del disco.

R: È normale che rimangano piccoli pezzi; tagliare a mano i pezzi rimanenti e aggiungerli agli ingredienti lavorati.

D: Il motore non si avvia.

R: C'è un blocco di sicurezza che impedisce l'avviamento del motore in caso di montaggio

non corretto. Assicurarsi che il/i contenitore/i di lavoro e il coperchio del contenitore di lavoro siano saldamente bloccati in posizione. Se il motore non si avvia ancora, controllare il cavo di alimentazione e la presa di alimentazione.

D: Il robot da cucina si spegne durante il funzionamento.

R: Il coperchio potrebbe essersi sbloccato; verificare che sia stato posizionato correttamente.

R: La protezione di sicurezza del motore impedisce il surriscaldamento del motore, provocato da sollecitazioni eccessive. Premere il pulsante 'OFF' e attendere 20-30 minuti circa per consentire al robot da cucina di raffreddarsi prima di continuare.

D: Impossibile bloccare il coperchio del contenitore di lavoro

R: Accertarsi che la guarnizione in gomma sia perfettamente aderente al contenitore di lavoro piccolo, assicurandosi che il labbro della guarnizione copra la circonferenza del contenitore e non sia sollevato/allentato in nessun punto.

D: Il motore ha rallentato durante il funzionamento.

R: Ciò è normale, in quanto alcune operazioni più pesanti, come affettare e grattugiare il formaggio, possono richiedere un maggiore sforzo del motore. È sufficiente rimettere il cibo nel tubo di alimentazione e riprovare.

R: È possibile anche che la capacità di carico massimo possa essere stata superata. Togliere alcuni ingredienti e riprendere l'operazione.

D: Il robot da cucina ha vibrato/si è spostato sul piano di lavoro durante l'uso.

R: Ciò è normale, in quanto alcune operazioni più pesanti, come affettare e grattugiare il formaggio, possono richiedere un maggiore sforzo del motore.

R: Assicurarsi che i piedini in silicone della parte inferiore dell'apparecchio siano puliti e asciutti. Inoltre, accertarsi che non venga superata la capacità di carico massima.

D: Il liquido passa dal contenitore piccolo al contenitore di lavoro grande sottostante.

R: Controllare che la guarnizione in gomma del contenitore di lavoro piccolo sia posizionata correttamente.

R: Controllare che non sia stato superato il livello massimo di riempimento del liquido. Se si sta lavorando e il liquido supera il livello massimo di riempimento, è possibile che il liquido passi attraverso l'asse centrale.

7. RICETTE

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

MAIONESE ALL'AGLIO SELVATICO

2 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di senape di Digione

1 limone (succo)

150 ml di olio d'oliva

150 ml olio di arachidi

30 g di foglie di aglio selvatico (tritato)

2-3 cucchiari d'acqua

Sale marino e pepe nero

- Montare il contenitore di lavoro piccolo con la lama piccola per tritare/impastare.
- Aggiungere i tuorli d'uovo, la senape di Digione e il succo di limone e amalgamare brevemente utilizzando la funzione 'PULSE'.
- Con il robot su 'LOW', aggiungere gradualmente gli oli. Iniziare molto lentamente, lasciando che inizi a formarsi l'emulsione.
- Aggiungere le foglie di aglio selvatico e un po' di sale e pepe e continuare ad amalgamare.
- Dopodiché, amalgamare in sufficiente acqua per diluire la maionese fino a raggiungere la giusta consistenza.
- Mettere in un contenitore ermetico e conservare in frigorifero.

TRUCCHI E CONSIGLI : In primavera, è facile trovare l'aglio selvatico nei campi; se non lo si trova, sostituirlo con 2 spicchi d'aglio schiacciati.

IMPASTO PER PIZZA

CIRCA 2 BASI DI PIZZA PICCOLE

- 125 g di farina bianca forte
- 100 g di farina di farro
- 1 cucchiaino di lievito ad azione rapida
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di zucchero superfino
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 140 ml di acqua calda

- Montare la lama grande per tritare/impastare nel contenitore di lavoro grande.
- Aggiungere le farine, il lievito, il sale e lo zucchero, per poi lavorare utilizzando la funzione 'PULSE' per pochi secondi per unire il tutto.
- Togliere il pestello e, con il pulsante 'PULSE', versare lentamente l'olio d'oliva e poi l'acqua attraverso il tubo di alimentazione.
- Quando l'impasto inizia a pulire l'interno del contenitore di lavoro, premere il pulsante 'LOW' e continuare a lavorare per 10-20 secondi.
- Fermare il robot e verificare che l'impasto sia impastato correttamente. Se sembra duro, grumoso o irregolare, continuare a lavorare fino a quando diventa uniformemente morbido e flessibile. Prestare attenzione a non lavorare eccessivamente l'impasto. Non bisogna preoccuparsi se è leggermente appiccicoso.
- Spolverare leggermente il piano di lavoro con un po' di farina.
- Portare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavorarlo leggermente con le mani, creando una palla, fino a renderlo liscio e flessibile.
- Metterlo in un sacchetto di polietilene grande o in un contenitore coperto e lasciare in un luogo caldo per circa un'ora e mezza o fino a quando il suo volume non sarà raddoppiato.
- Spolverare le mani con la farina prima di rovesciare la pasta. Formare 2 palle e stenderle con un matterello fino a raggiungere le dimensioni della vostra teglia da pizza. Non bisogna preoccuparsi se è necessario aggiungere una spolverata di farina per evitare che l'impasto si attacchi al piano di lavoro o al matterello.
- Mettere l'impasto nella teglia e premere i bordi verso l'esterno.
- Condire la pizza con gli ingredienti preferiti e cuocere in un forno preriscaldato a 220°C/Potenza 7 (circa 10-15 min.).

CROSTATA DI POMODORI CILIEGINI CON OLIVE NERE E PESTO ALLA GENOVESE

Pasta frolla salata

250 g di farina di normale
125 g di burro salato (tagliato a dadini)
10 g di zucchero superfino
2 g di sale
1 tuorlo d'uovo
35 ml di acqua

Composto di pomodoro

250 g di passata di pomodoro
2 uova
80 g di parmigiano

Cipolee caramellate

2 cipolle rosse
50 g di burro salato

Guarnizione

100 g di formaggio feta stagionato in botte
500 g di pomodori ciliegini misti
80 g di patè

Presentazione

50 g di formaggio feta stagionato in botte
20 g di patè
20 g di pesto verde
20 g di pesto rosso
½ canestro di crescione

Pasta frolla salata

- Montare il contenitore di lavoro grande con la lama per tritare/impastare grande.
- Aggiungere nel contenitore la farina, il burro tagliato a dadini, lo zucchero e il sale, quindi lavorare su 'HIGH' fino a quando tutti gli ingredienti formano una polvere fine senza grumi (circa 3 minuti, a seconda della temperatura del burro).
- Mescolare l'acqua e il tuorlo d'uovo in una caraffa.
- Mentre si lavora la miscela secca su 'LOW', versare lentamente la miscela liquida attraverso il tubo di alimentazione. Continuare a lavorare finché tutti gli ingredienti si amalgamano (approx. 1 min).
- Rimuovere, coprire con una pellicola trasparente e lasciare raffreddare per 1 ora.
- Spolverare leggermente il piano di lavoro con un po' di farina e stendere la pasta frolla fino a 3 mm di spessore.
- Rivestire con la pasta frolla una teglia per crostate di 4 cm x 20 cm. Assicurare la pasta frolla dalla

- caduta premendola con le dita contro il bordo superiore della teglia.
- Refrigerare per 20 min. 9. Preriscaldare il forno a 180°C/Potenza 4.
- Mettere un foglio di carta forno sopra la pasta frolla e riempire la teglia con fagioli secchi. (si può usare anche riso secco, lenticchie secche o pesi per torte).
- Infornare per circa 20 minuti fino a quando la pasta frolla diventa marrone dorato chiaro (assicuratevi di non cuocere troppo la pasta frolla, poiché il contenitore verrà rimesso in forno).
- Togliere i fagioli/riso/lenticchie o i pesi dalla teglia.

Composto di pomodoro

- Montare il disco per grattugiare/sminuzzare finemente nel contenitore di lavoro grande e lavorare il formaggio su 'HIGH'.
- Togliere il disco e montare il contenitore di lavoro piccolo e la lama piccola per tritare/impastare.
- Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore piccolo e lavorare per 1 minuto su 'LOW'.

Cipolle caramellate

- Montare il disco per affettato fine nel contenitore di lavoro grande e lavorare le cipolle su 'HIGH'.
- Sciogliere il burro in una padella, aggiungere le cipolle e mescolare a fuoco medio finché non iniziano a diventare di un colore marrone dorato.

Guarnizione

- Tagliare tutti i pomodori ciliegini con la punta di un coltello.
- Sbollentare in acqua bollente per 10 secondi e poi metterli in acqua ghiacciata finché si raffreddano.
- Sbucciare i pomodori e metterli su una teglia da forno rivestita con carta da forno.
- Cuocere in un forno riscaldato a 100°C per 1 ora e 30 minuti (o fino a quando le loro dimensioni si dimezzano).
- Nel frattempo, stendere il patè sul fondo della pasta frolla.
- Mettere le cipolle caramellate sulla parte superiore, sbriciolare il formaggio feta e versare il composto di pomodoro fino a raggiungere una profondità di 2/3 della teglia.
- Cuocere in un forno riscaldato a 160°C/ Potenza 3, per 30 minuti fino a quando il composto si è completamente indurito.
- Mettere i pomodorini ciliegini in cima e spennellare con un po' di olio d'oliva.

Presentazione

- Mettere piccole quantità di patè, pesto verde e rosso sulla parte superiore.
- Sbriciolare ancora un po' di formaggio feta.
- Spargere del crescione in cima.

INSALATA DI POLLO AL SESAMO

Salsa di sesamo

- 5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 2 cucchiaini di olio di sesamo tostato
- 1 lime (succo)
- 1 cucchiaino di miele liquido
- 1 cucchiaino di Tamari

Insalata

- 2 petti di pollo (cotti e affettati)
- ½ cetriolo piccolo (100 g)
- 1 lattuga a foglia piccola (tagliata a metà longitudinalmente)
- 1 Pak Choy (tagliato a metà longitudinalmente)
- 3 cipollotti
- 50 g di anacardi
- 2 cucchiaini di semi di girasole
- 1 manciata di coriandolo tritato

- Montare il contenitore di lavoro piccolo con la lama piccola per tritare/impastare.
- Con il pulsante 'PULSE', tritare grossolanamente gli anacardi. Togliere gli anacardi e mettere da parte.
- Per il condimento, aggiungere tutti gli ingredienti del condimento nel contenitore di lavoro piccolo e impostare su 'HIGH'. Mettere da parte per dopo.
- Bagnare i petti di pollo con uno o due cucchiaini di condimento e cuocere ogni lato in una bistecchiera calda per 5 minuti o fino a quando saranno cotti e il liquido di cottura diventerà chiaro.
- Montare il disco per affettato medio nel contenitore di lavoro grande e lavorare il cetriolo, la lattuga, il pak choy e i cipollotti su 'LOW'.
- Mettere in una ciotola gli ingredienti dell'insalata affettati e mescolarli con gli anacardi, i semi di girasole e il coriandolo.
- Aggiungere il pollo affettato all'insalata.
- Condire con la salsa di sesamo per terminare.

CRUMBLE DI RABARBARO E MELA

4 porzioni

400 g di rabarbaro (sbucciato)

2 mele renette (pelate e sbucciate)

1 arancia (il succo)

75 g zucchero di canna

Topping per il crumble

100 g burro morbido

100 g zucchero di canna

150 g farina integrale di farro

100 g avena

25 g semi di girasole

- Preriscaldare il forno a 200°C/ 400°F/ gas 6.
- Impostare il disco per il taglio medio nel contenitore di lavoro grande e lavorare i gambi di rabarbaro e la mela su «LOW».
- Versare in un contenitore separato e unire il succo di arancio e lo zucchero.
- Posizionare in una pirofila da forno.
- Impostare il contenitore di lavoro piccolo con la lama piccola per tritare/impastare.
- Aggiungere il burro, lo zucchero, la farina e l'avena.
- Lavorare utilizzando il pulsante 'IMPULSO' finché il burro si è unito agli ingredienti secchi. Otterrete una buona consistenza friabile, non troppo sottile.
- Aggiungere i semi di girasole e dare un impulso per unirli.
- Distribuire sopra la miscela di rabarbaro e mela.
- Cuocere in forno preriscaldato per 45 minuti o finché la parte superiore risulta dorata e la miscela di frutta è spumosa.
- Servire con panna fresca o gelato.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

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

- El aparato está destinado únicamente para uso doméstico y no para aplicaciones tales como: áreas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones de tipo residencial; establecimientos del tipo alojamiento y desayuno.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que estén supervisadas o hayan sido instruidas para usar el aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños tienen que estar siempre bajo supervisión para asegurarse de que no juegan con este producto.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños durante su uso y después de este.
- Existe riesgo de lesiones si el producto no se usa correctamente.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En caso de que haya daños en el cable de alimentación, interrumpa el uso inmediatamente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante para evitar peligros.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente si se va a dejar sin vigilancia y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza.
- **PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO AL MANEJAR LAS CUCHILLAS DE CORTE, AL VACIAR LOS BOLES Y DURANTE LA LIMPIEZA. NO TOQUE LAS CUCHILLAS METÁLICAS O LOS FILOS CORTANTES**

DE LOS DISCOS. TODOS ELLOS ESTÁN MUY AFILADOS Y EL CONTACTO CON ELLOS PUEDE CAUSAR LESIONES.

- **ADVERTENCIA:** Tenga especial cuidado al trabajar con líquidos calientes para evitar lesiones causadas por rebosamientos, salida repentina de vapor o salpicaduras. Para evitar quemaduras a causa del vapor, puede ser recomendable procesar cantidades más pequeñas a una velocidad baja.
- Inspeccione siempre el aparato y los accesorios del aparato antes de usarlo, en busca de señales visibles de daños. No utilice el aparato si está dañado o si se ha caído.
- No saque nunca el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal del aparato durante su uso o después de este.
- Asegúrese siempre de que el voltaje que se va a usar se corresponda con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la carcasa.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o de la encimera de la cocina.
- Evite el contacto entre el cable de alimentación y las superficies calientes.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca coloque la cuchilla o el disco directamente en el motor de la base de la carcasa. Asegúrese siempre de que esté colocado el bol de trabajo correcto, según corresponda.
- Antes de encender el robot de cocina, asegúrese de que la cuchilla está bloqueada en su lugar sobre el eje del motor (teniendo cuidado de evitar los filos cortantes), y que la tapa está correctamente colocada. No fuerce ni bloquee el mecanismo de la tapa.
- Inserte la cuchilla, siempre de forma cuidadosa, antes de añadir los ingredientes.
- Mantenga alejadas las manos, las espátulas y otros utensilios de las cuchillas o discos en movimiento mientras el aparato esté en

funcionamiento. Puede usarse una espátula de plástico, pero solo cuando el motor del robot de cocina esté parado.

- Nunca empuje la comida con la mano cuando esté cortando o rallando alimentos. Use siempre un empujador.
- Asegúrese de que el motor haya parado completamente antes de retirar la tapa.
- Retire siempre el bol de la base del motor con mucho cuidado antes de quitar la cuchilla.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido o enchufado.
- Asegúrese siempre de limpiar totalmente las cuchillas y el bol después de cada uso y de secarlos completamente antes de guardarlos.
- Nunca guarde ninguna cuchilla o disco en el eje del motor. Para reducir el riesgo de lesiones, no debe colocarse en el eje ninguna cuchilla ni disco, excepto cuando el bol esté correctamente bloqueado en su lugar y el robot de cocina esté en uso. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas son aptas para lavavajillas, excepto la base de la carcasa; recomendamos lavarlas en el lavavajillas solo en la cesta superior. Si lava a mano las cuchillas y los discos, hágalo con cuidado. Al manejarlos, use los núcleos de plástico. Evite dejarlos en agua jabonosa de forma que puedan desaparecer de la vista. Para limpiar las cuchillas, sujete la cuchilla por su centro de plástico y use el cepillo de limpieza suministrado para limpiar el interior del núcleo.
- No sumerja la base de la carcasa en agua u otro líquido ni la meta en el lavavajillas.
- Para conocer los tiempos de funcionamiento y la configuración máxima que se debe usar con cada accesorio, consulte la tabla en el punto 4.3.E, que encontrará en la página 102 de las instrucciones.



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



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

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

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

Algunos materiales pueden reciclarse o reutilizarse.

2. INTRODUCCIÓN

Enhorabuena por la compra de su Cuisinart Easy Prep Pro.

Desde hace más de 30 años, el objetivo de Cuisinart es producir los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para ofrecer una vida laboral excepcionalmente larga, ser fáciles de usar y producir excelentes rendimientos, día tras día.

Para consultar las instrucciones o para conocer todos nuestros productos y nuestras ideas para recetas, visite nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO (consulte la portada)

1. Empujador
2. Tubo de inserción
3. Tapa para el bol de trabajo
4. Junta de goma
5. Bol pequeño (máx. 0,7 l)
6. Cuchilla picadora/de amasado pequeña
7. Bol grande (máx. 1,9 l)
8. Cuchilla picadora/de amasado grande
9. Disco de corte fino o de rallado fino
10. Disco de corte mediano o de rallado mediano
11. Base
12. Botones de mando

4. USO

ANTES DEL PRIMER USO

Tenga cuidado al desempaquetar las cuchillas para picar/amasar y los discos para cortar/rallar. Las cuchillas están muy afiladas y pueden causar lesiones.

Para evitar lesiones cuando saque las cuchillas de su embalaje de plástico, utilice los huecos provistos para sus dedos y, a continuación, retire el cartón y la cinta con mucho cuidado en los discos reversibles para cortar/rallar con cuidado. Conserve el embalaje de plástico para un almacenamiento seguro.

Antes de usar su Cuisinart Easy Prep Pro por primera vez, limpie los dos bols de trabajo, la tapa del bol, el empujador, las cuchillas para picar/amasar y los discos para cortar/rallar.

1. SELECCIÓN DEL BOL DE TRABAJO

- El procesador de alimentos se suministra con dos bols de trabajo.
- El bol grande tiene una capacidad máxima de 1,9 l y se utiliza con la cuchilla grande para picar/amasar y con los dos discos reversibles para cortar/rallar.
- El bol pequeño tiene una capacidad máxima de 0,7 l y solo se usa con la cuchilla para picar/amasar pequeña. El sello presente en el bol interno evita cualquier fuga en el bol de trabajo grande, lo que significa que el bol pequeño se puede usar sin que sea necesario lavar el bol grande después de su uso.

N.B. El bol grande siempre se debe insertar antes de poder colocar el bol pequeño en su interior.

No siempre será posible usar los bols de trabajo al máximo de su capacidad. La cantidad de alimentos/líquidos con los que puede trabajar en los bols dependerá de la densidad de los ingredientes y de la consistencia del resultado final deseado. Por ejemplo, para obtener un resultado uniforme cuando está picando o reduciendo nueces, frutas, verduras o carne para preparar un puré, es posible que tenga que trabajar con 300-500 g a la vez. Si está amasando una pasta que puede hacerse muy densa, se recomienda trabajar con una pequeña cantidad de 1 kilo (625 g de harina + 375 ml de agua) en el bol grande y trabajar con una pequeña cantidad de 280 g en el bol pequeño (175 g y 105 ml de agua).

Si encuentra que el motor funciona lentamente o que los resultados de su trabajo no son uniformes, le recomendamos que reduzca la cantidad de ingredientes en el bol y que trabaje con menos ingredientes a la vez.

Para líquidos le recomendamos que no llene los bols por encima de las marcas máximas de llenado de líquido en cada bol (700 ml en el bol grande y 300 ml en el bol pequeño). Esto evita que el líquido se derrame en el eje central, algo que podría causar fugas.

N.B. Si utiliza un líquido muy fluido, como agua, en el bol grande, es posible que necesite reducir la cantidad de líquido hasta aproximadamente 600 ml para evitar que este líquido se escape de la tapa.

2. SELECCIÓN DE LA CUCHILLA O DISCO

Para picar, amasar, mezclar y reducir a puré, use las cuchillas para picar/amasar.

- La cuchilla grande para picar/amasar solo se usa con el bol grande.
- La cuchilla pequeña para picar/amasar solo se usa con el bol pequeño.
- Para rallar/picar, use uno de los discos reversibles.
- Use un disco para obtener rodajas finas (2 mm) y un resultado de rallado/picado fino. **(Fig.1)**
- Use el otro disco para obtener rodajas medianas (4 mm) y un resultado de rallado/picado mediano. **(Fig. 2)**
- Ambos discos están marcados.

3. CONFIGURACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

A. Instalación y retirada del bol grande

- Coloque el procesador de alimentos sobre una superficie firme, plana y seca.
- Coloque el bol grande sobre el eje del motor, asegurándose de que posiciona el mango del bol a la derecha del centro.
- Gire el bol hacia la derecha hasta que quede bloqueado en su posición en la base.
- Para retirarlo, agarre el mango y gire el bol en sentido antihorario hasta que se libere. Tire hacia arriba y sáquelo.

N.B. El bol de trabajo puede estar rígido antes de empezar.

B. Instalación y retirada de la cuchilla de picado/amasado grande

- Posicione el bol grande de la manera ilustrada. (**Fig. 3**)
- Mientras lo sujeta por su varilla de plástico central, inserte con cuidado la cuchilla para picar grande en el eje central del bol de trabajo grande. Empuje la cuchilla hacia abajo. (**Fig. 4**)

N.B. Asegure siempre la cuchilla en el bol antes de añadir los ingredientes.

- Para sacar la cuchilla, levántela mientras la sostiene por la varilla de plástico central, hasta que esta salga del eje central del bol de trabajo.

PRECAUCIÓN: le recomendamos que tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas; están afiladas y pueden lastimarte.

C. Instalación y extracción de discos reversibles para rebanar, así como para cortar/rallar

Los discos reversibles para rebanar y cortar/rallar solo se usan con el bol de trabajo grande.

- Posicione el bol grande de la manera ilustrada. (**Fig. 3**)
- Elija el disco deseado y colóquelo en el eje del motor (**Fig. 5**), teniendo cuidado de que el texto para la función deseada aparezca en la parte superior del disco (consulte el apartado 2 para obtener más información).

Gírelo lentamente hasta que las ranuras en el disco y el eje estén alineadas, lo que posicionará el disco correctamente.

N.B. Nunca coloque un disco en el eje del motor antes de haber bloqueado el bol de trabajo en su posición.

- Para sacar el disco, levántelo y retírelo del eje del motor.

PRECAUCIÓN: le recomendamos que tenga mucho cuidado al manipular cualquiera de los discos; las cuchillas de corte están afiladas y pueden lastimarle.

D. Instalación del bol de trabajo pequeño y de la cuchilla de picado/amasado pequeña

La cuchilla pequeña para picar/amasar solo se usa con el bol pequeño.

- Posicione el bol grande de la manera ilustrada (**Fig. 3**).
- Coloque el sello de goma alrededor de la circunferencia del bol pequeño, asegurándose de que el borde de la goma cubra la parte superior del bol. Tenga cuidado para colocar el sello correctamente; esto es importante para evitar cualquier desbordamiento del contenido en el bol grande. Esto le permitirá usar los dos bols para diferentes recetas, sin tener que lavarlos entre los pasos.
- Coloque el bol pequeño sobre el eje central del bol grande.

- Mientras lo sujeta por su varilla de plástico central, inserte la cuchilla pequeña para picar/amasar mientras la sujeta por su varilla de plástico central. Empuje la cuchilla suavemente hacia abajo. **(Fig. 6)**

N.B. Asegure siempre la cuchilla en el bol antes de añadir los ingredientes.

- Para sacar la cuchilla, levántela mientras la sostiene por la varilla de plástico central hasta que esta salga del eje central del bol de trabajo.

PRECAUCIÓN: le recomendamos que tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas; están afiladas y pueden lastimarte.

E. Instalación y retirada de la tapa del bol

- Coloque la tapa del bol sobre el bol, con el depósito ligeramente a la derecha del centro. Gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en el bol, teniendo cuidado para que el tubo esté alineado con el mango del bol grande.
- Coloque el empujador sobre el depósito de la tapa para el bol grande y deslícelo hacia abajo.
- Para retirar la tapa, sosténgala por el depósito y deslícela en sentido contrario a las agujas del reloj. Una vez que se haya soltado, levántela.

Precaución: el tiempo de uso recomendado varía según el accesorio utilizado y el tipo de uso:

Accesorios	Tipos de uso	Tiempo de uso	Velocidad
Cuchilla para picar/amasar grande (bol grande)	Picar (carne) Amasar (pasta)	1 minuto	"HIGH" (Alta)
Cuchilla para picar/amasar grande (bol grande)	Mezcla (salsas, etc.)	3 minutos	"HIGH" (Alta)
Cuchilla para picar/amasar pequeña (bol pequeño)	Picar (carne) Amasar (pasta)	30 segundos	"HIGH" (Alta)
Cuchilla para picar/amasar pequeña (bol pequeño)	Mezcla (salsas, etc.)	3 minutos	"HIGH" (Alta)
Discos de corte (bol grande)	Corte, picado	3 minutos	«HIGH» (Alta)

4. MANDOS DE LA MÁQUINA

Botones de control High (rápido) y Low (lento)

- Los controles 'HIGH' o 'LOW' permiten que la máquina funcione continuamente hasta que el aparato se detenga presionando el botón "OFF" (apagado).
- Ensamble el aparato correctamente.
- Añada los ingredientes al bol, ya sea a través del depósito o directamente en el bol. Asegúrese de que el bol esté correctamente colocado.
- Pulse el botón 'HIGH' o 'LOW'. El indicador LED azul se ilumina y el motor arranca.
- Cuando haya terminado, pulse el botón 'OFF' (apagado).

PRECAUCIÓN: el procesador de alimentos tiene un mecanismo de seguridad integrado que cortará el motor automáticamente si se retira la tapa del bol de trabajo. Si no se ha presionado el botón 'OFF', el motor volverá a funcionar automáticamente cuando se vuelva a colocar la tapa del bol de trabajo. Simplemente presione el botón 'OFF' para detener el motor.

Botón pulse

El control 'PULSE' inicia el procesador de alimentos solo cuando se presiona. Esta función permite realizar un control más preciso de la duración y frecuencia del funcionamiento. A menos que se indique lo contrario, el tiempo para usar la función 'PULSE' debe ser de aproximadamente un segundo.

Una vez que la máquina esté correctamente ensamblada, los ingredientes se hayan añadido al bol de trabajo y la tapa del bol se haya colocado correctamente, presione el botón 'PULSE' y repita tantas veces como sea necesario. El indicador LED azul 'High' se enciende con la activación. Cuando esté familiarizado con el procesador de alimentos, sabrá qué controles funcionan mejor para los alimentos que está utilizando.

5. FUNCIONES DE LA MÁQUINA

A. Picar

- Puede usar su máquina para picar una gran variedad de alimentos, incluyendo carnes, pescados, frutas, verduras, quesos y nueces.
- Instalación bol de trabajo pequeño y de la cuchilla de picado/amasado adecuada.

Para ingredientes crudos: elimine la cáscara o piel, el corazón y/o las pepitas y núcleos. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que las piezas añadidas tengan el mismo tamaño en la medida de lo posible, es decir, cubos de 2,5 cm.

- Añada los ingredientes y córtelos usando la función 'Pulse' durante 1 segundo varias veces. Para un corte más fino, puede mantener presionado el botón 'PULSE' o presionar 'HIGH' ('rápido') o 'LOW' ('lento') para permitir que el procesador de alimentos funcione continuamente.

Preste atención a los ingredientes para obtener la consistencia deseada y raspe el bol de trabajo si es necesario.

- Se recomienda usar una velocidad alta para la mayoría de las operaciones de corte.
- **PRECAUCIÓN:** Nunca intente picar ingredientes que sean demasiado duros para cortarlos con la cuchilla. Se arriesgaría a dañar la cuchilla o el procesador de alimentos.

B. Amasado/mezcla

- Puede preparar salsas, salsas para mojar o para aderezar, mezclas para bizcochos, mezclas para pan, pasteles y coberturas de crumble.
- Instalación bol de trabajo pequeño y de la cuchilla de picado/amasado adecuada.
- Añada los ingredientes al bol seleccionado y use la función 'PULSE' o la velocidad 'LOW' (recomendado para panqueques y rebozados).
- Preste atención a los ingredientes para obtener la consistencia deseada y raspe el bol de trabajo si es necesario.
- Es posible añadir líquidos a través del depósito mientras el aparato está funcionando.

C. Reducción a puré/mezcla

- Instalación bol de trabajo pequeño y de la cuchilla de picado/amasado adecuada.
- Los ingredientes deben cortarse en trozos de 2,5 cm. Para obtener un puré suave, es preferible que todas las piezas sean del mismo tamaño.
- Use la función 'Pulse' para cortar inicialmente y, a continuación, cambie a velocidad 'HIGH' o 'LOW' hasta que los ingredientes se reduzcan a puré o se mezclen. Si es necesario, raspe el bol de trabajo.

N.B. No use este método para hacer puré de patatas. Desarrollarán una textura gomosa si se cortan con la cuchilla de metal.

- Reduzca los ingredientes sólidos a un puré y, a continuación, vaya añadiendo líquidos lentamente a través del depósito, según sea necesario.

D. Corte, picado

- Use los discos de corte para obtener cortes perfectos de 2 mm o 4 mm.
- Instale el disco de corte elegido en el bol grande y coloque la tapa.
- Gire el aparato a la velocidad 'HIGH'.
- Compruebe que se ha retirado el accesorio empujador y coloque los ingredientes en el depósito. Para obtener resultados perfectos, coloque siempre los ingredientes de manera uniforme en el tubo. Los ingredientes deben mezclarse bien, pero no demasiado, o bloquearán el empujador.
- Con el empujador, empuje los ingredientes hacia abajo lentamente, hasta que entren en contacto con el disco y se corten en rodajas.

N.B. La posición de los ingredientes en el tubo de alimentación determinará el tamaño y la forma de las rodajas. Por ejemplo, si introduce una zanahoria entera verticalmente, obtendrá lonchas redondas. Para cambiar la forma y el tamaño de las rodajas, cambie la posición del alimento en el depósito.

El tipo/textura del alimento determinará la cantidad de presión requerida. Aplique una presión ligera para ingredientes blandos, una presión media para los ingredientes con una dureza media y una presión firme para los ingredientes más duros. Siempre debe aplicar una presión uniforme.

PRECAUCIÓN: Nunca coloque los dedos en el depósito; utilice siempre el accesorio empujador suministrado. Si los ingredientes están atascados, apague el aparato, desconecte el cable de alimentación y retire los componentes. Nunca intente eliminar ingredientes cuando el disco esté en movimiento.

E. Rallado

- Use los discos de rallado para obtener ingredientes rallados finos o medianos.
- Instale el disco de rallado elegido en el bol grande y, después, coloque la tapa.
- Gire el aparato a la velocidad 'HIGH'.
- Compruebe que se ha retirado el empujador y, a continuación, coloque los ingredientes en el depósito. Para obtener resultados perfectos, coloque siempre los ingredientes de manera uniforme en el tubo. Los ingredientes deben mezclarse bien, pero no demasiado, o bloquearán el empujador.
- Con el empujador, empuje los ingredientes hacia abajo lentamente, hasta que entren en contacto con el disco y se rallen/piquen.

El tipo/textura del alimento determinará la cantidad de presión requerida. Aplique una presión ligera para ingredientes blandos, una presión media para los ingredientes con una dureza media y una presión firme para los ingredientes más duros. Siempre debe aplicar una presión uniforme.

PRECAUCIÓN: Nunca coloque los dedos en el depósito; utilice siempre el accesorio empujador suministrado. Si los ingredientes están atascados, apague el aparato, desconecte el cable de alimentación y retire los componentes. Nunca intente eliminar ingredientes cuando el disco esté en movimiento.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Cuando no lo esté utilizando, deje su procesador de alimentos desconectado de la fuente de alimentación.
- Mantenga las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas son aptas para el lavavajillas, excepto la base. Recomendamos lavarlos en la bandeja superior del lavavajillas. Debido a la alta temperatura del agua, el lavado en la bandeja interior podría dañar los bols de trabajo, la tapa y los accesorios con el tiempo. Gire los bols de trabajo y el accesorio empujador para permitir que se escurran.

Le recomendamos que tenga especial cuidado al cargar y descargar las cuchillas y los discos en el lavavajillas.

N.B. Debido a la coloración de los ingredientes, es normal que el sello de goma se decolore con el tiempo. Recomendamos retirar, limpiar y sustituir el sello de goma en el bol de trabajo pequeño después de cada uso.

- Para simplificar la limpieza, enjuague los bols, la tapa del bol, el empujador y las cuchillas o el disco inmediatamente después de su uso, para evitar que los ingredientes se sequen en ellos. Si los ingredientes se alojan en el empujador, retírelos pasándolos por agua corriente o use un cepillo para botellas.
- Recomendamos el mayor cuidado si lava una cuchilla o disco a mano. Si los está manipulando, sosténgalos por las varillas de plástico. Evite dejarlos en agua jabonosa si pueden desaparecer de la vista. Para limpiar la cuchilla de metal, llene el bol de trabajo con agua jabonosa, sostenga la cuchilla por su varilla de plástico y muévala rápidamente hacia arriba y hacia abajo sobre el eje central del bol.
- Los bols están hechos de plástico SAN. No deben introducirse en un horno microondas.
- No utilice productos de limpieza abrasivos en la base. Simplemente límpiela con un paño húmedo y séquela completamente. Si usa un producto de limpieza, viértalo sobre el paño y no sobre la base.
- Si las patas dejan huellas en su encimera, rocíe las huellas con un quitamanchas y, a continuación, limpie con una esponja húmeda.
- Si las huellas persisten, repita el procedimiento y limpie la zona con una esponja húmeda y con un producto de limpieza no abrasivo.

IMPORTANTE: No guarde nunca una cuchilla o un disco en el eje del motor. Las cuchillas y los discos nunca deben colocarse en el eje, salvo cuando el procesador de alimentos esté a punto de usarse.

MANTENIMIENTO: Cualquier otra operación de mantenimiento debe ser realizada por un agente de servicio aprobado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

P: Los alimentos se procesan de manera desigual.

R: Los ingredientes se deben cortar uniformemente en trozos de 2,5 cm antes de ser procesados.

R: Procesar por lotes para evitar sobrecargas.

P: Las lonchas son desiguales u oblicuas.

R: Coloque los alimentos cortados uniformemente en el tubo de alimentación, con el lado del corte hacia abajo. Ejercer una presión uniforme sobre el empujador.

P: Los alimentos se caen en el tubo de alimentación.

R: El tubo de alimentación se debe llenar uniformemente para obtener los mejores resultados. Los ingredientes deben quedar ajustados, pero no muy apretados, para que no impidan el movimiento del empujador.

P: Algunos alimentos permanecen en la parte superior del disco.

R: Es normal que queden trozos pequeños; corte los trozos restantes a mano y añádalos a los ingredientes procesados.

P: El motor no arranca.

R: Hay un bloqueo de seguridad para evitar que el motor arranque si no está correctamente montado. Asegúrese de que el(los) recipiente(s) de trabajo y la tapa del recipiente de trabajo estén firmemente bloqueados en su posición. Si el motor sigue sin arrancar, compruebe el cable de alimentación y la toma de corriente.

P: El procesador de alimentos se apaga durante la operación.

R: Es posible que la tapa se haya desbloqueado; compruebe que esté colocada correctamente.

R: El protector de seguridad del motor evita que el motor se sobrecaliente, lo cual es causado por un esfuerzo excesivo. Pulse el botón de mando 'OFF' y espere de 20 a 30 minutos para permitir que el procesador de alimentos se enfríe antes de seguir.

P: No se puede bloquear la tapa del recipiente de trabajo

R: Asegúrese de que la junta de goma esté completamente ajustada al recipiente de trabajo pequeño, asegurándose de que el labio de la junta cubra la circunferencia del recipiente y no esté levantado/suelto en ningún punto.

P: El motor se ha ralentizado durante el funcionamiento.

R: Esto es normal, ya que algunas tareas más pesadas, como por ejemplo cortar y rallar queso, pueden requerir un mayor esfuerzo del motor. Simplemente vuelva a colocar el alimento en el tubo de alimentación e inténtelo de nuevo.

R: Otro motivo puede ser que se haya superado la capacidad de carga máxima. Retire algunos de los ingredientes y reanude la tarea.

P: El procesador de alimentos vibró/se movió en la encimera durante el uso.

R: Esto es normal, ya que algunas tareas más pesadas, como por ejemplo cortar y rallar queso, pueden requerir un mayor esfuerzo del motor.

R: Asegúrese de que los pies de silicona de la parte inferior de la máquina estén limpios y secos. Asegúrese además de que no se supere la capacidad de carga máxima.

P: El líquido se está filtrando del recipiente pequeño al recipiente de trabajo grande que se encuentra debajo.

R: Compruebe que la junta de goma está correctamente colocada en el recipiente de trabajo pequeño.

R: Compruebe que no se ha superado la marca de llenado máximo de líquido. Si está procesando líquido por encima de la marca de llenado máximo, es posible que el líquido se filtre a través del eje central.

7. RECETAS

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

MAYONESA DE AJO SILVESTRE

2 yemas de huevo

1 cucharadita de mostaza de Dijon

1 limón (zumo)

150 ml de aceite de oliva

150 ml de aceite de cacahuete

30 g de hojas de ajo silvestre (picadas)

2-3 cucharadas de agua

Sal marina y pimienta negra

- Coloque el recipiente de trabajo pequeño con la cuchilla para picar/mezclar pequeña.
- Añada las yemas de huevo, la mostaza de Dijon y el zumo de limón y mezcle brevemente usando la función 'PULSE'.
- Con el procesador en 'LOW', añada gradualmente los aceites. Empiece muy lentamente, dejando que se forme la emulsión.
- Añada las hojas de ajo silvestre y un poco de sal y pimienta y siga mezclando.
- A continuación, mezcle suficiente agua para diluir la mayonesa hasta lograr la consistencia correcta.
- Colóquela en un recipiente sellado y guárdela en la nevera.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS : El ajo silvestre se encuentra fácilmente en los campos durante la primavera; si no lo encuentra, use 2 dientes de ajo machacados.

MASA PARA PIZZA

PARA APROX. 2 BASES DE PIZZA PEQUEÑAS

- 125 g de harina blanca de fuerza
- 100 g de harina de espelta
- 1 cucharadita de levadura de acción rápida
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar glas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 140 ml de agua caliente

- Coloque la cuchilla para picar/mezclar grande en el recipiente de trabajo grande.
- Añada las harinas, la levadura, la sal y el azúcar y, a continuación, procéselos con la función 'PULSE' durante unos segundos para mezclarlos.
- Retire el empujador y, con el botón 'PULSE', vierta lentamente el aceite de oliva y, a continuación, el agua a través del tubo de alimentación.
- Cuando la masa empiece a limpiar el interior del recipiente de trabajo, pulse el botón 'LOW' y continúe el proceso durante 10-20 segundos.
- Pare el procesador y pruebe la masa para asegurarse de que esté bien amasada. Si resulta dura, grumosa o desigual, continúe procesando hasta que sea uniformemente suave y flexible. Tenga cuidado de no trabajar en exceso la masa. No se preocupe si está ligeramente pegajosa.
- Espolvoree ligeramente la superficie de trabajo con un poco de harina.
- Dé la vuelta a la masa sobre la superficie de trabajo enharinada y forme una bola con las manos, hasta que quede suave y flexible.
- Colóquela en una bolsa de polietileno grande o en un recipiente tapado y déjela en un lugar cálido durante aproximadamente hora y media o hasta que haya duplicado su tamaño.
- Espolvoree las manos con harina antes de darle la vuelta a la masa. Forme 2 bolas y extiéndalas con un rodillo hasta el tamaño de su bandeja para pizza. No se preocupe de añadir una espolvoreada de harina para que la masa no se pegue a la superficie de trabajo o al rodillo.
- Ponga la masa en la bandeja y presione los bordes hacia fuera.
- Aliñe su pizza con sus ingredientes favoritos y hornee en un horno precalentado a 220 °C/Intensidad 7 (aprox. 10-15 min).

TARTA DE TOMATE CHERRY CON ACEITUNA NEGRA Y PESTO DE ALBAHACA

Masa quebrada salada

- 100 g de harina normal
- 125 g de mantequilla salada (en dados)
- 10 g de azúcar glas
- 2 g de sal
- 1 yema de huevo
- 35 ml de agua

Mezcla de tomate

- 250 g de salsa de tomate
- 2 huevos
- 80 g de queso parmesano

Cebollas caramelizadas

- 2 cebollas rojas
- 50 g de mantequilla salada

Guarnición

- 100 g de queso feta curado en barrica
- 500 g de tomates cherry mezclados
- 80 g de paté

Presentación

- 50 g de queso feta curado en barrica
- 20 g de paté
- 20 g de pesto verde
- 20 g de pesto rojo
- ½ cesta de berro

Masa quebrada salada

- Coloque el recipiente de trabajo grande con la cuchilla para picar/mezclar grande.
- Añada la harina, la mantequilla cortada en dados, el azúcar y la sal al recipiente y, a continuación, procese en 'HIGH' hasta que todos los ingredientes se mezclen para formar un polvo fino sin grumos (aprox. 3 minutos, dependiendo de la temperatura de la mantequilla).
- Mezcle el agua y la yema de huevo en una jarra.
- Mientras la mezcla seca se procesa en 'LOW', vierta lentamente la mezcla líquida a través del tubo de alimentación. Siga procesando hasta que todos los ingredientes se mezclen (aprox. 1 min).
- Retire, cubra con film transparente y refrigere durante 1 hora.
- Espolvoree ligeramente la superficie de trabajo con un poco de harina y extienda la masa quebrada dejando un espesor de 3 mm.
- Revista con la masa quebrada un molde de 4 cm x 20 cm. Asegure la masa quebrada para que no se

- caiga presionándola con los dedos contra el borde superior del molde.
- Deje refrigerar durante 20 min.
 - Caliente previamente el horno a 180 °C/ Intensidad 4.
 - Coloque una hoja de papel de horno encima de la masa quebrada y rellene el molde con judías secas (también puede usar arroz seco, lentejas secas o cadena de peso).
 - Hornee previamente durante unos 20 minutos en el horno hasta que la masa quebrada tenga un color marrón claro y dorado (asegúrese de no cocer demasiado la masa quebrada, ya que el molde se tendrá que volver a poner en el horno).
 - Retire las judías/el arroz/las lentejas o la cadena de peso de la bandeja.

Mezcla de tomate

- Coloque el disco para rallar/triturar fino en el recipiente de trabajo grande y procese el queso en 'HIGH'.
- Retire el disco y coloque el recipiente de trabajo pequeño con la cuchilla para picar/mezclar pequeña.
- Coloque todos los ingredientes en el recipiente pequeño y procese durante 1 minuto en 'LOW'.

Cebollas caramelizadas

- Coloque el disco de corte fino en el recipiente de trabajo grande y procese las cebollas en 'HIGH'.
- Derrita la mantequilla en una sartén, añada las cebollas y remueva a fuego medio hasta que empiecen a dorarse.

Guarnición

- Corte todos los tomates cherry con la punta de un cuchillo.
- Escáldelos en agua hirviendo durante 10 segundos y luego póngalos en agua helada hasta que se enfríen.
- Pele los tomates y colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de horno.
- Cocine en un horno caliente a 100 °C durante 1 hora y 30 minutos (o cuando el tamaño se reduzca a la mitad).
- Mientras tanto, extienda el paté en el fondo de la bandeja.
- Coloque las cebollas caramelizadas por encima, desmenuce el queso feta y vierta la mezcla de tomate hasta alcanzar una profundidad de 2/3 de la bandeja.
- Hornee en un horno caliente a 160 °C/ Intensidad 3 durante 30 minutos hasta que la mezcla se haya endurecido por completo.
- Coloque los tomates cherry en la parte superior y pincele con un poco de aceite de oliva.

Presentación

- Coloque pequeñas cantidades de paté, pesto verde y rojo en la parte superior.
- Desmenuce parte del queso feta
- Esparza el berro en la parte superior.

ENSALADA DE POLLO AL SÉSAMO

Aderezo de sésamo

- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de aceite de sésamo tostado
- 1 lima (zumo)
- 1 cucharada de miel líquida
- 1 cucharadita de Tamari

Ensalada

- 2 pechugas de pollo (cocidas y rebanadas)
- ½ pepino pequeño (100 g)
- 1 cogollo (cortado por la mitad longitudinalmente)
- 1 Pak Choy (cortado por la mitad longitudinalmente)
- 3 cebolletas
- 50 g de anacardos
- 2 cucharadas de semillas de girasol
- Un puñado de cilantro picado

- Coloque el recipiente de trabajo pequeño con la cuchilla para picar/mezclar pequeña.
- Con el botón 'PULSE', corte los anacardos en trozos grandes. Una vez procesados, retire los anacardos y guárdelos.
- Para el aderezo, añada todos los ingredientes del aderezo en el recipiente de trabajo pequeño y mézclelos usando la función 'HIGH'. Guarde para después.
- Moje las pechugas de pollo con una o dos cucharaditas del aderezo y cueza cada lado en una parrilla caliente durante 5 minutos o hasta que las pechugas estén bien cocidas y los jugos se vuelvan claros.
- Coloque el disco para corte mediano en el recipiente de trabajo grande y procese el pepino, el cogollo, el pak choy y las cebolletas en 'LOW'.
- Ponga los ingredientes de la ensalada rebanados en un recipiente y mézclelos con los anacardos, las semillas de girasol y el cilantro.
- Añada el pollo rebanado a la ensalada.
- Para acabar, aderece con el aderezo de sésamo.

CRUMBLE (CRUJIENTE) DE RUIBARBO Y MANZANA

Para 4 personas

400 g de ruibarbo (pelado)

2 manzanas (mondadas y descorazonadas)

el zumo de una naranja

75 g de azúcar morena

Cobertura para el crujiente

100 g de mantequilla pomada (blanda pero no derretida)

100 g de azúcar morena

150 g de harina de espelta integral y 100 g de copos de avena

25 g de semillas de girasol (pipas)

Preparación

- Precaliente el horno a 200 °C (aprox. 400 °F o, en el caso del Reino Unido, el termostato en posición 6).
- Coloque el disco de rebanado medio en el cuenco grande y procese los tallos de ruibarbo y la manzana seleccionando «LOW».
- Vierta en un cuenco aparte y mezcle con el zumo de naranja y el azúcar.
- Coloque en una fuente para horno.
- Monte el cuenco pequeño con la cuchilla de picar/mezclar.
- Añada la mantequilla, el azúcar, la harina y los copos de avena.
- Procese usando el botón «PULSE» hasta que la mantequilla se mezcle con los ingredientes secos. Se trata de obtener una buena textura quebradiza, no demasiado fina.
- Añada las pipas y pulse una vez para mezclar.
- Espolvoree por encima de la mezcla de ruibarbo y manzana.
- En el horno precalentado, hornee durante 45 minutos o hasta que la cobertura esté dorada y que la mezcla de frutas esté burbujeante.
- Sirva con nata fresca o con helado.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

Leia as instruções atentamente antes de utilizar o aparelho e guarde-as num local seguro para referência futura. Respeite sempre estas precauções de segurança quando utilizar este aparelho para evitar ferimentos ou danos no aparelho. Este aparelho só pode ser utilizado em conformidade com este manual de instruções.

- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não se destina a ser utilizado em locais como: copas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas ou por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; alojamentos com pequeno-almoço.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com este produto.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças durante e após o uso.
- Existe o risco de ferimento se o produto for utilizado incorretamente.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, pare de utilizar o aparelho imediatamente. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este terá de ser substituído pelo fabricante para evitar qualquer risco.
- Desligue sempre o aparelho se for deixado sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.

- CUIDADO: TENHA CUIDADO A MANUSEAR AS LÂMINAS DE CORTE AFIADAS, A ESVAZIAR AS TIGELAS E DURANTE A LIMPEZA. NÃO TOQUE NAS LÂMINAS DE METAL NEM NAS EXTREMIDADES DE CORTE DOS DISCOS. TODAS ESTAS SUPERFÍCIES SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS E PODEM PROVOCAR FERIMENTOS.
- **AVISO:** Tenha especial atenção quando trabalhar com líquidos quentes para evitar ferimentos provocados por derrames, pelo vapor e por salpicos. Para evitar queimaduras provocadas pelo vapor, é aconselhável processar quantidades mais reduzidas a uma velocidade baixa.
- Inspeccione sempre o aparelho e os respetivos acessórios antes de o utilizar para verificar a existência de sinais evidentes de danos. Não utilizar aparelho caso esteja danificado ou tiver sofrido uma queda.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para remover a ficha da tomada elétrica.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta da caixa do aparelho durante ou após a sua utilização.
- Verifique sempre que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada no fundo da caixa.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada de cozinha.
- Evite qualquer contacto do cabo de alimentação com superfícies quentes.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de desligar o cabo de alimentação da rede elétrica.
- Nunca coloque a lâmina ou o disco diretamente sobre o motor na base da caixa. Certifique-se sempre de que a tigela de trabalho associada está devidamente instalada.
- Antes de ligar o processador de alimentos, certifique-se de que a lâmina está travada no pino do motor (tendo o cuidado de evitar o contacto com extremidades afiadas) e que a tampa está devidamente fixada. Não force ou bloqueie o mecanismo da tampa.
- Insira a lâmina sempre com todo o cuidado antes de adicionar os ingredientes.

- Mantenha as mãos, espátulas e outros utensílios afastados das lâminas ou discos em movimento durante o funcionamento do aparelho. Poderá utilizar uma espátula de plástico, mas apenas quando o motor do processador de alimentos estiver parado.
- Nunca manuseie os alimentos utilizando a mão quando os cortar em fatias ou triturar. Utilize sempre um empurrador de alimentos.
- Certifique-se de que o motor está completamente parado antes de retirar a tampa.
- Retire sempre a tigela da base do motor cuidadosamente antes de remover a lâmina.
- Nunca deixe este aparelho sem supervisão quando ligado à alimentação elétrica ou a funcionar.
- Certifique-se sempre de que limpa as lâminas e a tigela após cada utilização e que as seca completamente antes de as guardar.
- Nunca guarde o aparelho com a lâmina ou o disco no eixo do motor. Para reduzir o risco de ferimentos, não deverá colocar lâminas ou discos no eixo, exceto quando a tigela está devidamente travada na respetiva posição e o processador de alimentos está a ser utilizado. Guarde as lâminas e discos fora do alcance de crianças.
- Todas as peças, exceto a base da caixa, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça e recomendamos a sua colocação na prateleira superior da máquina. Tenha cuidado caso efetue a lavagem das lâminas e dos discos manualmente. Ao manusear, utilize os encaixes de plástico. Evite deixá-los submersos em água com sabão onde poderão desaparecer o alcance da vista. Para limpar as lâminas, segure-as pelo centro em plástico e utilize a escova de limpeza disponibilizada para limpar o interior do encaixe.
- Não mergulhe a base da caixa em água ou em qualquer outro líquido, nem a coloque na máquina de lavar loiça.
- Para obter os tempos de funcionamento e as definições máximas para utilização com cada acessório, consulte o quadro no parágrafo 4.3.E na página 121 das instruções.



CUIDADO: Os sacos de polietileno à volta do aparelho ou a sua embalagem poderão ser perigosos. Para evitar riscos de sufocamento, mantenha estes sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.



ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS NO FINAL DA SUA VIDA ÚTIL

No interesse de todos e para participar ativamente no esforço conjunto de proteção do ambiente:

- Não elimine os seus produtos juntamente com o lixo doméstico.
 - Utilize os sistemas de devolução e recolha disponíveis.
- Alguns materiais podem ser reciclados ou reutilizados.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter adquirido o Easy Prep Pro da Cuisinart.

Há mais de 30 anos que a missão da Cuisinart é fabricar o melhor equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para proporcionarem um tempo de vida útil excepcionalmente longo, para serem fáceis de utilizar e para terem um excelente desempenho dia após dia.

Para consultar as instruções ou para saber mais sobre os nossos produtos e ter ideias para receitas, visite o nosso website www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

(consultar a tampa da embalagem)

1. Empurrador de alimentos
2. Chaminé de inserção
3. Tampa para a tigela de trabalho
4. Vedante de borracha
5. Tigela pequena (máx. 0,7 l)
6. Lâmina de cortar/amassar pequena
7. Tigela grande (máx. 1,9 l)
8. Lâmina de cortar/amassar grande
9. Disco para cortar e ralar fino
10. Disco para cortar e ralar médio
11. Base
12. Botões de controlo

4. UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Tenha cuidado ao desembalar as lâminas para cortar/amassar e os discos para cortar/ralar. As lâminas são muito afiadas e podem provocar ferimentos.

Para evitar ferimentos quando retira as lâminas das respetivas embalagens de plástico, utilize as reentrâncias para os dedos disponibilizadas e, em seguida, remova o cartão e a fita nos discos para cortar/ralar reversíveis com cuidado. Guarde a embalagem de plástico para a eliminar de uma forma segura.

Antes de utilizar o seu Easy Prep Pro da Cuisinart pela primeira vez, lave as duas tigelas de trabalho, a tampa da tigela, o empurrador de alimentos, as lâminas para cortar/amassar e os discos para cortar/ralar.

1. SELEÇÃO DA TIGELA DE TRABALHO

- O processador de alimentos é fornecido com duas tigelas de trabalho.
- A tigela grande tem uma capacidade máxima de 1,9 l e é utilizada com a lâmina para cortar/amassar grande e os dois discos para cortar/ralar reversíveis.
- A tigela pequena tem uma capacidade máxima de 0,7 l e é utilizada apenas com a lâmina para cortar/amassar pequena. A vedação na tigela interior evita quaisquer derrames para a tigela de trabalho grande, o que significa que a tigela pequena pode ser utilizada sem ser necessário lavar a tigela grande após a utilização.

NOTA A tigela grande tem de ser sempre inserida antes de ser possível instalar a tigela pequena no seu interior.

Nem sempre será possível utilizar as tigelas de trabalho na sua capacidade máxima. A quantidade de alimentos/líquidos com a qual é possível trabalhar depende da densidade dos ingredientes e da consistência do resultado final pretendido. Por exemplo, para obter um resultado uniforme quando reduz frutos secos, frutos, vegetais ou carne a um puré, poderá ter de trabalhar com porções de 300-500 g de cada vez. Se trabalhar uma massa que possa ficar muito densa, é aconselhável trabalhar com uma pequena quantidade de 1 quilo (625 g de farinha + 375 ml de água) na tigela grande e trabalhar com uma pequena quantidade de 280 g na tigela pequena (175 g de farinha e 105 ml de água).

Se perceber que o motor está em esforço ou que os resultados no seu trabalho não são uniformes, recomendamos reduzir a quantidade dos ingredientes na tigela e a trabalhar com menos quantidades de cada vez.

No caso dos líquidos, recomendamos não encher as tigelas acima das marcas de enchimento máximo de cada tigela (700 ml na tigela grande e 300 ml na tigela pequena). Isto evita que os líquidos salpiquem para o eixo central, o que poderá provocar derrames.

NOTA Se utilizar um líquido muito fluido, como a água, na tigela grande, poderá ter de reduzir a quantidade de líquido para cerca de 600 ml para evitar que o líquido derrame para fora da tampa.

2. SELEÇÃO DA LÂMINA OU DISCO

Para cortar, amassar, misturar e reduzir a puré, utilize as lâminas para cortar/amassar.

- A lâmina para cortar/amassar grande é utilizada apenas com a tigela grande.
- A lâmina para cortar/amassar pequena é utilizada apenas com a tigela pequena.
- Para fatiar e ralar/picar, utilize apenas um dos discos reversíveis.
- Utilize um disco para obter fatias finas (2 mm) e ralar/picar finamente. **(Fig. 1)**
- Utilize o outro disco para obter fatias médias (4 mm) e ralar/picar medianamente. **(Fig. 2)**
- Ambos os discos estão marcados.

3. CONFIGURAR O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

A. Instalação e remoção da tigela grande

- Coloque o processador de alimentos sobre uma superfície sólida, plana e seca.
- Coloque a tigela grande sobre o eixo do motor, certificando-se de que posiciona a pega da tigela à direita do centro.
- Rode a tigela para a direita até estar fixada na respetiva posição na base.
- Para removê-la, segure na pega e rode a tigela para a esquerda até a soltar. Puxe-a para cima e retire e tigela.

NOTA A tigela de trabalho poderá estar algo presa ao início.

B. Instalação e remoção da lâmina para cortar/amassar grande

- Posicione a tigela grande conforme ilustrado. (**Fig. 3**)
- Segurando-a pelo eixo central de plástico, insira a lâmina de corte grande com cuidado no eixo central da tigela de trabalho grande. Empurre a lâmina até ao fundo. (**Fig. 4**)

NOTA Fixe sempre a lâmina na tigela antes de adicionar os ingredientes.

- Para retirar a lâmina, puxe-a para cima ao mesmo tempo que a segura pelo eixo central de plástico até esta sair do eixo central da tigela de trabalho.

CUIDADO: recomendamos que tenha extremo cuidado ao manusear as lâminas; são afiadas e podem provocar ferimentos.

C. Instalação e remoção dos discos para cortar e ralar/picar reversíveis.

Os discos para cortar e ralar/picar reversíveis são utilizados apenas com a tigela de trabalho grande.

- Posicione a tigela grande conforme ilustrado. (**Fig. 3**)
- Selecione o disco pretendido e coloque-o no eixo do motor (**Fig. 5**), tendo cuidado para o texto da função pretendida ser apresentado na parte de cima do disco (consulte o ponto 2 para obter mais detalhes).

Rode-o lentamente até as ranhuras no disco e no eixo alinharem, o que significará que o disco está na posição correta.

NOTA Só poderá colocar um disco no eixo do motor após travar a tigela de trabalho na respetiva posição.

- Para retirar o disco, puxe-o para cima e remova-o do eixo do motor.

CUIDADO: recomendamos que tenha extremo cuidado ao manusear os discos; as lâminas de corte são afiadas e poderão provocar ferimentos.

D. Instalação da tigela de trabalho pequena e da lâmina para cortar/amassar pequena

A lâmina para cortar/amassar pequena é utilizada apenas com a tigela pequena.

- Posicione a tigela grande conforme ilustrado (**Fig. 3**).
- Coloque o vedante de borracha em torno da circunferência da tigela pequena, garantindo que o rebordo da faixa cobre o topo da tigela. Tenha o cuidado de posicionar o vedante corretamente para evitar qualquer derrame do conteúdo para a tigela grande. Isto permitirá utilizar as duas tigelas para receitas diferentes sem ter de as lavar entre os diferentes passos.
- Coloque a tigela pequena no eixo central da tigela grande.
- Segurando-a pelo respetivo eixo central de plástico, insira a lâmina para cortar/amassar pequena. Empurre a lâmina para baixo com cuidado. (**Fig. 6**)

NOTA Fixe sempre a lâmina na tigela antes de adicionar os ingredientes.

• Para retirar a lâmina, puxe-a para cima ao mesmo tempo que a segura pelo eixo central de plástico até esta sair do eixo central da tigela de trabalho.

CUIDADO: recomendamos que tenha extremo cuidado ao manusear as lâminas; são afiadas e podem provocar ferimentos.

A. Instalação e remoção da tampa da tigela

- Coloque a tampa da tigela sobre a tigela, com o funil ligeiramente à direita do centro. Rode-a para a direita para a travar na tigela, tendo o cuidado de alinhar a chaminé com a pega da tigela grande.
- Posicione o empurrador de alimentos acima do funil da tampa da tigela grande, e faça-o deslizar até ao fundo.
- Para retirar a tampa, segure-a pelo funil e rode-a para a esquerda. Após libertar a tampa, levante-a.

Cuidado: o tempo de utilização recomendado varia em função do acessório utilizado e do tipo de utilização:

Acessórios	Tipos de utilização	Tempo de utilização	Velocidad
Lâmina de cortar/amassar grande (tigela grande)	Cortar (carne) Amassar (massa)	1 minuto	"HIGH" (Alta)
Lâmina de cortar/amassar grande (tigela grande)	Mistura (molhos, etc.)	3 minutos	"HIGH" (Alta)
Lâmina de cortar/amassar pequena (tigela pequena)	Cortar (carne) Amassar (massa)	30 segundos	"HIGH" (Alta)
Lâmina de cortar/amassar pequena (tigela pequena)	Mistura (molhos, etc.)	3 minutos	"HIGH" (Alta)
Discos para cortar (tigela grande)	Cortar, picar	3 minutos	«HIGH» (Alta)

4. CONTROLOS DA MÁQUINA

Botões de controlo High (Rápido) e Low (Lento)

- Os controlos 'HIGH' (Rápido) ou 'LOW' (Lento) permitem à máquina funcionar continuamente até o aparelho ser parado premindo o botão "OFF" (parar).
- Efetue a montagem do aparelho corretamente.
- Coloque os ingredientes na tigela através do funil ou diretamente na tigela. Certifique-se de que a tigela está corretamente instalada.
- Prima o botão 'HIGH' (Rápido) ou 'LOW' (Lento). O LED azul acende e o motor arranca.
- Prima o botão 'OFF' (Parar) quando terminar.

CUIDADO: o processador de alimentos dispõe de um mecanismo de segurança integrado que desligará o motor automaticamente caso a tampa seja removida da tigela de trabalho. Se o botão 'OFF' (Parar) não for premido, o motor reiniciará automaticamente quando a tampa da tigela de trabalho for reposta. Basta premir o botão 'OFF' (Parar) para parar o motor.

Botão Pulse (Impulso)

O controlo 'PULSE' (Impulso) ativa o processador de alimentos apenas quando está premido. Esta função permite ter um controlo mais preciso da duração e frequência da operação. Exceto se indicado de outra forma, o tempo de utilização da função 'PULSE' (Impulso) tem de ser de aproximadamente um segundo.

Após a máquina estar corretamente montada, os ingredientes adicionados na tigela de trabalho e a tampa da tigela estar devidamente instalada, prima o botão 'PULSE' (Impulso) e repita as vezes necessárias. O LED indicador azul 'High' (Rápido) acende mediante a ativação. Quando estiver familiarizado com o processador de alimentos, saberá quais os controlos que melhor se adequam aos alimentos que utilizar.

5. FUNÇÕES DA MÁQUINA

A. Corte

- Poderá utilizar a sua máquina para cortar uma enorme variedade de alimentos, incluindo carne, peixe, frutos, vegetais, queijo e frutos secos.
- Instale a tigela pretendida e a lâmina para cortar/amassar adequada.

Para ingredientes crus: remova a pele, os caroços e/ou sementes. Para obter os melhores resultados, certifique-se de que os pedaços adicionados têm aproximadamente o mesmo tamanho, ou seja, cubos de 2,5 cm.

- Adicione os ingredientes e corte-os utilizando a função 'Pulse' (Impulso) durante 1 segundo várias vezes. Para um corte mais fino, poderá manter o botão 'PULSE' (Impulso) premido ou prima o botão 'HIGH' (Rápido) ou 'LOW' (Lento) para deixar o processador de alimentos operar continuamente.

Preste atenção aos ingredientes para obter a consistência pretendida e, se necessário, raspe a tigela de trabalho.

- A velocidade rápida é recomendada para a maioria das operações de corte.

ATENÇÃO! Nunca tente cortar ingredientes que sejam demasiado duros para serem cortados com a lâmina. Desta forma, arriscará danificar a lâmina ou o processador de alimentos.

B. Amassar/misturar

- Poderá preparar molhos, temperos, misturas para bolos, misturas para pão, pastelaria e coberturas.
- Instale a tigela pretendida e a lâmina para cortar/amassar adequada.
- Coloque os ingredientes na tigela selecionada e utilize a função 'PULSE' (Impulso) ou a velocidade 'LOW' (Lenta) (recomendado para panquecas e polmes).
- Preste atenção aos ingredientes para obter a consistência pretendida e, se necessário, raspe a tigela de trabalho.
- É possível adicionar líquidos através do funil enquanto o aparelho está a funcionar.

C. Redução a puré/mistura

- Instale a tigela pretendida e a lâmina para cortar/amassar adequada.
- Os ingredientes têm de ser cortados em pedaços de 2,5 cm. Para obter um puré, é preferível que os pedaços tenham todos o mesmo tamanho.
- Utilize a função 'Pulse' (Impulso) para fazer o corte inicial e, em seguida, mude para a velocidade 'HIGH' (Rápido) ou 'LOW' (Lento) até os ingredientes serem reduzidos a um puré ou estarem misturados. Se necessário, raspe a tigela de trabalho.

NOTA. Não utilize este método para puré de batata. O puré ficará com uma textura semelhante a cola se for realizado com a lâmina de metal.

- Reduza os ingredientes sólidos a um puré e, em seguida, adicione os líquidos lentamente através do funil conforme necessário.

D. Cortar, picar

- Utilize os discos para cortar para obter fatias perfeitas com 2 mm ou 4 mm.
- Instale o disco de corte selecionado na tigela grande e, em seguida, coloque a tampa.
- Ligue o aparelho na velocidade 'HIGH' (Rápido).
- Verifique que o acessório empurrador de alimentos foi retirado e, em seguida, coloque os ingredientes no funil. Para obter resultados perfeitos, coloque os ingredientes sempre de uma forma homogénea na chaminé. Os ingredientes têm de ser bem misturados, mas não podem ser demasiado compactados ou poderão bloquear o empurrador de alimentos.
- Utilizando o empurrador de alimentos, empurre os ingredientes para baixo lentamente até entrarem em contacto com o disco e serem cortados.

NOTA A posição dos ingredientes na chaminé determinará o tamanho e formato das fatias. Por exemplo, se introduzir uma cenoura inteira na vertical, obterá fatias redondas. Para mudar o tamanho e formato das fatias, mude a posição dos ingredientes no funil.

O tipo/textura do alimento ditará a pressão que é necessário exercer. Exerça uma pressão ligeira para ingredientes moles, uma pressão média para ingredientes com uma consistência média e uma pressão mais firme para ingredientes mais duros. Aplique sempre uma pressão uniforme.

CUIDADO: Nunca coloque os dedos no funil; utilize sempre o acessório empurrador de alimentos fornecido. Se os ingredientes ficarem presos, desligue o aparelho, desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica e remova os componentes. Nunca tente remover ingredientes com o disco em movimento.

E. Ralar

- Utilize os discos para ralar para obter ingredientes ralados de uma forma fina ou média.
- Instale o disco para ralar selecionado na tigela grande e, em seguida, coloque a tampa.
- Ligue o aparelho na velocidade 'HIGH' (Rápido).
- Verifique que o empurrador de alimentos foi retirado e, em seguida, coloque os ingredientes no funil. Para obter resultados perfeitos, coloque os ingredientes sempre de uma forma homogênea na chaminé. Os ingredientes têm de ser bem misturados, mas não podem ser demasiado compactados ou poderão bloquear o empurrador de alimentos.
- Utilizando o empurrador de alimentos, empurre os ingredientes para baixo lentamente até entrarem em contacto com o disco e serem ralados/picados.

O tipo/textura do alimento ditará a pressão que é necessário exercer. Exerça uma pressão ligeira para ingredientes moles, uma pressão média para ingredientes com uma consistência média e uma pressão mais firme para ingredientes mais duros. Aplique sempre uma pressão uniforme.

CUIDADO: Nunca coloque os dedos no funil; utilize sempre o acessório empurrador de alimentos fornecido. Se os ingredientes ficarem presos, desligue o aparelho, desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica e remova os componentes. Nunca tente remover ingredientes com o disco em movimento.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Quando não estiver a ser utilizado, desligue o processador de alimentos da rede elétrica.
- Mantenha as lâminas e os discos fora do alcance das crianças.
- Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, exceto a base. Recomendamos a sua lavagem na prateleira superior da máquina de lavar loiça. Devido à elevada temperatura da água, a lavagem na prateleira interior poderá danificar as tigelas de trabalho, a tampa e os acessórios ao longo do tempo. Vire as tigelas de trabalho e o acessório empurrador de alimentos para permitir a sua secagem.

Recomendamos que tenha o maior cuidado ao colocar e retirar as lâminas e os discos da máquina de lavar loiça.

NOTA Devido à cor dos ingredientes, é normal que o vedante de borracha fique descolorado ao longo do tempo. Recomendamos que o vedante de borracha seja removido, limpo e novamente colocado na tigela de trabalho pequena após cada utilização.

- Para simplificar a limpeza, enxague as tigelas, a tampa das tigelas, o empurrador de alimentos e as lâminas ou discos imediatamente após a utilização para evitar que os ingredientes sequem nas suas superfícies. Se os ingredientes ficarem encrustados no empurrador de alimentos, remova-os passado o empurrador de alimentos por água corrente ou utilize uma escova para limpeza de garrafas.
- Recomendamos que exerça todo o cuidado se lavar uma lâmina ou disco manualmente. Se manusear estes elementos, segure-os pelos eixos de plástico. Evite deixá-los submersos em água com sabão onde poderão desaparecer o alcance da vista. Para limpar a lâmina de metal, encha a tigela de trabalho com água com sabão, segure na lâmina pelo respetivo eixo de plástico e movimente-o rapidamente para cima e para baixo no eixo central da tigela.
- As tigelas são fabricadas em plástico SAN. Não podem ser colocadas num forno micro-ondas.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos na base. Basta limpar com um pano humedecido e secar completamente. Se utilizar um produto de limpeza, aplique-o no pano e não na base.
- Se os pés deixarem marcas na sua bancada, limpe as marcas utilizando um removedor de nódoas e, em seguida, limpe com uma esponja humedecida.

• Se as marcas persistirem, repita o procedimento e limpe as áreas com uma esponja humedecida e um produto de limpeza não abrasivo.

IMPORTANTE: Nunca guarde uma lâmina ou disco no eixo do motor. As lâminas e os discos nunca podem ser colocados no eixo exceto se o processador estiver prestes a ser utilizado.

MANUTENÇÃO: Qualquer outra operação de manutenção tem de ser realizada por um agente de manutenção autorizado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

P: O resultado final é irregular.

R: Os ingredientes têm de ser cortados em pedaços homogêneos de 2,5 cm antes de serem processados. R: Prepare quantidades mais pequenas de cada vez para evitar a sobrecarga.

P: As fatias saem irregulares ou tortas.

R: Coloque alimentos com um formato regular no funil com a face de corte virada para baixo. Exerça uma pressão regular no acessório empurrador de alimentos.

P: Os ingredientes saem do funil.

R: O funil tem de ser enchido completamente e de forma regular para obter os melhores resultados. Os ingredientes têm de ser bem misturados, mas não podem ser demasiado compactados ou poderão bloquear o acessório empurrador de alimentos.

P: Ficam restos de alimentos em cima do disco.

R: É normal ficarem alguns pequenos pedaços de alimentos no disco. Corte os restantes pedaços manualmente e adicione-os aos ingredientes processados.

P: O motor não arranca.

R: Uma funcionalidade de segurança evita que o motor arranque se o processador de alimentos não estiver devidamente montado. Certifique-se de que a(s) tigela(s) e a tampa da tigela estão travadas na posição correta. Se o motor continuar a não arrancar, verifique o cabo e a tomada de alimentação.

P: O processador de alimentos desliga-se durante o funcionamento.

R: É possível que a tampa não esteja travada. Verifique que está corretamente instalada. Uma funcionalidade de segurança do motor evita que este sobreaqueça caso a resistência seja excessiva. Prima o botão 'OFF' (Parar) e aguarde 20 a 30 minutos para permitir que o processador de alimentos arrefeça antes de retomar o trabalho.

P: Não consigo travar a tampa da tigela

R: Verifique que o vedante de borracha está bem ajustado em todo o topo da tigela pequena, ao mesmo tempo que garante que a tampa cobre toda a circunferência da tigela e que não está levantada/solta em nenhum ponto.

P: O motor abranda durante o funcionamento.

R: É normal que cargas mais pesadas, por exemplo, a cortar/rapar queijo, exijam um esforço adicional por parte do motor. Basta os reposicionar os ingredientes no funil e voltar a tentar.

R: Caso contrário, é possível que a carga máxima tenha sido excedida. Retire alguns dos ingredientes e continue.

P: O processador de alimentos vibra/move-se sobre a bancada enquanto está a funcionar.

R: É normal que cargas mais pesadas (por exemplo, a cortar/rapar queijo) exijam um esforço adicional por parte do motor.

R: Verifique que os pés de borracha na base do aparelho estão limpos e secos. Verifique também se a carga máxima foi excedida.

P: Há derrame de líquido da tigela pequena para a tigela grande.

R: Verifique que o vedante de borracha está devidamente ajustado na tigela pequena.

R: Verifique que a marca de enchimento máximo não foi excedida. Se o nível do líquido estiver acima da linha de enchimento máximo, é possível que o líquido esteja a ser derramado através do eixo central.

7. RECEITAS

Seguem-se algumas receitas que o poderão ajudar a familiarizar-se com o Easy Prep Pro. Procure mais inspiração e ideias para receitas no nosso website www.cuisinart.eu

MAIONESE DE ALHO-BRAVO

2 gemas de ovo
1 colher de chá de mostarda de Dijon
Sumo de um limão
150 ml de azeite
150 ml de óleo de amendoim
30 g de folhas de alho-bravo (picadas)
2-3 colher de sopa de água
Sal marinho e pimenta-preta

- Instale a tigela pequena com a lâmina de corte/mistura.
- Adicione as gemas de ovo, a mostarda de Dijon e o sumo de limão e misture durante breves instantes utilizando a função «PULSE» (Impulso).
- Com o processador na definição «LOW» (Lento), adicione os óleos gradualmente. Comece a realizar a emulsão lentamente.
- Adicione as folhas de alho-bravo, um pouco de sal e pimenta e continue a misturar.
- Agora adicione água para dar à maionese a consistência de um molho.
- Deite a maionese num recipiente selado e guarde no frigorífico.

SUGESTÕES E TRUQUES: O alho-bravo pode ser facilmente encontrado nas sebes durante a primavera; caso não o consiga encontrar, substitua por dois dentes de alho esmagados.

MASSA DE PIZA

É SUFICIENTE PARA APROXIMADAMENTE 2 BASES DE PIZA PEQUENAS

- 125 g de farinha de uso geral
- 100 g de farinha de espelta
- 1 colher de chá de fermento de ação rápida
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de azeite
- 140 ml de água quente

- Instale a lâmina de corte/mistura grande na tigela grande.
- Adicione as farinhas, o fermento, o sal e o açúcar. Em seguida, misture durante alguns segundos utilizando a função «PULSE» (Impulso).
- Retire o acessório empurrador de alimentos e, enquanto prime o botão «PULSE» (Impulso), deite o azeite e, em seguida, a água lentamente no funil.
- Quando a massa começar a separar-se da tigela, prima o botão «LOW» (Lento) e continue a amassar durante 10 a 20 segundos.
- Pare o processador e teste a massa para garantir que está devidamente amassada. Se parecer dura, grumosa ou irregular, continue a amassar até obter uma massa homogénea e flexível. Tenha o cuidado de não a amassar demasiado. Não se preocupe se ficar ligeiramente pegajosa.
- Espalhe um pouco de farinha sobre a sua superfície de trabalho.
- Coloque a massa na sua bancada e forme uma bola trabalhando a massa com as mãos e com cuidado até esta ficar suave e flexível.
- Coloque a massa num saco de plástico grande ou numa tigela coberta para esta levedar num local quente durante aproximadamente uma hora e meia até duplicar de volume.
- Espalhe um pouco de farinha nas mãos antes de trabalhar a massa. Faça duas bolas de massa e estenda-as utilizando um rolo até obter o tamanho da sua forma de piza. Não hesite em adicionar um pouco de farinha para evitar que a farinha fique pagada à bancada ou ao rolo.
- Coloque a massa na forma e comprima bem as extremidades.
- Cubra a piza com os seus ingredientes preferidos e coza-a num forno pré-aquecido a 220 °C/425 °F/ Marca de gás 7 (aproximadamente 10-15 min.).

TARTE DE TOMATE-CEREJA COM AZEITONAS PRETAS E PESTO DE MANJERICÃO

Tarte saborosa

100 g de farinha branca
125 g de manteiga com sal (aos cubos)
10 g de açúcar de pasteleiro
2 g de sal
1 gema de ovo
35 ml de água

Molho de tomate

250 g de polpa de tomate
2 ovos
80 g de Parmesão

Cebola caramelizada

2 cebolas vermelhas
50 g de manteiga com sal

Guarnição

100 g de queijo feta, maturado em casco de carvalho
500 g de mistura de tomate-cereja
80 g de tapenade

Apresentação

50 g de queijo feta, maturado em casco de carvalho
20 g de tapenade
20 g de pesto verde
20 g de pesto vermelho
½ embalagem de folhas de manjeriçao

Tarte saborosa

- Instale a tigela grande com a lâmina de corte/mistura grande.
- Adicione a farinha, os cubos de manteiga, o açúcar e o sal na tigela. Em seguida, misture utilizando o botão «HIGH» (Rápido) até todos os ingredientes formarem um pó fino sem grumos (aproximadamente 3 minutos, dependendo da temperatura da manteiga).
- Misture a água e a gema de ovo num jarro.
- Em seguida, utilizando o botão «LOW» (Lento), deite a mistura líquida lentamente no funil. Continue a misturar bem todos os ingredientes (aproximadamente 1 minuto).
- Cubra a massa com película aderente e leve ao frigorífico durante certa de 1 hora. 6. Espalhe farinha na sua bancada e estenda a massa até obter uma base com 3 mm de espessura.
- Coloque a massa numa base para tartes com 4 cm x 20 cm. Evite que a massa extravase premindo-a bem com os dedos contra a extremidade superior da base.

- Leve ao frigorífico durante 20 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 180 °C/Marca de gás 4.
- Coloque uma folha de papel vegetal sobre a passa e encha a base com feijão seco (também poderá utilizar arroz seco, lentilhas secas ou «baking beans»).
- Faça o pré-cozimento da massa no forno durante aproximadamente 20 minutos até dourar ligeiramente. (Não deixe a massa cozer demasiado uma vez que terá de voltar ao forno).
- Remova os feijões/arroz/lentilhas ou «baking beans».

Molho de tomate

- Instale o disco médio para cortar/ralar na tigela grande e rale o queijo utilizando o botão «HIGH» (Rápido).
- Remova o disco e instale a tigela pequena com a lâmina de corte/mistura.
- Coloque todos os ingredientes na tigela pequena e misture durante 1 minuto utilizando o botão «LOW» (Lento).

Cebola caramelizada

- Instale o disco para picar finamente na tigela grande e pique a cebola utilizando o botão «HIGH» (Rápido).
- Derreta a manteiga numa frigideira, adicione a cebola e mexa em lume médio até a cebola ficar dourada.

Guarnição

- Pique cada tomate-cereja com a ponta de uma faca.
- Escalde-os em água a ferver durante 10 segundos e, em seguida, coloque-os em água com gelo para arrefecerem.
- Pele os tomates e coloque-os num tabuleiro para o forno coberto com papel vegetal. Cozinhe-os num forno pré-aquecido a uma temperatura de 100 °C durante uma hora e meia (ou até ficarem com metade do tamanho).
- Durante este tempo, espalhe a tapenade sobre a base de massa.
- Coloque cebola caramelizada, feta desfeito e a mistura de tomate até cobrir 2/3 da base para tartes estar coberta.
- Cozinhe num forno pré-aquecido a 160 °C/Marca de gás 3 durante 30 minutos até a mistura ficar firme.
- Guarneça com tomate-cereja e, para dar um toque de luzo, pincele com um pouco de azeite.

Apresentação

- Utilizando um saco de pasteleiro, distribua pequenas quantidades de tapenade, pesto verde e pesto vermelho na tarte.
- Adicione um pouco mais de feta desfeito.
- Decore com folhas de manjeriço.

SALADA DE FRANGO E SÉSAMO

Vinagrete de sésamo

- 5 colheres de sopa de azeite virgem extra
- 2 colheres de sopa de óleo de sésamo tostado
- Sumo de uma lima
- 1 colher de sopa de mel líquido
- 1 colher de chá de tamarindo

Salada

- 2 peitos de frango (cozinhados e fatiados)
- ½ pepino pequeno (100 g)
- 1 alface romana (cortada ao meio longitudinalmente) e 1 couve pak choi (cortada ao meio longitudinalmente)
- 3 cebolinhas
- 50 g de caju
- 2 colheres de sopa de sementes de girassol
- Um punhado de coentros picados

- Instale a tigela pequena com a lâmina de corte/mistura pequena.
- Prima «PULSE» (Impulso) para picar os caju de forma grosseira. Após terminar, retire os caju e reserve.
- Para a vinagrete, coloque todos os ingredientes na tigela pequena e misture durante utilizando o botão «HIGH» (Rápido). Reserve para utilizar mais tarde.
- Espalhe uma ou duas colheres de chá de vinagrete sobre os peitos de frango e cozinhe-os num grelhador durante 5 minutos em cada lado ou até ficarem bem cozinhados.
- Instale o disco médio para picar na tigela grande e pique o pepino, a alface, a couve pak choi e as cebolinhas utilizando o botão «LOW» (Lento).
- Deite os ingredientes para a salada picados numa saladeira e misture com os caju, as sementes de girassol e os coentros.
- Misture as fatias de frango na salada.
- Salpique um pouco de vinagrete de sésamo para finalizar.

CRUMBLE DE RUIBARBO E MAÇÃ

PARA 4

- 400 g de ruibarbo (sem pele)
- 2 maçãs (sem casca e sem caroço)
- Sumo de uma laranja
- 75 g de açúcar mascavado

Crumble

- 100 g de manteiga derretida
- 100 g de açúcar mascavado
- 150 g de farinha de espelta integral
- 100 g de flocos de aveia
- 5 g de sementes de girassol

- Pré-aqueça o forno a 200 °C/400 °F/Marca de gás 6.
- Instale o disco médio para picar na tigela grande e pique os talos de ruibarbo e a maçã utilizando o botão «LOW» (Lento).
- Deite os pedaços noutra tigela e misture com o sumo de laranja e com o açúcar.
- Deite tudo num tabuleiro para o forno.
- Instale a tigela pequena com a lâmina de corte/mistura.
- Adicione a manteiga, o açúcar, a farinha e os flocos de aveia.
- Misture premindo o botão «PULSE» (Impulso) até a manteiga estar totalmente misturada com os ingredientes secos. Deverá obter uma boa textura friável, não demasiado fina.
- Adicione as sementes de girassol e prima uma vez o botão «PULSE» (Impulso) para misturar.
- Espalhe esta mistura sobre o ruibarbo e a maçã.
- Cozinhe num forno pré-aquecido durante 45 minutos ou até o crumble ficar dourado e a mistura de frutos cozinhada.
- Sirva com natas ácidas ou uma bola de gelado.

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

(TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i odłożyć ją w bezpieczne miejsce do użycia w przyszłości. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać wskazanych instrukcji bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i zapobiec uszkodzeniu sprzętu. Urządzenia należy używać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być użytkowane w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy, w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach turystycznych.
- Urządzenia nie powinny używać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba, że będą pod nadzorem innej osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymają od niej instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia.
- Zawsze należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia. W trakcie używania i po użyciu urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niewłaściwe użytkowanie produktu może spowodować obrażenia ciała.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilania jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, aby można było używać urządzenia bez powodowania zagrożenia.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania, gdy będzie pozostawione bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem i czyszczeniem.

- **PRZESTROGA:** PODCZAS UŻYWANIA NOŻY, OPRÓŻNIANIA NACZYŃ ORAZ CZYSZCZENIA NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ. NIE WOLNO DOTYKAĆ NOŻY METALOWYCH ANI OSTRZY TARCZ. SĄ ONE BARDZO OSTRE I DOTKNIĘCIE MOŻE PROWADZIĆ DO SKALECZENIA.
- **OSTRZEŻENIE:** Pracując z gorącymi płynami, zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń w wyniku przelania, nagłego parowania oraz rozprysków. Aby nie doszło do oparzeń parą, zaleca się przetwarzanie mniejszych ilości płynów przy niższej prędkości.
- Przed użyciem zawsze skontrolować urządzenie i akcesoria pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone lub zostało upuszczone.
- Nie wolno wyjmować wtyczki z gniazda zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilania.
- Nie owijać przewodu zasilania wokół obudowy urządzenia podczas używania i po użyciu.
- Zawsze upewnić się, że napięcie jest właściwe dla urządzenia. Jego wartość jest podana na spodzie obudowy.
- Nie pozwalać, aby przewód zasilania zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Uważać, aby przewód zasilania nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Przed odłączeniem wtyczki z gniazda upewnić się, że ręce są suche.
- Nie wolno umieszczać noża ani tarczy bezpośrednio na silniku ani podstawie obudowy. Dbać, aby zawsze zamontowane było odpowiednie naczynie robocze.
- Przed uruchomieniem robota kuchennego upewnić się, że nóż jest założony na wał silnika i zablokowany (uwzględniając na ostre krawędzie) oraz że pokrywka jest prawidłowo założona. Nie używać siły ani nie blokować mechanizmu zamknięcia pokrywki.
- Nóż montować zawsze przez włożeniem składników.
- Podczas pracy urządzenia trzymać ręce, łydki i inne sztućce z dala od obracających się noży lub tarcz. Można używać plastikowej łydki, ale tylko wtedy, gdy silnik robota kuchennego

jest wyłączony.

- Podczas cięcia na plastry lub siekania żywności nigdy nie dociskać jej ręką. Zawsze stosować popychacz.
- Przed zdjęciem pokrywki upewnić się, że silnik jest całkowicie zatrzymany.
- Przed demontażem noża zawsze ostrożnie zdjąć naczynie z silnika.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, jeśli jest podłączone lub włączone.
- Po każdym użyciu wyczyścić noże i naczynie, a przed odłożeniem całkowicie wysuszyć.
- Nigdy nie przechowywać urządzenia z nożem lub tarczą na wale silnika. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, zakładać nóż lub tarczę dopiero przed użyciem urządzenia, ale po prawidłowym zamontowaniu naczynia. Przechowywać noże i tarcze w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wszystkie części z wyjątkiem podstawy obudowy można myć w zmywarce. Zalecamy umieszczanie ich wyłącznie w górnym koszyku. Podczas ręcznego mycia noży i tarcz zachować ostrożność. Trzymać za plastikowe piasty. Nie pozostawiać elementów tnących w wodzie z detergentem, ponieważ mogą nie być wystarczająco widoczne. Aby wyczyścić noże, chwycić za plastikową część środkową i za pomocą dostarczonej szczoteczki usunąć zanieczyszczenia z wnętrza piasty.
- Nie zanurzać podstawy obudowy w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie myć w zmywarce.
- Informacje na temat czasów pracy i maksymalnych ustawień przy zastosowaniu poszczególnych akcesoriów dostępne są w tabeli w podpunkcie 4.3.E na stronie 140 instrukcji.



PRZESTROGA: Torby z polietylenu, w których umieszczony jest produkt lub opakowanie, mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy trzymać je w miejscu niedostępnym dla niemowląt i dzieci. Torby nie są przeznaczone do zabawy.



UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH PO ZAKOŃCZENIU OKRESU PRZYDATNOŚCI DO UŻYCIA

Dla dobra ogółu i w celu podjęcia aktywnych działań na rzecz ochrony środowiska:

- Nie wyrzucać produktów razem z odpadami domowymi.
- Korzystać z dostępnych programów odbioru zużytego sprzętu.

Niektóre materiały mogą zostać poddane recyklingowi lub odzyskowi.

2. Wstęp

Gratulujemy zakupu urządzenia Cuisinart Easy Prep Pro.

Firma Cuisinart od ponad 30 lat wytwarza wysokiej jakości wyposażenie kuchenne. Wszystkie produkty Cuisinart są projektowane tak, aby zapewniały wyjątkowo długi okres eksploatacji, były łatwe w użyciu i każdego dnia doskonale spełniały swoje zadanie.

Aby przeczytać instrukcję on-line lub poznać wszystkie nasze produkty i pomysły na przepisy, przejdź do witryny **www.cuisinart.eu**

3. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU (patrz na okładce)

1. Popychacz
2. Lej wrzutowy
3. Pokrywka naczynia roboczego
4. Gumowa uszczelka
5. Małe naczynie (maks. 0,7 l)
6. Mały nóż do siekania/ugniatania
7. Duże naczynie (maks. 1,9 l)
8. Duży nóż do siekania/ugniatania
9. Tarcza do cięcia na drobne plastry i tarcia na drobne wiórki
10. Tarcza do cięcia na średnie plastry i tarcia na średnie wiórki
11. Podstawa
12. Przyciski sterowania

4. UŻYTKOWANIE

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Podczas rozpakowywania noży do siekania/ugniatania oraz tarcz do cięcia na plastry lub tarcia należy zachować ostrożność. Noże są bardzo ostre i mogą spowodować skaleczenie.

Aby uniknąć obrażeń podczas wyjmowania noży z plastikowych opakowań, należy chwycić za wgłębienie na palce, a następnie ostrożnie usunąć teksturę i taśmę

z dwustronnej tarczy do cięcia na plastry lub tarcia. Plastikowe opakowanie należy zatrzymać w celu przechowywania.

Przed pierwszym użyciem robota Cuisinart Easy Prep Pro należy wyczyścić oba naczynia robocze, pokrywkę naczynia, popychacz, noże do siekania/ugniatania oraz tarcze do cięcia na plastry lub tarcia.

1. WYBÓR NACZYNIA ROBOCZEGO

- Robot kuchenny jest dostarczany z dwoma naczyniami roboczymi.
- Duże naczynie o pojemności 1,9 l jest używane wraz z dużym nożem do siekania/ugniatania i dwoma dwustronnymi tarczami do cięcia na plastry oraz tarcia/rozdrabniania.
- Małe naczynie o pojemności 0,7 l jest używane wraz z małym nożem do siekania/ugniatania. Uszczelka na naczyniu wewnętrznym zapobiega wyciekom do dużego naczynia roboczego, co oznacza, że po użyciu małej miski nie trzeba myć dużej.

UWAGA Należy najpierw zamontować duże naczynie, a następnie małe wewnątrz.

Nie zawsze można skorzystać z pełnej pojemności naczyń roboczych. Ilość żywności/płynów, które można przetwarzać w naczyniach, jest uzależniona od gęstości składników oraz oczekiwanej konsystencji końcowej. Na przykład, aby uzyskać jednorodny efekt podczas przecierania orzechów, owoców, warzyw lub mięsa, może być konieczne ograniczenie ilości w naczyniu do 300–500 g. Podczas ugniatacia ciasta, które może mocno zgęstnieć, zaleca się przetwarzać do 1 kilograma (625 g mąki + 375 ml wody) w dużym naczyniu oraz do 280 g w małym (175 g mąki i 105 ml wody).

Jeśli silnik jest przeciążany lub efekty przetwarzania nie są jednorodne, zalecamy zmniejszyć ilość składników w naczyniu.

Podczas przetwarzania płynów zalecamy nie napełniać naczyń powyżej oznaczeń maksymalnego poziomu (700 ml na naczyniu dużym i 300 ml na małym). Pozwala to uniknąć wycieków w wyniku przelewania się płynów do komina centralnego.

UWAGA Podczas przetwarzania w dużym naczyniu rzadkich płynów, takich jak woda, może być konieczne zmniejszenie ilości do około 600 ml w celu uniknięcia wycieku przez pokrywkę.

2. WYBÓR NOŻA LUB TARCZY

Do siekania, ugniatacia, mieszania i przecierania należy stosować noże do siekania/ugniatania.

- Duży nóż do siekania/ugniatania stosuj tylko z dużym naczyniem.
- Mały nóż do siekania/ugniatania stosuj tylko z małym naczyniem.
- Do cięcia na plastry i tarcia/rozdrabniania stosuj jedną z tarcz dwustronnych.
- Jedna tarcza pozwala uzyskać drobne plastry (2 mm) oraz małe wiórki w przypadku tarcia/rozdrabniania. **(Rys.1)**
- Druga tarcza pozwala uzyskać średnie plastry (4 mm) oraz średnie wiórki w przypadku tarcia/rozdrabniania. **(Rys. 2)**
- Tarcze są oznaczone.

3. PRZYGOTOWYWANIE ROBOTA KUCHENNEGO DO PRACY

A. Montaż i demontaż dużego naczynia

- Postaw robota kuchennego na solidnej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Umieść duże naczynie nad wałem silnika, tak aby uchwyt znajdował się na prawo od środka.

- Obróć naczynie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, tak aby zatrzasnęło się na podstawie.
- Aby zdjąć naczynie, złap za uchwyt i obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do uwolnienia. Unieś w górę i zdejmij.

UWAGA Początkowo naczynie robocze może być sztywne.

B. Montaż i demontaż dużego noża do siekania/ugniatania

- Zamontuj duże naczynie, tak jak pokazano na rysunku. **(Rys. 3)**
- Trzymając za plastikowy pręt na środku, ostrożnie załóż duży nóż do siekania na komin centralny dużego naczynia roboczego. Dociśnij nóż do samego dołu. **(Rys. 4)**

UWAGA Przed dodaniem składników upewnij się, że nóż jest bezpiecznie zamontowany w naczyniu.

- Aby zdemontować nóż, unieś go, trzymając za plastikowy pręt na środku, i zdejmij z komina centralnego naczynia roboczego.

PRZESTROGA: Podczas pracy z nożami zachować szczególną ostrożność. Są ostre i mogą spowodować skaleczenie.

C. Montaż i demontaż dwustronnych tarcz do cięcia na plastry i tarcia/rozdrabniania

Dwustronne tarcze do cięcia na plastry i tarcia/rozdrabniania stosuje się tylko wraz z dużym naczyniem roboczym.

- Zamontuj duże naczynie, tak jak pokazano na rysunku. **(Rys. 3)**
 - Wybierz odpowiednią tarczę i umieść ją na wale silnika **(Rys. 5)**, tak aby tekst opisujący wymaganą funkcję znajdował się na górze (dodatkowe informacje zawiera akapit 2).
- Obracaj powoli, aby odpowiednio ustawić tarczę, zrównując rowki na niej i na wale.

UWAGA Przed założeniem tarczy na wał silnika należy bezwzględnie prawidłowo zamontować naczynie robocze.

- Aby zdjąć tarczę, unieś ją i zdejmij z wału silnika.

PRZESTROGA: Podczas pracy z obiema tarczami zachować szczególną ostrożność. Krawędzie tnące są ostre i mogą spowodować skaleczenie.

D. Montaż i demontaż małego naczynia roboczego i małego noża do siekania/ugniatania

- Mały nóż do siekania/ugniatania stosuj tylko z małym naczyniem.
- Zamontuj duże naczynie, tak jak pokazano na rysunku **(Fig. 3)**.
- Umieść gumową uszczelkę na obwodzie małego naczynia, zakładając wywinięcie na górną krawędź miski. Zadbaj o prawidłowe ułożenie uszczelki, tak aby zapobiec przelewaniu zawartości małego naczynia do dużego. Pozwoli to na stosowanie obu naczyń do przygotowywania składników przepisów, bez konieczności mycia mis pomiędzy poszczególnymi krokami.
- Umieść małe naczynie na kominie centralnym dużego naczynia.
- Nasuń mały nóż do siekania/ugniatania, trzymając za plastikowy pręt na środku. Delikatnie dociśnij nóż do samego dołu. **(Rys. 6)**

UWAGA Przed dodaniem składników upewnij się, że nóż jest bezpiecznie zamontowany w naczyniu.

- Aby zdemontować nóż, unieś go, trzymając za plastikowy pręt na środku, i zdejmij z komina centralnego naczynia roboczego.

PRZESTROGA: Podczas pracy z nożami zachować szczególną ostrożność. Są ostre i mogą spowodować skaleczenie.

E. Montaż i demontaż pokrywki naczyń

- Umieść pokrywkę nad naczyniem, tak aby lej znajdował się nieco na prawo od środka. Obróć pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na naczyniu. Lej powinien być ustawiony równo z uchwytem dużego naczynia.
- Umieść popychacz nad lejem pokrywki dużego naczynia i wsuń go do końca.
- Aby zdjąć pokrywkę, chwyć ją za lej i obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Po zwolnieniu zdejmij pokrywkę.

Przeostroga: Zalecany czas użytkowania różni się w zależności od używanego akcesorium i funkcji:

Akcesoria	Funkcje	Czas użytkowania	Prędkość
Duży nóż do siekania/ ugniatania (duże naczynie)	Siekanie (mięso) Ugniatanie (ciasto)	1 minuta	„HIGH” (wysoka)
Duży nóż do siekania/ ugniatania (duże naczynie)	Mieszanie (sosy itp.)	3 minuty	„HIGH” (wysoka)
Mały nóż do siekania/ ugniatania (małe naczynie)	Siekanie (mięso) Ugniatanie (ciasto)	30 sekund	„HIGH” (wysoka)
Mały nóż do siekania/ ugniatania (małe naczynie)	Mieszanie (sosy itp.)	3 minuty	„HIGH” (wysoka)
Tarcze do cięcia na plastry (duże naczynie)	Cięcie na plastry, rozdrabnianie	3 minuty	„HIGH” (wysoka)

4. ELEMENTY STEROWANIA URZĄDZENIA

Przyciski sterowanie High (szybko) i Low (wolno)

- Po naciśnięciu przycisku „HIGH” (wysoka) lub „LOW” (niska) urządzenie pracuje aż do zatrzymania za pomocą przycisku „OFF” (zatrzymanie).
- Złóż urządzenie prawidłowo.
- Dodaj składniki do naczynia, wrzucając je bezpośrednio lub przez lej. Upewnij się, że naczynie jest prawidłowo zamontowane.
- Naciśnij przycisk „HIGH” lub „LOW”. Zaświeci się niebieska dioda LED i uruchomi się silnik.
- Po zakończeniu naciśnij przycisk „OFF”.

PRZEOSTROGA: Robot kuchenny ma wbudowany mechanizm bezpieczeństwa, który automatycznie wyłączy silnik, jeśli pokrywka zostanie zdjęta z naczynia roboczego. Jeśli przycisk „OFF” nie został naciśnięty, silnik wznowi pracę po ponownym założeniu pokrywki na naczynie robocze. Aby zatrzymać silnik, naciśnij przycisk „OFF”.

Przycisk Pulse

Przycisk „PULSE” uruchamia robota kuchennego tylko na czas jego naciśnięcia. Pozwala on na bardziej precyzyjną kontrolę czasu i częstotliwości pracy. Jeśli nie wskazano inaczej, za pomocą przycisku „PULSE” można uruchamiać urządzenie na mniej więcej sekundę.

Po prawidłowym złożeniu robota, dodaniu składników do naczynia roboczego i zamontowaniu pokrywki naciśnij przycisk „PULSE”. Powtórz tę czynność tyle razy, ile to konieczne. Po włączeniu silnika zaświeci się niebieska kontrolka LED „High”. Gdy już lepiej poznasz robota kuchennego, łatwiej będzie Ci dobrać tryb pracy do przetwarzanych produktów spożywczych.

5. FUNKCJE URZĄDZENIA

A. Siekanie

- Urządzenia można używać do siekania różnych produktów spożywczych, takich jak mięso, ryby, owoce, warzywa, sery i orzechy.
- Zamontuj wybrane naczynie i odpowiedni nóż do siekania/ugniatania.

Usuń skórkę, środek lub pestki oraz ziarna z surowych składników. Aby uzyskać najlepszy efekt, postaraj się w miarę możliwości dodawać kawałki tej samej wielkości, np. kostki 2,5 cm.

- Dodaj składniki i posiekaj je za pomocą funkcji „Pulse”, za każdym razem naciskając przycisk na 1 sekundę. Aby posiekać na drobniejsze kawałki, możesz przytrzymać przycisk „PULSE” lub nacisnąć przyciski „HIGH” (szybko) lub „LOW” (wolno). Robot kuchenny będzie pracował w sposób ciągły.

Monitoruj składniki, aby uzyskać wymaganą konsystencję. W razie potrzeby zeskrób zawartość z naczynia roboczego.

- W większości przypadków siekanie należy przeprowadzać przy wysokiej prędkości.

PRZESTROGA! Nigdy nie próbuj siekać zbyt twardych składników za pomocą noża. Mogłoby to spowodować uszkodzenie noża lub robota kuchennego.

B. Ugniatanie/mieszanie

- Za pomocą urządzenia możesz przygotowywać zalewy, sosy, przeciery, ciasta na placki, chleb i ciastka oraz posypki.
- Zamontuj wybrane naczynie i odpowiedni nóż do siekania/ugniatania.
- Dodaj składniki do wybranego naczynia i użyj przycisku „PULSE” lub „LOW” (zalecane w przypadku naleśników i ciast).
- Monitoruj składniki, aby uzyskać wymaganą konsystencję. W razie potrzeby zeskrób zawartość z naczynia roboczego.
- Podczas pracy urządzenia można dodawać płyny przez lej.

C. Przecieranie/mieszanie

- Zamontuj wybrane naczynie i odpowiedni nóż do siekania/ugniatania.
- Potnij składniki na kawałki o wielkości 2,5 cm. Aby uzyskać jednorodny przecier, wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
- Użyj przycisku „Pulse” w celu wstępnego posiekania, a następnie przycisku „HIGH” lub „LOW”, aby zmieszać składniki lub uzyskać konsystencję przecieru. W razie potrzeby zeskrób zawartość z naczynia.

UWAGA Nie używać tej metody do przygotowywania purée ziemniaczanego. Siekanie ziemniaków metalowym nożem spowoduje powstanie kleistej substancji.

- Po uzyskaniu przecieru ze składników powoli dodawaj wymagane płyny przez lej.

D. Cięcie na plastry, rozdrabnianie

- Zastosuj tarczę do cięcia, aby uzyskać idealne plastry o grubości 2 lub 4 mm.
- Zamontuj wybraną tarczę do cięcia na plastry w dużym naczyniu, a następnie załóż pokrywkę.
- Ustaw wysoką prędkość urządzenia.
- Wycofaj popychacz, a następnie umieść składniki w leju. Aby uzyskać idealny efekt, równomiernie rozłóż składniki w leju. Przemieszaj składniki, ale nie ściskaj ich zbyt gęsto, aby nie zablokowały popychacza.
- Za pomocą popychacza powoli dociskaj składniki, aż zetkną się z tarczą i zostaną pocięte na plastry.

UWAGA Pozycja składników w leju ma wpływ na wielkość i kształt plasterów. Na przykład, jeśli marchew zostanie włożona pionowo, plastry będą okrągłe. Aby uzyskać inną wielkość i kształt plasterów, należy zmienić pozycję składników w leju.

Wymagana siła nacisku zależy od rodzaju/struktury produktów spożywczych. Należy stosować niewielką siłę w przypadku miękkich składników, średnią dla średnich oraz dużą dla twardych. Należy zawsze stosować równą siłę.

PRZESTROGA: Nigdy nie wkładać palców do leja — zawsze używać dostarczonego popychacza. Jeśli składniki zablokują się, wyłączyć urządzenie, odłączyć przewód zasilania i usunąć produkty żywnościowe. Nigdy nie próbować usuwać składników, gdy tarcza obraca się.

E. Tarcie

- Zastosuj tarcze do tarcia, aby utrzeć składniki na drobne lub średnie wiórki.
- Zamontuj wybraną tarczę do tarcia w dużym naczyniu, a następnie załóż pokrywkę.
- Ustaw wysoką prędkość urządzenia.
- Wycofaj popychacz, a następnie umieść składniki w leju. Aby uzyskać idealny efekt, równomiernie rozłóż składniki w leju. Przemieszaj składniki, ale nie ściskaj ich zbyt gęsto, aby nie zablokowały popychacza.
- Za pomocą popychacza powoli dociskaj składniki, aż zetkną się z tarczą i zostaną utarte/rozdrobnione.

Wymagana siła nacisku zależy od rodzaju/struktury produktów spożywczych. Należy stosować niewielką siłę w przypadku miękkich składników, średnią dla średnich oraz dużą dla twardych. Należy zawsze stosować równą siłę.

PRZESTROGA: Nigdy nie wkładać palców do leja — zawsze używać dostarczonego popychacza. Jeśli składniki zablokują się, wyłączyć urządzenie, odłączyć przewód zasilania i usunąć produkty żywnościowe. Nigdy nie próbować usuwać składników, gdy tarcza obraca się.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Gdy robot kuchenny nie jest używany, odłącz go od źródła zasilania.
- Przechowuj noże i tarcze w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wszystkie części z wyjątkiem podstawy można myć w zmywarce. Zalecamy umieszczanie ich w górnym koszyku. Ze względu na wysoką temperaturę wody mycie na tacy wewnętrznej może z czasem doprowadzić do uszkodzenia naczyń roboczych, pokrywki i akcesoriów. Połóż naczynia robocze i popychacz do góry dnem, aby umożliwić odpływ wody.

Podczas wkładania i wyjmowania noży i tarcz ze zmywarki należy zachować szczególną ostrożność.

UWAGA Z powodu barwników zawartych w składnikach gumowa uszczelka może z czasem zmienić kolor. Zalecamy, aby po każdym użyciu zdjąć, wyczyścić i ponownie założyć gumową uszczelkę na

małe naczynie robocze.

- Aby ułatwić czyszczenie, przepłucz naczynia, pokrywkę, popychacz i noże lub tarcze natychmiast po użyciu. Dzięki temu nie zaschną na nich żadne składniki. Jeśli składniki utkną w popychaczu, usuń je za pomocą strumienia wody lub szczotki do butelek.
- Podczas ręcznego mycia noża lub tarczy zachowaj szczególną ostrożność. Trzymaj je za plastikowe pręty. Nie pozostawiaj elementów tnących w wodzie z detergentem, ponieważ mogą nie być wystarczająco widoczne. Aby wyczyścić metalowy nóż, napełnij naczynie robocze wodą z detergentem, chwyć nóż za plastikowy pręt i szybko poruszaj nim w górę i w dół wzdłuż komina centralnego naczynia.
- Naczynia wykonane są z plastiku SAN. Nie wolno wkładać ich do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących do mycia podstawy. Wytrzyj ją wilgotną szmatką i wysusz. Jeśli stosujesz środek czyszczący, nanieś go na szmatkę, a nie podstawę.
- Jeśli nożyki pozostawiły ślady na blacie, spryskaj je odplamiaczem i wytrzyj wilgotną szmatką.
- Jeśli nie uda się usunąć śladów, powtórz procedurę, a następnie przetrzyj miejsce wilgotną gąbką ze środkiem czyszczącym bez substancji ściernych.

WAŻNE: Nigdy nie przechowywać urządzenia z nożem lub tarczą na wale silnika. Noże i tarcze można zakładać na wał wyłącznie bezpośrednio przed użyciem robota kuchennego.

KONSERWACJA: Wszelkie inne prace konserwacyjne mogą być wykonywane tylko przez upoważnionego serwisanta.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

P: Efekt przetwarzania jest niejednorodny.

O: Przed przetwarzaniem składniki należy pociąć na regularne kawałki o rozmiarze 2,5 cm. O: Przygotowywać mniejsze ilości, aby uniknąć przepełnienia.

P: Plastry są nieregularne lub wygięte.

O: Umieścić w leju regularne kawałki żywności, płaszczyznę cięcia równolegle do tarczy. Docisnąć ze stałą siłą za pomocą popychacza.

P: Składniki wypadają z leja.

O: Aby uzyskać najlepsze efekty, wypełnić lej całkowicie i w sposób jednorodny. Przemieszać składniki, ale nie ścisnąć ich zbyt gęsto, aby nie zablokowały popychacza.

P: Część żywności pozostaje na górze tarczy.

O: To normalne, że niewielkie kawałki żywności zostają na tarczy. Pociąć pozostałe kawałki ręcznie i dodać do przetworzonych składników.

P: Silnik nie uruchamia się.

O: Mechanizm bezpieczeństwa zapobiega uruchomieniu silnika, jeśli robot kuchenny nie jest prawidłowo zmontowany. Upewnić się, że naczynia i pokrywka są prawidłowo zablokowane na miejscu. Jeśli silnik dalej się nie uruchamia, sprawdzić przewód zasilania i gniazdo.

P: Robot kuchenny przerywa podczas pracy.

O: Pokrywka może być niedomknięta. Upewnić się, że jest prawidłowo założona. Mechanizm ochronny zapobiega przegrzaniu sinika, jeśli obciążenie jest zbyt duże. Nacisnąć przycisk „OFF” i poczekać 20–30 minut, aż robot kuchenny ostygnie. Następnie wznowić pracę.

P: Nie można domknąć pokrywki naczyń

O: Upewnić się, że gumowa uszczelka jest dobrze założona na całe małe naczynie, a wyinięcie pokrywa cały obwód i nigdzie nie odstaje ani nie jest luźne.

P: Silnik zwalnia podczas pracy.

O: To normalne zjawisko. Większe obciążenia, np. podczas cięcia na plastry lub tarcia sera, mogą wymagać większej siły silnika. Zmienić pozycję składników w leju i spróbować ponownie.

O: Mógł też zostać przekroczony limit załadunku. Wyjąć część składników i kontynuować.

P: Podczas pracy robot kuchenny wibruje lub przemieszcza się po blacie.

O: To normalne zjawisko. Większe obciążenia (np. podczas cięcia na plastry lub tarcia sera) mogą wymagać większej siły silnika.

O: Upewnić się, że gumowe nóżki na spodzie urządzenia są czyste i suche. Sprawdzić, czy nie został przekroczony limit załadunku.

P: Płyn wycieka z małego naczynia do dużego.

O: Upewnić się, że gumowa uszczelka jest prawidłowo założona na małe naczynie.

O: Upewnić się, że został przekroczony wskaźnik maksymalnego napełnienia płynem. Jeśli poziom płynu jest powyżej linii limitu, może on wyciekać przez komin centralny.

7. PRZEPISY

Poniżej przedstawiamy kilka przepisów, które pozwolą Ci lepiej poznać robota Easy Prep Pro. Więcej inspiracji i przepisów można znaleźć w naszej witrynie internetowej pod adresem www.cuisinart.eu

MAJONEZ Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

2 żółtka jaja

1 łyżeczka musztardy Dijon

Sok z cytryny

150 ml oleju z oliwek

150 ml oleju arachidowego

30 g liści czosnku niedźwiedziego (posiekane)

2–3 łyżki wody

Sól morską i pieprz czarny

- Zamontuj małe naczynie i nóż do siekania/mieszania.
- Dodaj żółtka, musztardę Dijon i sok z cytryny i wymieszaj krótko za pomocą przycisku „PULSE”.
- Przełącz tryb prędkości na niski i stopniowo dolewaj oleje. Zaczynij bardzo wolno, aby mogła powstać emulsja.
- Dodaj liście czosnku i odrobinę soli i pieprzu i kontynuuj mieszanie.
- Dodaj wodę, aby nadać majonezowi konsystencję sosu.
- Wlej do hermetycznego pojemnika i przechowuj w lodówce.

PORADY I WSKAZÓWKI: Czosnek niedźwiedzi można łatwo znaleźć wiosną w żywopłotach. Jeśli nie znajdziesz, zastąp go 2 zmiądzdzonymi ząbkami czosnku.

CIASTO NA PIZZĘ

WYSTARCZA NA MNIEJ WIĘCEJ 2 MAŁE SPODY PIZZY

- 125 g mąki uniwersalnej
- 100 g mąki orkiszowej
- 1 łyżeczka drożdży instant
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki drobnego cukru
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 140 ml gorącej wody

- Zamontuj duży nóż do siekania/mieszania w dużym naczyniu.
- Dodaj mąki, drożdże, sól i cukier, a następnie mieszaj przez kilka sekund za pomocą funkcji pulsacyjnej.
- Wyjmij popychacz i trzymając przycisk „PULSE”, powoli wlewaj do leja olej z oliwy, a następnie wodę.
- Gdy ciasto zacznie odrywać się od naczynia, naciśnij przycisk „LOW” i ugniataj przez 10 do 20 sekund.
- Zatrzymaj robota i sprawdź ciasto, aby się upewnić, że jest prawidłowo wyrobione. Jeśli jest twarde, grudowate i niejednorodne, kontynuuj ugniatanie aż do uzyskania jednolitej i elastycznej masy. Uważaj, aby nie wyrobić ciasta za bardzo. Nie przejmuj się, jeśli będzie się nieco kleiło.
- Pokryj miejsce wyrabiania niewielką ilością mąki.
- Umieść ciasto na blacie i delikatnie formuj z niego kulę rękami, aż do uzyskania gładkiej i elastycznej powierzchni.
- Umieść ciasto w dużej plastikowej tobie lub zakrytej misie i poczekaj półtorej godziny, aż urosnie. Jego objętość powinna wzrosnąć dwukrotnie.
- Przed wałkowaniem pokryj ręce niewielką ilością mąki. Utwórz 2 kulki i rozwałkuj je za pomocą wałka, tak aby uzyskać wielkość blachy do pieczenia pizzy. Jeśli ciasto przykleja się do blatu lub wałka, dodaj nieco mąki.
- Umieść ciasto na blasze i uciśnij brzegi.
- Połóż na pizzę wybrane składniki i piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220°C/ 425°F/ pozycji 7 (przez 10-15 min).

TARTA POMIDOROWA Z CZARNYMI OLIVKAMI I PESTO BAZYLIOWYM

Tarta wytrawna

100 g białej mąki
125 g słonego masła (kostki)
10 g cukru pudru
2 g soli
1 żółtko jaja
35 ml wody

Sos pomidorowy

250 g zgniecionych pomidorów
2 jaja
80 g parmezanu

Karmelizowana cebula

2 cebule czerwone
50 g słonego masła

Garnirunek

100 g sera feta dojrzewającego w bukowych beczkach
500 g zmiksowanych pomidorów koktajlowych
80 g tapenady

Dekoracja

50 g sera feta dojrzewającego w bukowych beczkach
20 g tapenady
20 g zielonego pesto
20 g czerwonego pesto
½ koszyczka młodej bazylii

Tarta wytrawna

- Zamontuj duże naczynie i duży nóż do siekania/mieszania.
- Dodaj mąkę, kostki masła, cukier i sól do naczynia, a następnie mieszaj przy wysokiej prędkości do uzyskania drobnego proszku bez grudek (około 3 minut, w zależności od temperatury masła).
- Wymieszaj wodę i żółtko jaja w kubku.
- Przy niskiej prędkości powoli wlewaj płyn do leja. Dokładnie zmiksuj składniki (przez mniej więcej 1 minutę).
- Przykryj ciasto folią spożywczą i wstaw do lodówki na 1 godzinę. 6. Posyp blat niewielką ilością mąki i rozwałkuj ciasto, aby uzyskać placek o grubości 3 mm.
- Umieść ciasto w formie do pieczenia o rozmiarach 4 x 20 cm. Dociśnij brzegi ciasta do ścianek formy, tak aby się nie zawinęło do środka.
- Umieść w lodówce na 20 minut.

- Rozgrzej piekarnik do 180°C/ pozycji 4.
- Umieść arkusz papieru do pieczenia na cieście i wypełnij formę suszoną fasolą (możesz też użyć suszonego ryżu, suchej soczewicy lub grochu ceramicznego).
- Wstępnie piecz ciasto w piekarniku przez mniej więcej 20 minut, aż uzyska delikatnie złoty kolor (nie piecz za długo, ponieważ ciasto wróci jeszcze do piekarnika).
- Usuń fasolę/ryż/soczewicę lub groch ceramiczny.

Sos pomidorowy

- Zamontuj tarczę do mielenia/tarcia na średnie wiórki w dużym naczyniu i zetrzyj ser przy wysokiej prędkości.
- Zdemontuj tarczę i zamontuj małe naczynie i nóż do siekania/mieszania.
- Wlej wszystkie składniki do małego naczynia i miksuj przez 1 minutę przy ustawieniu „LOW”.

Karmelizowana cebula

- Zamontuj tarczę do rozdrabniania na małe kawałki w dużym naczyniu i rozdrobnij cebulę przy wysokiej prędkości.
- Stop masło na patelni, dodaj cebulę i mieszaj na średnim ogniu do uzyskania złotobrazowego koloru.

Garnirunek

- Przekłuj każdy pomidor koktajlowy czubkiem noża.
- Sparz je w gorącej wodzie przez 10 sekund, a następnie umieść w lodowatej wodzie, aby je schłodzić.
- Obierz pomidory i umieść je w blasze z papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 100°C przez półtorej godziny (lub do zmniejszenia ich wielkości o połowę).
- W tym czasie rozsmaruj tapenadę na placku ciasta.
- Rozłóż karmelizowaną cebulę, rozkruszony ser feta i miks pomidorów, pokrywając 2/3 tarty.
- Piecz w piekarniku rozgrzanym do 160°C/ pozycji 3 przez 30 minut do uzyskania sztywnej konsystencji.
- Udekoruj pomidorami koktajlowymi, aby nadać elegancki wygląd, i posmaruj olejem za pomocą pędzla.

Dekoracja

- Za pomocą woreczka do dekorowania nałóż na tartę niewielkie ilości tapenady oraz zielonego i czerwonego pesto.
- Dodaj nieco pokruszonego sera feta.
- Udekoruj za pomocą liści bazylii.

SALATKA SEZAMOWA Z KURCZAKIEM

Sos winegret z olejem sezamowym
5 łyżek oliwy z pierwszego tłoczenia na zimno
2 łyżki oleju z prażonego sezamu
Sok z jednej limonki
1 łyżka płynnego miodu
1 łyżeczka sosu tamari

Sałatka

2 piersi kurczaka (gotowane i pocięte w plastry)
½ małego ogórka (100 g)
1 sałata Little Gem (przecięta na pół wzdłuż) i 1 kapusta chińska (przecięta na pół wzdłuż)
3 cebule młode
50 g nerkowców
2 łyżki ziaren słonecznika
Garść posiekanej kolendry

- Zamontuj małe naczynie i mały nóż do siekania/mieszania.
- Naciśnij przycisk „PULSE”, aby grubo posiekać nerkowce. Wyjmij orzechy i odłóż.
- Aby przygotować sos winegret, umieść wszystkie składniki w małym naczyniu i miksuj przy ustawieniu „HIGH”. Odstaw na później.
- Polej piersi kurczaka jedną lub dwiema łyżeczkami sosu winegret i smaź je na patelni grillowej przez 5 minut na każdej stronie lub aż będą dobrze wypieczone.
- Zamontuj tarczę do rozdrabniania na średnie kawałki w dużym naczyniu i rozdrobnij ogórek, sałatę, kapustę chińską i młodą cebulę przy ustawieniu „LOW”.
- Wsyp rozdrobnione składniki do salaterki i wymieszaj z nerkowcami, ziarnami słonecznika i kolendrą.
- Dodaj plastry kurczaka.
- Na koniec polej sosem winegret z olejem sezamowym.

KRUSZONKA Z JABŁKAMI I RABARBAREM

DLA 4 OSÓB

- 400 g rabarbaru (obranego)
- 2 jabłka (obrane i usunięte gniazda z nasionami)
- Sok z pomarańczy
- 75 g cukru brązowego

Kruszonka

- 100 g zmiękczonego masła
- 100 g cukru brązowego
- 150 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 100 g płatków owsianych
- 5 g ziaren słonecznika

- Rozgrzej piekarnik do 200°C/ 400°F/ pozycji 6.
- Zamontuj tarczę do rozdrabniania na średnie kawałki w dużym naczyniu i rozdrobnij pałeczki rabarbaru oraz jabłko przy ustawieniu „LOW”.
- Wsyp kawałki do innej miski i wymieszaj z sokiem pomarańczowym i cukrem.
- Umieść wszystko w blasze do pieczenia.
- Zamontuj małe naczynie i nóż do siekania/mieszania.
- Dodaj masło, cukier, mąkę i płatki owsiane.
- Miksuj za pomocą przycisku „PULSE” aż do kompletnego wymieszania masła z suchymi składnikami. Struktura powinna być krucha, ale nie nazbyt sypka.
- Dodaj ziarna słonecznika i zmiksuj raz w trybie pulsacyjnym.
- Rozmieść mieszankę na rabarbarze i jabłkach.
- Piecz w rozgrzanym piekarniku przez 45 minut lub aż kruszonka przybierze złoty kolor, a mieszanka owocowa się ugotuje.
- Podaj ze śmietaną lub porcją lodów.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

Перед тем как приступить к использованию прибора, внимательно прочитайте все инструкции. Храните их в безопасном месте для дальнейшего обращения. При использовании этого устройства всегда следуйте данным инструкциям по технике безопасности во избежание травм или повреждения прибора. Данное устройство следует использовать в строгом соответствии с руководством по эксплуатации.

- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования и не подходит для таких сфер применения, как кухонная зона для персонала, офиса и другие рабочие помещения; фермерские хозяйства; использование гостями отелей, мотелей, а также в других местах гостиничного типа; гостиницы типа «постель и завтрак».
- Допускается использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или проинструктированы в отношении безопасного использования устройства и осознают связанные с ним опасности.
- Всегда следите за тем, чтобы дети не играли с данным изделием.
- Данное изделие не должно использоваться детьми. Во время и после использования храните устройство и его кабель электропитания вне досягаемости детей.
- При ненадлежащем использовании изделия существует риск травматизма.
- Не используйте устройство с поврежденным сетевым шнуром. Если кабель электропитания поврежден,

немедленно прекратите эксплуатацию устройства. Если кабель электропитания поврежден, производитель должен его заменить, чтобы избежать какого-либо риска.

- Обязательно отключите устройство от электросети, если оно находится без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или очисткой.
- **ОСТОРОЖНО! БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ОСТРЫМИ РЕЖУЩИМИ ЛЕЗВИЯМИ, ПРИ ОПОРОЖНЕНИИ ЧАШ И ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ. НЕ КАСАЙТЕСЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЛЕЗВИЙ ИЛИ РЕЖУЩИХ КРОМОК ДИСКОВ. ВСЕ КРОМКИ ЯВЛЯЮТСЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫМИ, ПОЭТОМУ ЛЮБОЙ КОНТАКТ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ.**
- **ВНИМАНИЕ!** Соблюдайте особую осторожность при работе с горячими жидкостями во избежание травм в результате разлития, выброса пара или разбрызгивания. Чтобы избежать ошпаривания паром, рекомендуется обрабатывать меньшие количества с низкой скоростью.
- Перед использованием всегда проверяйте устройство на предмет заметных признаков повреждения. Не используйте устройство в случае его повреждения или падения.
- Никогда не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за кабель электропитания.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг основного корпуса устройства во время и после использования.
- Обязательно проверьте, что используемое напряжение соответствует значению, определенному для устройства; это указано на дне коробки.
- Не оставляйте сетевой шнур свисать с края кухонного стола или столешницы.
- Избегайте любого контакта между сетевым шнуром и горячими поверхностями.
- Перед тем, как отсоединить вилку из розетки, проверьте, чтобы ваши руки были сухими.
- Никогда не размещайте лезвие или диск непосредственно на двигателе на основании коробки. Обязательно проверьте,

- правильно ли установлена рабочая чаша.
- Перед включением кухонного комбайна убедитесь, что лезвие зафиксировано на штифте двигателя (стараясь избежать острых краев), и что крышка правильно закреплена. Не прилагайте усилий к механизму крышки и не блокируйте его.
 - Прежде чем добавлять ингредиенты, осторожно установите лезвие.
 - Во время работы устройства держите руки, лопатки и другую посуду подальше от лезвий или дисков. Можно использовать пластиковую лопатку, но только в том случае, если двигатель кухонного комбайна остановлен.
 - Никогда не проталкивайте пищу рукой, если вы нарезаете ее на кусочки или измельчаете. Обязательно используйте толкатель.
 - Прежде чем снимать крышку, убедитесь, что двигатель полностью остановлен.
 - Перед тем, как снять лезвие, осторожно снимите чашу с основания двигателя.
 - Никогда не оставляйте устройство без присмотра, когда оно подключено к электросети или включено.
 - После каждого использования обязательно очистите лезвия и чашу и полностью высушите их перед хранением.
 - Никогда не оставляйте лезвие или диск на валу двигателя для хранения. Чтобы снизить риск получения травмы, не следует устанавливать лезвие или диск на вал, за исключением тех случаев, когда чаша правильно зафиксирована на месте и процессор используется. Храните лезвия и диски в недоступном для детей месте.
 - Все детали, кроме основания коробки, пригодны для мытья в посудомоечной машине, мы рекомендуем размещать их только в верхней корзине посудомоечной машины. Будьте осторожны, если вы моете лезвия и диски вручную. Держите их за пластиковые ступицы. Не оставляйте их в мыльной воде, где они могут исчезнуть из поля зрения. Чтобы очистить лезвия, удерживайте лезвие за пластиковый центр и используйте щеточку для чистки внутренней части ступицы.

- Не погружайте основание коробки в воду или любую другую жидкость и не помещайте ее в посудомоечную машину.
- Время работы и максимальные настройки для использования с каждой принадлежностью см. в таблице в пункте 4.3.Е на стр. 158 инструкции.



ОСТОРОЖНО! Полиэтиленовые пакеты, в которые обернуто устройство, или используемые в качестве его упаковки, могут представлять опасность. Во избежание опасности удушья храните их в месте, недоступном для младенцев и детей. Эти пакеты – не игрушка.



УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

Активное участие в защите окружающей среды – в интересах всех и каждого. В связи с этим:

- Не утилизируйте ваши изделия вместе с бытовыми отходами.
- Используйте пункты раздельного сбора отходов, доступные в вашем регионе.

Некоторые материалы подлежат переработке или повторному использованию.

2. ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем с покупкой Easy Prep Pro от компании Cuisinart.

Вот уже более 30 лет компания Cuisinart стремится производить самое лучшее кухонное оборудование. Вся продукция компании Cuisinart рассчитана исключительно на длительный срок службы, она отличается удобством в эксплуатации и превосходной эффективностью в повседневном использовании.

Чтобы ознакомиться с инструкциями по расположению или узнать обо всех наших изделиях и идеях для рецептов, зайдите на наш веб-сайт www.cuisinart.eu

3. СПЕЦИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЯ (см. обложку)

1. Толкатель
2. Вставная труба
3. Крышка для рабочей чаши
4. Резиновое уплотнение
5. Малая чаша (макс. 0,7 л)
6. Малое лезвие для измельчения/замешивания
7. Большая чаша (макс. 1,9 л)
8. Большое лезвие для измельчения/замешивания
9. Диск для тонкой нарезки и мелкого натирания на терке
10. Диск для средней нарезки и среднего натирания на терке
11. Основание
12. Кнопки управления

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Будьте осторожны при распаковке измельчающих/замешивающих лезвий и дисков для нарезки/измельчения на терке. Лезвия очень острые и могут стать причиной травмы.

Чтобы избежать травм, когда вы берете лезвия из их пластиковой упаковки, используйте углубления, предусмотренные для ваших пальцев, а затем осторожно снимите картон и ленту с реверсивных дисков для нарезки/натирания. Сохраните пластиковую упаковку для безопасного хранения.

Перед первым использованием Cuisinart Easy Prep Pro очистите две рабочие чаши, крышку для чаши, толкатель, лезвия для измельчения/замешивания и диски для нарезки/натирания.

1. ВЫБОР РАБОЧЕЙ ЧАШИ

- Кухонный комбайн поставляется с двумя рабочими чашами.
- Большая чаша имеет максимальную вместимость 1,9 л и используется с большим лезвием для измельчения/замешивания и двумя реверсивными дисками для нарезания и измельчения.
- Малая чаша имеет максимальную вместимость 0,7 л и используется только с малым лезвием для измельчения/замешивания. Уплотнение на внутренней поверхности чаши предотвращает любую утечку в большую рабочую чашу. Это означает, что малую чашу можно использовать без необходимости мыть большую чашу после использования.

Примечание. Сначала необходимо установить большую чашу, а затем вставлять в нее малую чашу.

Не всегда возможно использовать рабочие чаши с максимальной загрузкой. Количество пищевых продуктов/жидкостей, с которыми вы можете работать в чашах, будет зависеть от плотности ингредиентов и консистенции желаемого конечного результата. Например, чтобы получить однородную консистенцию при измельчении или приготовлении пюре из орехов, фруктов, овощей или мяса, вам может потребоваться 300-500 г продуктов за раз. Если вы замешиваете тесто, которое может стать очень густым, рекомендуется работать с небольшим количеством 1 кг (625 г муки + 375 мл воды) в большой миске и с небольшим количеством 280 г в малой чаше (175 г и 105 мл воды).

Если вы обнаружите, что двигатель работает с трудом или результаты вашей работы не имеют однородной консистенции, рекомендуем уменьшить количество ингредиентов в чаше и работать с меньшими объемами за один раз.

В случае жидкостей мы рекомендуем вам не наполнять чаши выше отметок максимального наполнения жидкости на каждой чаше (700 мл на большой чаше и 300 мл на малой чаше.) Это позволяет избежать попадания жидкости в центральный вал, что может привести к утечке.

Примечание. Если вы используете очень текучую жидкость, такую как вода, в большой чаше, вам, возможно, придется уменьшить количество жидкости примерно до 600 мл, чтобы избежать вытекания жидкости из-под крышки.

2. ВЫБОР ЛЕЗВИЯ ИЛИ ДИСКА

Для нарезки, замешивания, смешивания и приготовления пюре используйте лезвия для измельчения/замешивания.

- Большое лезвие для измельчения/замешивания используется только с большой чашей.
- Малое лезвие для измельчения/замешивания используется только с малой чашей.
- Чтобы нарезать и натереть/измельчить, используйте один из реверсивных дисков.
- Используйте один диск, чтобы получить мелкие ломтики (2 мм) и мелкое измельчение/шинковку. **(Рис. 1)**
- Используйте другой диск, чтобы получить средние ломтики (4 мм) и среднее измельчение/шинковку. **(Рис. 2)**
- Оба диска обозначены маркировкой.

3. НАСТРОЙКА КУХОННОГО КОМБАЙНА

А. Установка и снятие большой чаши

- Поместите кухонный комбайн на ровную и сухую поверхность.
- Поместите большую чашу поверх вала двигателя, убедившись, что ручка чаши находится справа от центра.
- Поверните чашу по часовой стрелке, пока она не будет зафиксирована в положении на основании.
- Чтобы снять чашу, удерживайте ручку и поворачивайте чашу против часовой стрелки, пока она не освободится. Потяните ее вверх и снимите.

Примечание. В начале рабочая чаша может заедать.

В. Установка и снятие большого лезвия для измельчения/замешивания

- Расположите большую чашу, как показано на рисунке. **(Рис. 3)**
- Удерживая за центральный пластиковый стержень, осторожно насадите большое лезвие на центральный вал большой рабочей чаши. Прижмите лезвие вниз. **(Рис. 4)**

Примечание. Обязательно закрепите лезвие в чаше перед добавлением ингредиентов.

- Чтобы извлечь лезвие, поднимите его, удерживая за центральный пластиковый стержень, чтобы оно отсоединилось от центрального вала рабочей чаши.

ОСТОРОЖНО! рекомендуем соблюдать осторожность при обращении с лезвиями; они острые и могут ранить вас.

С. Установка и снятие реверсивных дисков для нарезки и натирания/измельчения

Реверсивные диски для нарезки и натирания/измельчения используются только с большой рабочей чашей.

- Расположите большую чашу, как показано на рисунке. **(Рис. 3)**
- Выберите нужный диск и поместите его на вал двигателя **(рис. 5)**, следя за тем, чтобы текст для нужной функции отображался в верхней части диска (подробнее см. в п. 2).

Медленно поворачивайте его до тех пор, пока канавки на диске и валу не совпадут, это позволит правильно расположить диск.

Примечание. Никогда не надевайте диск на вал двигателя, пока не зафиксируете рабочую чашу на месте.

- Чтобы снять диск, поднимите его и снимите с вала двигателя.

ОСТОРОЖНО! рекомендуем соблюдать осторожность при обращении с любым диском; их острые режущие кромки могут ранить вас.

Д. Установка малой рабочей чаши и малого лезвия для измельчения/замешивания

- Малое лезвие для измельчения/замешивания используется только с малой чашей.
- Расположите большую чашу, как показано на рисунке **(Рис. 3)**.
- Поместите резиновое уплотнение по окружности малой чаши, убедившись, что кромка ленты закрывает верхнюю часть чаши. Позаботьтесь о том, чтобы правильно расположить уплотнение и не допустить перелива содержимого в большую чашу. Это позволит вам использовать две чаши для различных рецептов, без необходимости мыть их между разными операциями.

- Поместите малую чашу на центральный вал большой чаши.
- Удерживая ее за центральный пластиковый стержень, вставьте малое лезвие для измельчения/ замешивания. Аккуратно прижмите лезвие вниз. **(Рис. 6)**

Примечание. Обязательно закрепите лезвие в чаше перед добавлением ингредиентов.

- Чтобы извлечь лезвие, поднимите его, удерживая за центральный пластиковый стержень, чтобы оно отсоединилось от центрального вала рабочей чаши.

ОСТОРОЖНО! рекомендуем соблюдать осторожность при обращении с лезвиями; они острые и могут ранить вас.

Е. Установка и снятие крышки чаши

- Поместите крышку чаши над чашей так, чтобы приемник был немного правее центра. Поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на чаше, следя за тем, чтобы трубка была выровнена с ручкой большой чаши.
- Расположите толкатель над приемником крышки для большой чаши и сдвиньте его вниз до дна.
- Чтобы снять крышку, удерживайте ее за приемник и сдвиньте против часовой стрелки. Как только она освободится, поднимите ее.

Внимание: рекомендуемое время использования зависит от применяемой насадки и типа использования:

Принадлежности	Типы использования	Время использования	Скорость
Большое лезвие для измельчения/замешивания (большая чаша)	Измельчение (мясо) Замешивание (тесто)	1 минута	„HIGH“ (высокая)
Большое лезвие для измельчения/замешивания (большая чаша)	Смешивание (соусы и пр.)	3 минуты	„HIGH“ (высокая)
Малое лезвие для измельчения/замешивания (малая чаша)	Измельчение (мясо) Замешивание (тесто)	30 секунд	„HIGH“ (высокая)
Малое лезвие для измельчения/замешивания (малая чаша)	Смешивание (соусы и пр.)	3 минуты	„HIGH“ (высокая)
Диски для нарезки (большая чаша)	Нарезка, измельчение	3 минуты	„HIGH“ (высокая)

)

4. УПРАВЛЕНИЕ МАШИНОЙ

Кнопки управления «High (Fast)» (Высокая скорость - быстро) и «Low (Slow)» (Низкая скорость - медленно)

- Регуляторы «HIGH» или «LOW» позволяют машине работать непрерывно до тех пор, пока прибор не будет остановлен нажатием кнопки «OFF» (Выкл) (остановка).
- Соберите прибор согласно инструкции.
- Добавьте ингредиенты в чашу, через приемник, либо напрямую в чашу. Убедитесь, что чаша установлена правильно.
- Нажмите кнопку «HIGH» или «LOW». Загорается синий светодиод и запускается двигатель.
- Нажмите кнопку «OFF», когда закончите.

ВНИМАНИЕ: кухонный комбайн оснащен встроенным предохранительным механизмом, который автоматически отключит двигатель при снятии крышки с рабочей чаши. Если кнопка «OFF» не была нажата, двигатель автоматически возобновит работу после установки крышки рабочей чаши на место. Просто нажмите кнопку «OFF», чтобы остановить двигатель.

Кнопка «Pulse» (импульс)

Регулятор «PULSE» запускает кухонный комбайн только на время его нажатия и удержания. Эта функция позволяет более точно контролировать продолжительность и частоту операции. Если не указано иное, время использования функции «PULSE» должно составлять примерно одну секунду.

После того, как машина собрана согласно инструкции, ингредиенты добавлены в рабочую чашу и крышка чаши установлена на место, нажмите кнопку «PULSE» и повторите нажатие столько раз, сколько необходимо. При активации режима загорается синий светодиодный индикатор «High». После ознакомления с кухонным комбайном вы узнаете, какие элементы управления лучше всего подходят для тех продуктов, которые вы используете.

5. ФУНКЦИИ МАШИНЫ

А. Измельчение

- Вы можете использовать машину для измельчения самых разнообразных продуктов, включая мясо, рыбу, фрукты, овощи, сыры и орехи.
- Установите выбранную чашу и подходящее лезвие для измельчения/замешивания.

Для сырых ингредиентов: снимите кожицу, удалите сердцевину и/или косточки и ядра. Для достижения наилучших результатов убедитесь, что добавленные кусочки имеют по возможности одинаковый размер, то есть кубик 2,5 см.

- Добавьте ингредиенты и нарежьте их с помощью функции «Pulse» в течение 1 секунды несколько раз. Для более тонкого измельчения можно удерживать кнопку «PULSE» нажатой или нажать «HIGH» («быстро») или «LOW» («медленно»), чтобы кухонный комбайн работал непрерывно.

Проверьте ингредиенты, чтобы получить желаемую консистенцию, и при необходимости очистите рабочую чашу.

- Для большинства операций измельчения рекомендуется использовать высокую скорость.

ОСТОРОЖНО! Никогда не пытайтесь измельчать ингредиенты, которые слишком трудно разрезать лезвием. Это может привести к повреждению лезвия или кухонного комбайна.

В. Замешивание/перемешивание

- Вы можете приготовить соусы, смеси для погружения или заправки, смеси для кексов, смеси для хлеба, кондитерские изделия и крошку.
- Установите выбранную чашу и подходящее лезвие для измельчения/замешивания.
- Добавьте ингредиенты в выбранную чашу и используйте функцию «PULSE» или скорость «LOW» (рекомендуется для блинов и кексов).
- Проверьте ингредиенты, чтобы получить желаемую консистенцию, и при необходимости очистите рабочую чашу.
- Во время работы прибора можно добавлять жидкости через приемник.

С. Приготовление пюре/Смешивание

- Установите выбранную чашу и подходящее лезвие для измельчения/замешивания.
- Ингредиенты необходимо нарезать на кусочки по 2,5 см. Для получения однородного пюре предпочтительно, чтобы все кусочки были одинакового размера.
- Сначала используйте функцию «Pulse» для измельчения, затем переключите на скорость «HIGH» или «LOW», пока ингредиенты не будут превращены в пюре или смешаны. При необходимости очистите рабочую чашу.

Примечание. Не используйте этот метод для картофельного пюре. При взбивании пюре металлическим лезвием оно приобретет клейкую текстуру.

- Измельчите твердые ингредиенты до состояния пюре, затем медленно добавляйте жидкости через приемник по мере необходимости.

D. Нарезка, измельчение

- Используйте диски для нарезки, чтобы получить идеальные ломтики размером 2 мм или 4 мм.
- Установите выбранный диск для нарезки на большую чашу, затем установите крышку.
- Включите устройство на скорость «HIGH».
- Убедитесь, что толкатель снят, затем поместите ингредиенты в приемник. Для идеального результата всегда размещайте ингредиенты в трубке равномерно. Ингредиенты необходимо тщательно перемешать, но не слишком плотно, иначе они заблокируют толкатель.
- С помощью толкателя медленно надавливайте на ингредиенты, пока они не соприкоснутся с диском и не будут нарезаны.

Примечание. Положение ингредиентов в трубке будет определять размер и форму ломтиков. Например, если вставить целую морковь в вертикальном положении, получатся круглые ломтики. Чтобы выбрать другой размер и форму ломтиков, измените положение ингредиентов в приемнике.

Тип/текстура продукта будет определять необходимое давление. Примените легкое давление для мягких ингредиентов, среднее давление для средних ингредиентов и сильное давление для более твердых ингредиентов. Давление должно быть равномерным.

ОСТОРОЖНО! Никогда не вставляйте пальцы в приемник; всегда используйте прилагаемый толкатель. Если ингредиенты застряли, выключите прибор, выньте шнур питания и извлеките компоненты. Никогда не пытайтесь удалить ингредиенты, когда диск находится в движении.

Е. Измельчение на терке

- Используйте терки для получения мелких или средних натертых ингредиентов.
- Установите выбранную терку на большую чашу, затем установите крышку.
- Включите устройство на скорость «HIGH».
- Убедитесь, что толкатель снят, затем поместите ингредиенты в приемник. Для идеального результата всегда размещайте ингредиенты в трубке равномерно. Ингредиенты необходимо тщательно перемешать, но не слишком плотно, иначе они заблокируют толкатель.
- С помощью толкателя медленно надавливайте на ингредиенты, пока они не соприкоснутся с диском и не будут натерты/смешаны.

Тип/текстура продукта будет определять необходимое давление. Примените легкое давление для мягких ингредиентов, среднее давление для средних ингредиентов и сильное давление для более твердых ингредиентов. Давление должно быть равномерным.

ОСТОРОЖНО! Никогда не вставляйте пальцы в приемник; всегда используйте прилагаемый толкатель. Если ингредиенты застряли, выключите прибор, выньте шнур питания и извлеките компоненты. Никогда не пытайтесь удалить ингредиенты, когда диск находится в движении.

5. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Если вы не пользуетесь устройством, оставьте кухонный комбайн отключенным от источника питания.
- Храните лезвия и диски в недоступном для детей месте.
- Все детали приспособлены для посудомоечной машины, кроме основания. Мы рекомендуем мыть их на верхнем поддоне посудомоечной машины. Из-за высокой температуры воды мойка на внутреннем поддоне может со временем привести к повреждению рабочих чаш, крышки и принадлежностей. Переверните рабочие чаши и толкатель, чтобы с них стекла вода.

Мы рекомендуем вам проявлять максимальную осторожность при загрузке и выгрузке лезвий и дисков в посудомоечной машине.

Примечание. Из-за окраски ингредиентов резиновое уплотнение со временем обесцвечивается, это нормальное явление. Мы рекомендуем снимать, очищать и ставить на место резиновое уплотнение на малой рабочей чаше после каждого использования.

- Чтобы упростить очистку, вымойте чаши, крышку чаши, толкатель и лезвия или диск сразу после использования, чтобы избежать засыхания ингредиентов. Если ингредиенты застряли в толкателе, извлеките их, подставив под проточную воду, или используйте щетку для бутылок.
- Мы рекомендуем проявлять максимальную осторожность, если вы моете лезвие или диск руками. При работе с ними держите их за пластиковые стержни. Не оставляйте их в мыльной воде, где они могут исчезнуть из поля зрения. Для очистки металлического лезвия заполните рабочую чашу мыльной водой, удерживайте лезвие за пластиковый стержень и быстро перемещайте его вверх и вниз по центральному валу чаши.
- Чаши изготовлены из пластика SAN. Их нельзя ставить в микроволновую печь.
- Не используйте абразивные чистящие средства для очистки основания. Просто протрите его влажной тряпкой и полностью высушите. Если вы используете чистящее средство, вылейте его на ткань, а не на основание.
- Если ножки оставляют следы на вашей рабочей поверхности, обрызгайте их пятновыводителем, а затем протрите влажной губкой.
- Если следы не исчезли, повторите процедуру и протрите участок влажной губкой и неабразивным чистящим средством.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Никогда не оставляйте лезвие или диск на валу двигателя для хранения. Не следует устанавливать лезвия и диски на вал, если кухонный комбайн не будет использоваться.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ: Любая другая операция технического обслуживания должна выполняться уполномоченным сервисным агентом.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В: Конечный результат является неравномерным.

О: Перед обработкой ингредиенты должны быть нарезаны на кусочки по 2,5 см. О: Приготовьте меньшее количество в каждом случае, чтобы избежать перегрузки.

В: Ломтики неровные или скошенные.

О: Положите в приемник обычные порезанные кусочки продуктов, лицевой стороной вниз. Приложите постоянное давление к толкателю.

В: Ингредиенты выходят из приемника.

О: Для достижения наилучших результатов приемник должен быть заполнен полностью и равномерно. Ингредиенты должны быть тщательно перемешаны, но не слишком плотно, иначе они заблокируют толкатель.

В: Некоторая часть продуктов остается на диске.

О: Небольшие кусочки могут оставаться, это нормально. Разрежьте оставшиеся кусочки вручную и добавьте их в обработанные ингредиенты.

В: Двигатель не запускается.

О: Функция безопасности предотвращает запуск двигателя, если кухонный комбайн собран неправильно. Убедитесь, что чаша(и) и крышка чаши правильно зафиксированы. Если двигатель все еще не запускается, проверьте шнур питания и розетку.

В: Кухонный комбайн отключается во время работы.

О: Возможно, отошла крышка. Убедитесь, что она расположена правильно. Функция защиты двигателя предотвращает его перегрев при чрезмерном усилии. Нажмите кнопку «OFF» и подождите от 20 до 30 минут, чтобы кухонный комбайн остыл, а затем снова включите.

В: Я не могу закрыть крышку чаши

О: Убедитесь, что резиновое уплотнение отрегулировано по всей поверхности малой чаши, проверьте, что кромка ленты покрывает всю окружность чаши и не поднимается/не болтается ни в одной точке.

В: Мотор замедляется во время работы.

О: Это нормально, так как более тяжелые нагрузки, такие как нарезка/терка сыра, могут потребовать от двигателя повышенной мощности. Просто переместите ингредиенты в приемник и попробуйте снова.

О: В противном случае, возможно, была превышена максимальная загрузочная способность. Вытащите часть ингредиентов и продолжайте.

В: Во время работы кухонный комбайн вибрирует/движется по рабочей поверхности.

О: Это нормально, так как более тяжелые нагрузки (например, нарезка/измельчение сыра) могут потребовать от двигателя повышенной мощности.

О: Убедитесь, что резиновые ножки под устройством чистые и сухие. Проверьте также, что не была превышена максимальная загрузочная способность.

В: Жидкость вытекает из маленькой чаши в большую.

О: Убедитесь, что резиновое уплотнение правильно отрегулировано на маленькой чаше.

О: Убедитесь, что не была превышена максимальная отметка заполнения жидкостью. Если уровень жидкости выше максимальной линии заполнения, возможно, что жидкость протекает через центральный вал.

7. РЕЦЕПТЫ

Вот несколько рецептов, которые помогут вам получше узнать Easy Prep Pro. Ищите идеи для вдохновения и новые рецепты на нашем сайте www.cuisinart.eu

МАЙОНЕЗ С ДИКИМ ЧЕСНОКОМ

2 яичных желтка

1 чайная ложка дижонской горчицы

Сок лимона

150 мл оливкового масла

150 мл арахисового масла

30 г листьев дикого чеснока (рубленые)

2-3 столовые ложки воды

Морская соль и черный перец

- Установите малую чашу с лезвием для измельчения/перемешивания.
- Добавьте яичные желтки, дижонскую горчицу и лимонный сок и слегка перемешайте с помощью функции «PULSE».
- Установив комбайн на низкую скорость, постепенно заливайте масло. Начните очень медленно, чтобы получить эмульсию.
- Добавьте листья дикого чеснока, немного соли и перца и продолжайте перемешивать.
- Теперь добавьте воду, чтобы придать майонезу консистенцию соуса.
- Вылейте это в герметически закрытый контейнер и держите в холодильнике.

СОВЕТЫ И ПРИЕМЫ: Дикий чеснок можно легко найти весной в живых изгородях; если вы ничего не найдете, замените его 2 измельченными зубчиками чеснока.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПОЗВОЛЯЕТ СДЕЛАТЬ ПРИМЕРНО 2 МАЛЫЕ ОСНОВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

125 г муки для выпечки

100 г пшеничной муки

1 ч.л. дрожжей быстрого действия

1 чайная ложка соли

½ чайной ложки сахарной пудры

1 столовая ложка оливкового масла

140 мл горячей воды

- Закрепите большое лезвие для измельчения/смешивания в большой чаше.
- Добавьте муку, дрожжи, соль и сахар, затем перемешайте в течение нескольких секунд, используя функцию «PULSE».
- Вытащите толкатель и, нажимая кнопку «PULSE», медленно налейте оливковое масло и воду в приемник.
- Когда тесто начнет отделяться от чаши, нажмите кнопку «LOW» и продолжайте месить в течение 10–20 секунд.
- Остановите комбайн и проверьте тесто, чтобы убедиться, что оно правильно замешано. Если оно кажется твердым, комковатым или имеет неоднородности, продолжайте перемешивать до тех пор, пока не получите однородную и пластичную массу. Будьте осторожны, чтобы не перемесить тесто. Не беспокойтесь, если оно слегка липнет к рукам.
- Насыпьте на рабочую поверхность небольшое количество муки.
- Положите тесто на рабочую поверхность и аккуратно сформируйте из него шар, чтобы получить гладкое и пластичное тесто.
- Поместите его в большой пластиковый пакет или в закрытую миску и дайте ему подняться в теплом месте в течение примерно полутора часов, пока оно не удвоится в объеме.
- Перед тем, как раскатать тесто, насыпьте на руки немного муки. Сделайте 2 шарика теста и раскатайте их скалкой, чтобы придать им размер вашего камня для пиццы. Не бойтесь добавить немного муки, чтобы тесто не прилипло к рабочей поверхности или скалке.
- Положите тесто на камень и прижмите края.
- Наполните пиццу предпочтительными начинками и запекайте в духовке, предварительно нагретой до 220 °C/425 °F/газовой метки 7 (примерно 10-15 минут).

ПИРОГ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ С МАСЛИНАМИ И ПЕСТО ИЗ БАЗИЛИКА

Пикантный пирог

- 100 г белой муки
- 125 г сливочного масла (нарезанного кубиками)
- 10 г сахарной пудры
- 2 г соли
- 1 яичный желток
- 35 мл воды

Томатный соус

- 250 г мякоти помидоров
- 2 яйца
- 80 г пармезана

Карамелизированный лук

- 2 красных луковицы
- 50 г сливочного масла

Гарнир

- 100 г сыра фета, выдержанного в дубовой бочке
- 500 г смешанных помидоров черри
- 80 г тапенада

Украшение

- 50 г сыра фета, выдержанного в дубовой бочке
- 20 г тапенада
- 20 г зеленого песто
- 20 г красного песто
- ½ кунжута, базилик, кресс-салат

Пикантный пирог

- Установите большую чашу с большим лезвием для измельчения/смешивания.
- Добавьте в чашу муку, нарезанное кубиками масло, сахар и соль, затем перемешайте на высокой скорости, пока все ингредиенты не образуют мелкий порошок без комков (приблизительно 3 минуты, в зависимости от температуры масла).
- Смешайте воду и желток в кружке.
- Затем на скорости «LOW» медленно наливайте жидкую смесь в бункер. Продолжайте тщательно перемешивать все ингредиенты (примерно 1 минута).
- Накройте тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 час. 6. Слегка посыпьте рабочую поверхность небольшим количеством муки и раскатайте тесто, чтобы получить основу толщиной 3 мм.
- Поместите тесто в форму для пирога размером 4 x 20 см. Предотвратите разрыв теста, прижав его пальцами к верхнему краю блюда.

- Поставьте в холодильник на 20 минут.
- Разогрейте духовку до 180 °С/отметка газовой плиты 4.
- Положите на тесто лист бумаги для выпечки и наполните блюдо сухими бобами (также можно использовать сухой рис, сухую чечевицу или керамическую фасоль для выпечки).
- Предварительно приготовьте тесто в духовке примерно 20 минут, пока оно не станет слегка золотистым. (Не допускайте пересыхания теста, поскольку его нужно будет снова поместить в духовку).
- Удалите бобы/рис/чечевицу или керамическую фасоль для выпечки.

Томатный соус

- Закрепите диск для среднего измельчения/натирания в большой чаше и измельчите сыр на высокой скорости.
- Снимите диск и установите небольшую чашу с ножом для измельчения/перемешивания.
- Вылейте все ингредиенты в небольшую миску и перемешайте в течение 1 минуты на низкой скорости.

Карамелизированный лук

- Закрепите диск для тонкого измельчения в большой чаше и измельчите лук на высокой скорости.
- Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте лук и помешивайте на среднем огне до золотистого цвета.

Гарнир

- Проколите каждый помидор черри острым ножом.
- Бланшируйте помидоры в кипящей воде в течение 10 секунд, затем погрузите их в ледяную воду, чтобы охладить.
- Очистите помидоры и положите их на противень, покрытый бумагой для выпечки. Готовьте их в духовке, предварительно нагретой до 100 °С, в течение полутора часов (или пока они не уменьшатся вдвое).
- За это время разложите тапенату по основе теста.
- Накройте карамелизированным луком, измельченной фетой и томатной смесью до тех пор, пока не будет закрыто 2/3 основы пирога.
- Готовьте в духовке, предварительно нагретой до 160 °С/отметка газовой плиты 3, в течение 30 минут, пока смесь не затвердеет.
- Украсьте помидорами черри и добавьте оливковое масло с помощью кисти.

Украшение

- С помощью мешка для глазури нанесите небольшое количество тапенаты, зеленого песто и красного песто на пирог.
- Снова добавьте немного раскрошенной феты.
- Украсьте листьями базилика.

КУРИНЫЙ САЛАТ С КУНЖУТОМ

Заправка с кунжутом

5 столовых ложек оливкового масла

2 столовые ложки темного кунжутного масла

Сок одного лайма

1 столовая ложка жидкого меда

1 чайная ложка тамари

Салат

2 куриные грудки (приготовленные и нарезанные)

½ небольшого огурца (100 г)

1 салат Little Gem (разрезать пополам) и 1 вилок пекинской капусты (разрезать пополам)

3 луковички лука-батун

50 г орехов кешью

2 столовые ложки семян подсолнечника

Горсть нарезанного кориандра

- Установите малую чашу с малым лезвием для измельчения/перемешивания.
- Нажмите кнопку «PULSE», чтобы крупно нарезать орехи кешью. Когда закончите, вытащите орехи и отложите в сторону.
- Для заправки вылейте все ее компоненты в маленькую чашу и смешайте на высокой скорости. Отложите на потом.
- Обрызгайте куриные грудки одной или двумя чайными ложками заправки и готовьте их в сковороде для гриля в течение 5 минут с каждой стороны или пока они не будут хорошо приготовлены.
- Поместите диск для измельчения в большую чашу и нарежьте огурец, салат, пекинскую капусту и зеленый лук на низкой скорости.
- Выложите измельченные ингредиенты для салата в салатницу и смешайте с орехами кешью, семенами подсолнечника и кориандром.
- Смешайте ломтики курицы с салатом.
- Побрызгайте кунжутной заправкой для завершения.

ПИРОГ ИЗ РЕВЕНЯ И ЯБЛОК

НА 4 ПОРЦИИ

400 г ревеня (очищенный)
2 яблока (очищенные и без сердцевины)
Сок апельсина
75 г коричневого сахара

Пирог
100 г размягченного масла
100 г коричневого сахара
150 г муки из цельного зерна
100 г овсяных хлопьев
5 г семян подсолнечника

- Разогрейте духовку до 200 °C/400 °F/отметка газовой плиты 6.
- Поместите диск для среднего измельчения в большую миску и измельчите палочки ревеня и яблоко на низкой скорости.
- Выложите кусочки в другую миску и смешайте с апельсиновым соком и сахаром.
- Вылейте смесь в противень.
- Установите малую чашу с лезвием для измельчения/смешивания.
- Добавьте масло, сахар, муку и овсяные хлопья.
- Смешайте, нажимая кнопку «PULSE», пока масло полностью не смешается с сухими ингредиентами. У вас должна получиться хорошая рассыпчатая текстура, не слишком мелкая.
- Добавьте семена подсолнечника и нажмите один раз на кнопку «Pulse», чтобы перемешать.
- Распределите эту смесь по ревеню и яблокам.
- Готовьте в предварительно разогретой духовке в течение 45 минут или до тех пор, пока крошка не станет золотистой, а смесь фруктов не будет приготовлена.
- Подавайте со сметаной или шариком мороженого.

Cuisinart



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

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

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

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

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

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 w 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**

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

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

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

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@cnair.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

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

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

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

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

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

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

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

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

Extrait du Code de la consommation :

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

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

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

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage 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 5 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

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

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 5 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein 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.

NERLANDS: GARANTIE

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

ITALIANO: GARANZIA

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

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

PORTUGUÊS: GARANTIA

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

POLSKI: GWARANCJA

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

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

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

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделия; 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. Срок службы – 5 (пять) года.

Version No: FP8SE IB-19/027B(0.0)

Open Size: 210x280mm Fold Size: 210x140mm

Number of Page: 180PP Thread sewing binding (8PCS gate-Fold Cover)

Cover Material: 157gsm gloss art paper

Inside Material: 105gsm gloss art paper

Coating: Waterbase Varnishing for whole book

Color(Front): 1C(Black)+1C(Black)

(Back): 1C(Black)+1C(Black)

Date: 20-Sep-2019 Co-ordinator:Astor You/Linda Ouyang

Hugo Description

PDF version: FP8SE IB-19/027B(0.0)

Hugo Code: CEM 0681 IB-1B1 Operator:mei

Hugo Diecut: _____ IRP:BBJ

Hot Stamping: _____ Spot UV: _____ Embossing: _____

Remark: PaperWhite(1)Quality Request(1)

