

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

FAC 2019 / 06

IB-19/028A



SPICE GRINDER
BROYEUR À ÉPICES
SG21BE

Cuisinart®

Cuisinart®



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. Introduction	4
3. Caractéristiques produit.	4
4. Avant la première utilisation	4
5. Utilisation.	4
6. Suggestions de préparation	5
7. Recettes	6
Garantie internationale.	50

CONTENTS

1. Safety cautions	10
2. Introduction	12
3. Product control guide	12
4. Before first use.	12
5. Instructions for use.	12
6. Grinding Suggestions	13
7. Recipes	13
International Guarantee	50

INHALTSVERZEICHNIS

1. Sicherheitshinweise	17
2. Einleitung.	20
3. Eigenschaften des Produkts	20
4. Vor dem ersten Gebrauch	20
5. Gebrauchsanleitung	20
6. Mahlvorschläge	21
7. Rezepte	22
Internationale Garantie.	50

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	26
2. Inleiding.	29
3. Productwijzer	29
4. Vóór het eerste gebruik	29
5. Gebruiksaanwijzing	29
6. Maalsuggesties	30
7. Recepten	30
Garantie internationale.	50

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	34
2. Introduzione	37
3. Guida di controllo del prodotto	37
4. Prima del primo utilizzo	37
5. Istruzioni per l'uso	37
6. Consigli di macinatura.	38
7. Ricette	38
International Guarantee	50

CONTENIDO

1. Instrucciones de seguridad.	42
2. Introducción	45
3. Guía de control del producto	45
4. Antes del primer uso	45
5. Instrucciones de uso	45
6. Sugerencias de utilización	46
7. Recetas	47
Internationale Garantie.	50

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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

- L'appareil est destiné à un usage domestique seulement et n'est pas destiné à être utilisé dans des applications telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil, l'adaptateur secteur et la base de chargement hors de portée des enfants pendant et après leur utilisation.
- **ATTENTION :** soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes et procédez au nettoyage. Ne touchez pas les lames métalliques. Elles sont toutes extrêmement tranchantes et un contact peut entraîner des blessures.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé.
- Si le câble est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le câble est endommagé, le fabricant doit le remplacer. Aucune réparation ne doit être effectuée par le client.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement chaque pièce.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle ou lavées à l'eau chaude.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Examinez toujours l'appareil et ses accessoires avant de les utiliser

pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de signes visibles de dégâts.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- N'enlevez jamais la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- N'enroulez pas le câble 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.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et tous les étiquettes ou autocollants promotionnels du Spice and Nut Grinder.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas cet appareil avec des accessoires autres que ceux recommandés par Cuisinart.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail. Évitez tout contact entre le câble et des surfaces chaudes.
- Tenez les mains, les spatules et autres ustensiles éloignés des lames en mouvement lorsque l'appareil est en marche.
- Débranchez l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de débrancher la fiche de la prise secteur.
- Pour éviter les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base du boîtier dans l'eau ou d'autres liquides.



• **ATTENTION** : les sachets en polyéthylène autour de l'appareil ou de son 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 disponibles dans votre région.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations, vous venez d'acheter le nouveau broyeur à épices Cuisinart.

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

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

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle d'activation
2. Lames en acier inoxydable (non visibles)
3. Socle du moulin
4. Récipient de rechange avec dispositif coupant
5. 2 couvercles de rangement

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser le moulin à épices et à noix. Conserver le mode d'emploi ainsi que votre preuve d'achat dans un endroit sûr.
- Retirer tous les éléments d'emballage ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du moulin à épices et à noix.
- Nettoyer soigneusement chaque élément. Les pièces amovibles doivent être lavées à la main dans de l'eau chaude. Le socle moteur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas le laver au lave-vaisselle.

5. UTILISATION

- Déposer les ingrédients de votre choix dans le récipient en acier inoxydable. Consulter les suggestions de préparation pour connaître les capacités maximales.
- Disposer le bol de préparation sur le socle du moulin et le verrouiller en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placer le couvercle d'activation sur le bol de préparation, au-dessus du socle du moulin.
- Brancher le cordon d'alimentation à l'alimentation secteur.
- Enfoncer le couvercle et appuyer dessus pour commencer à moulin. Broyer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance souhaitée en maintenant de la pression sur le couvercle.
- Pour arrêter de moulin, relâcher la pression exercée sur le couvercle.
- Débrancher le moulin de l'alimentation secteur.
- Retirer le bol de préparation en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les épices non utilisées peuvent être conservées dans le bol de préparation muni du couvercle de rangement.

Remarque : la capacité maximale pour les épices s'élève à 90 g (pour certaines épices uniquement). La capacité maximale pour les fruits à coque s'élève à 75 g (capacité de 45 g pour tous les fruits à coque dépassant la taille d'une cacahuète, par ex. les noix de cajou, les amandes ou les noix).

Remarque : ne pas trop remplir le moulin à épices et à noix.

Remarque : ne pas broyer en continu plus de 500 g à la suite (pour toutes les épices et noix).

Remarque : si l'appareil est utilisé pour mouliner des grains de café, il est conseillé de réserver l'un des récipients de rechange pour le café, évitant ainsi toute contamination croisée entre les saveurs.

6. SUGGESTIONS DE PRÉPARATION

Ce moulin a été conçu pour broyer des épices sèches, des noix, des graines, du café en grains et bien d'autres choses. Les possibilités sont infinies. Voici cependant un aperçu des ingrédients qui conviennent parfaitement à cet appareil, ainsi que les temps de préparation recommandés :

Épices/Noix	Temps/Commentaires
Poivre noir en grains - 1 c. à soupe	Traiter pendant 10 secondes
Muscade - 1 noix de muscade entière	Donner 15 impulsions, puis traiter pendant 10 secondes
Bâtons de cannelle entiers - 2, coupés en deux	Donner 3 impulsions, puis traiter pendant 45 secondes
Clous de girofle entiers - 1 c. à soupe	Traiter pendant 25 secondes
Graines d'anis ou de fenouil - 1 c. à soupe	Traiter pendant 30 secondes
Graines de lin ou de sésame - 2 c. à soupe	Traiter pendant 10 secondes
Noix (pour obtenir des noix hachées) - 75 grammes	Donner des impulsions pour hacher grossièrement
Noix (pour obtenir une farine de noix) - 45 grammes	Donner 15 impulsions, puis traiter pendant 10 secondes
Blé – ¼ tasse	Traiter pendant 20 secondes

7. RECETTES

Pour aider à la familiarisation du nouveau broyeur à épices, quelques idées de recettes sont incluses. Pour d'autres recettes et inspirations, visiter le site Web www.cuisinart.eu. Il est également possible de partager ses propres idées sur la page Facebook de Cuisinart.

THÉ CHAI

Pour 4 personnes

5 gousses de cardamome
5 clous de girofle entiers
1 bâton de cannelle (environ 10 g)
1 anis étoilé
450 ml de lait demi-écrémé
450 ml d'eau
1 c. à thé d'extrait de vanille pur
1 morceau de gingembre frais de 1½ cm, pelé et tranché
2 bandes de zeste d'orange
6 sachets de thé Darjeeling
3 c. à soupe de miel

- Placer les gousses de cardamome, les clous de girofle, le bâton de cannelle et l'anis étoilé dans le bol de broyage. Donner 2 à 3 impulsions, en laissant les épices assez grossièrement hachées. Réserver.
- Dans une casserole moyenne à feu moyen-doux, porter à ébullition le lait, l'eau et l'extrait de vanille. Une fois le mélange porté à ébullition, ajouter les épices réservées, le gingembre et le zeste d'orange en remuant.
- Laisser mijoter le mélange pendant 10 à 15 minutes.
- Ajouter les sachets de thé et laisser mijoter encore 5 minutes.
- Filtrer le mélange et ajoutez le miel en remuant.

SAUCE AUX ARACHIDES

75 g d'arachides non salées, grillées
60 ml de lait de coco
1 gousse d'ail
½ c. à thé de pâte de piment rouge
¼ c. à thé de sauce poisson
1 c. à soupe de sauce soja
½ c. à thé de sauce hoisin
½ c. à soupe de jus de citron vert frais
100 ml d'eau

- Placer les arachides dans le bol de broyage. Donner 15 impulsions, puis traiter pendant 10 secondes, ou jusqu'à l'obtention d'un broyage fin.
- Mettre le reste des ingrédients dans une casserole moyenne à feu moyen-doux, fouetter pour mélanger.
- Incorporer les arachides broyées. Porter le mélange à ébullition, réduire légèrement le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe, environ 20 à 30 minutes.
- Server à température ambiante.

POUDRE CINQ ÉPICES

- 1 anis étoilé
- 2 c. à thé de grains de poivre du Sichuan (ou de poivre noir)
- ½ c. à thé de graines de fenouil
- ½ c. à café de clous de girofle entiers
- 1 bâton de cannelle de 2,5 cm

- Mélanger tous les ingrédients dans le bol de broyage. Donner 2 à 3 impulsions pour les épices, puis traiter jusqu'à un broyage complet, environ 40 à 50 secondes.
- Utiliser immédiatement le mélange ou le conserver dans un bocal en verre scellé. Ranger dans un endroit sec et frais.

PIMENT ROUGE EN POUDRE

- 85 g piments séchés mélangés
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé d'ail en poudre
- ½ c. à thé de graines de cumin, grillées
- ¼ c. à thé de poivre de Cayenne

- Faire griller les piments dans une poêle à frire à feu moyen de chaque côté pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient parfumés. Laisser refroidir et enlever les graines et la peau des piments.
- Couper les piments en morceaux de 2,5 cm. Les placer dans le bol de broyage. Donner 10 impulsions, puis traiter jusqu'à un broyage complet, pendant environ 30 à 40 secondes.
- Ajouter l'origan, l'ail en poudre, le cumin et le poivre de Cayenne aux piments broyés.
- Utiliser immédiatement le mélange ou le conserver dans un bocal en verre scellé. Ranger dans un endroit sec et frais.

CURRY EN POUDRE

2 c. à soupe de graines de coriandre entières

2 c. à soupe de grains de poivre noir

2 c. à thé de graines de cumin entières

1 c. à thé de graines de cardamome, écosées, enveloppes jetées

¼ c. à thé de graines de moutarde

¼ c. à thé de graines de fenouil

2 à 3 petits piments rouges séchés

1 c. à thé de curcuma

1 c. à thé de gingembre en poudre

¼ c. à café de clous de girofle entiers

- Dans une poêle, faire cuire à feu doux la coriandre, les grains de poivre, le cumin, la cardamome, la moutarde, le fenouil et les piments.
- Faire griller les épices lentement jusqu'à ce qu'elles commencent à éclater, veiller à ce qu'elles ne brûlent pas. Placer le tout dans le bol de broyage. Ajouter le curcuma, le gingembre et les clous de girofle.
- Traiter les épices jusqu'à ce qu'elles soient complètement broyées, environ 30 secondes.
- Utiliser immédiatement le mélange ou le conserver dans un bocal en verre scellé. Ranger dans un endroit sec et frais.

POULET AU CURRY

Pour 4 à 6 personnes

3 gousses d'ail

1 morceau de 2,5 à 5 cm de gingembre, pelé et coupé en 3

3 c. à soupe d'huile végétale ou de ghee*

2 c. à thé de curry en poudre (recette précédente)

700 g de poitrines de poulet désossées, coupées en bandes de 1,30 cm (coupe en largeur)

¼ c. à thé de sel marin

¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

1 oignon moyen, haché finement

1 piment jalapeño, épépiné et haché finement

250 ml de bouillon de poulet

125 ml de lait de coco

1 patate douce moyenne, pelée et coupée en morceaux de 1,30 cm

120 g de petits pois surgelés

*Le ghee est un beurre clarifié couramment utilisé dans la cuisine indienne. Il est possible de clarifier le beurre à la maison dans un bocal ou de l'acheter dans des magasins alimentaires spécialisés.

- Hacher l'ail et le gingembre ensemble dans le bol de broyage.
- Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen avec 1 c. à soupe d'huile ou de ghee. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail et le gingembre hachés. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, pendant environ 1 minute. Incorporer le curry en poudre et poursuivre la cuisson pendant une minute ou deux de plus.
- Placer le poulet dans un bol en acier inoxydable et bien remuer avec le mélange d'ail.
- Couvrir d'un film alimentaire et réfrigérer pendant 2 à 4 heures.
- Une fois le poulet mariné, le faire chauffer dans une grande sauteuse à feu moyen-élevé.
- Saler et poivrer le poulet. Ajouter une autre cuillère à soupe d'huile et faire dorer le poulet des deux côtés, environ 2 à 3 minutes par côté. Faire dorer le poulet par lots de façon à ce que la poêle ne soit pas trop remplie. Une fois le poulet doré, réserver dans un autre bol.
- Verser le reste de l'huile dans la sauteuse et ajouter les oignons et le piment jalapeño. Remuer et faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres et légèrement dorés, environ 5 minutes.
- Ajouter le bouillon de poulet dans la poêle, en grattant les morceaux dorés qui sont restés sur le fond. Incorporer le lait de coco, ajouter la patate douce et couvrir. Réduire le feu à doux pour laisser mijoter légèrement la sauce. Après environ 8 à 10 minutes, ajouter le poulet réservé. Laisser mijoter, à couvert, jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit, environ 5 à 8 minutes. Incorporer les petits pois. Server dans des bols avec du riz basmati.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance, power adapter and charging base out of reach of children during and after use.

CAUTION: Take care when handling the sharp cutting blades and during cleaning. Do not touch metal blades. All are extremely sharp and contact could cause injury.

- 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.
- Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. No repair must be attempted by the consumer.
- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- All removable parts are dishwasher safe for cleaning on the upper rack of dishwasher or wash in warm water.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- 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 lead.

- Do not wrap the lead 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.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Before first use, remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Spice and Nut Grinder.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades whilst appliance is in operation.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the cord, plug or housing base in water or other liquids



- **CAUTION:** Polythene bags around the appliance or its packaging may be dangerous. To avoid any 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 Spice and Nut Grinder.

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

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

3. PRODUCT CONTROL GUIDE

1. Activation Lid
2. Stainless Steel Blades (not shown)
3. Grinder Base
4. Spare Bowl with Blade Assembly
5. 2 Storage Lids

4. BEFORE FIRST USE

- Read the instructions manual before you start using the Spice and Nut Grinder. Keep this manual and your proof of purchase in a safe place.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Spice and Nut Grinder.
- Clean each part thoroughly, the removable parts should be washed by hand in warm water. The motor base can be cleaned with a damp cloth. Do not put in a dishwasher.

5. INSTRUCTIONS FOR USE

- Fill the stainless steel grinding bowl with desired ingredients. Please refer to the grinding suggestions for maximum capacities,
- Place the grinding bowl on the grinder base and turn clockwise into the locking position.
- Place the activation lid over the grinding bowl and onto the grinder base.
- Plug the supply cord into the mains power supply.
- Push the lid down and hold to begin grinding. Grind to the desired consistency by maintaining pressure on the lid.
- To stop grinding release pressure from the lid.
- Unplug the grinder from the mains power supply.
- Remove the grinding bowl by turning in an anti-clockwise direction. Unused spices can be stored in the grinding bowl using the storage lid.

Note: Maximum capacity for spices is 90 grams (for some spices, not for all).

Maximum capacity for nuts is 75 grams (any nuts larger than a peanut e.g. cashew, almond or walnut - maximum capacity 45 grams).

Note: Do not over fill the Spice & Nut Grinder.

Note: Do not continuously grind more than 500 grams in succession (for all spices and all nuts).

Note: If using to grind coffee beans it is recommended to use one of the spare bowls just for coffee. This is to avoid cross contamination of flavours.

6. GRINDING SUGGESTIONS

This grinder is designed for dry spices, nuts, seeds, coffee beans and more.

The list is endless - but here's a taste of what ingredients this product is great for and our suggested grinding times:

Spice/Nut	Time/Comments
Black Peppercorns - 1 tablespoon	Process for 10 seconds
Nutmeg - 1 whole nutmeg	Pulse 15 times, then process for 10 seconds
Whole Cinnamon Sticks - 2, halved	Pulse 3 times, then process for 45 seconds
Whole Cloves - 1 tablespoon	Process for 25 seconds
Anise or Fennel Seeds - 1 tablespoon	Process for 30 seconds
Flax or Sesame Seeds - 2 tablespoons	Process for 10 seconds
Nuts (to achieve chopped nuts) - 75 grams	Pulse to roughly chop
Nuts (to achieve a nut flour) - 45 grams	Pulse 15 times, then process for 10 seconds
Wheat – ¼ cup	Process for 20 seconds

7. RECIPES

To help you get started with your new Spice & Nut Grinder, we have included a few recipe ideas. For further recipes and inspiration please visit our website www.cuisinart.eu. You can also share some of your own ideas on our Facebook page.

CHAI TEA

Serves 4

5 cardamon pods

5 whole cloves

1 cinnamon stick (approximately 10g)

1 star anise

450ml semi skimmed milk

450ml water

1 teaspoon pure vanilla extract

1½ cm piece of fresh ginger, peeled and sliced

2 strips of orange peel

6 Darjeeling tea bags

3 tablespoons honey

- Place the cardamom pods, cloves, cinnamon stick and star anise into the grinding bowl. Pulse 2 to 3 times, leaving the spices quite coarse. Reserve.
- In a medium saucepan set over a medium-low heat, bring the milk, water and vanilla extract to the boil. Once the mixture comes to the boil stir in the reserved spices, ginger and orange peel.
- Let the mixture simmer for 10 to 15 minutes.
- Add the tea bags and let it simmer for another 5 minutes.
- Strain the mixture and stir in the honey.

PEANUT DIPPING SAUCE

75g unsalted peanuts, toasted
60ml coconut milk
1 garlic clove
½ teaspoon red chilli paste
¼ teaspoon fish sauce
1 tablespoon soy sauce
½ teaspoon hoisin sauce
½ tablespoon fresh lime juice
100ml water

- Place the peanuts in the grinding bowl. Pulse 15 times, then process for 10 seconds, or until finely ground.
- Place the remaining ingredients in a medium saucepan set over medium-low heat, whisk to combine.
- Stir in the ground peanuts. Bring mixture to a simmer, reduce heat slightly and leave to cook until sauce has thickened, about 20 to 30 minutes.
- Serve at room temperature.

FIVE SPICE POWDER

1 star anise
2 teaspoons Szechuan peppercorns (may use black peppercorns)
½ teaspoon fennel seed
½ teaspoon whole cloves
1 inch piece cinnamon stick

- Combine all ingredients in the grinding bowl. Pulse spices 2 to 3 times and then process until completely ground, about 40 to 50 seconds.
- Use immediately or store in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

RED CHILLI POWDER

85g mixed dried chillies
1 teaspoon dried oregano
1 teaspoon garlic powder
½ teaspoon cumin seed, toasted
¼ teaspoon cayenne powder

- Toast chillies in a frying pan over medium heat, toasting each side for a few minutes until they are fragrant. Cool and remove seeds and skin from the chillies.
- Break the chillies into 1-inch pieces. Place them in the grinding bowl. Pulse 10 times, and then process until ground, for about 30 to 40 seconds.
- Add the oregano, garlic powder, cumin and cayenne powder to the ground chillies.
- Use immediately or store in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

CURRY POWDER

2 tablespoons whole coriander seeds
2 tablespoons black peppercorns
2 teaspoons whole cumin seeds
1 teaspoon cardamom seeds, hulled, casings discarded
¼ teaspoon mustard seeds
¼ teaspoon fennel seeds
2 to 3 small, dried red chillies
1 teaspoon turmeric
1 teaspoon ground ginger
¼ teaspoon whole cloves

- In a dry frying pan over low heat, place the coriander, peppercorns, cumin, cardamom, mustard, fennel, and chillies.
- Roast slowly until the spices begin to pop, be careful not to burn. Place all in the grinding bowl. Add the turmeric, ginger and cloves.
- Process spices together until completely ground, about 30 seconds.
- Use immediately or store in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

CHICKEN CURRY

Serves 4-6

3 garlic cloves	1 medium onion, finely chopped
1 to 2 inch piece of ginger, peeled and cut into 3 pieces	1 jalapeño pepper, seeded and finely chopped
3 tablespoons vegetable oil or ghee*	250ml chicken stock
2 teaspoons curry powder (previous recipe)	125ml coconut milk
700g boneless chicken breast, cut into ½-inch strips (cut width-wise)	1 medium sweet potato, peeled and cut into ½-inch pieces
¼ teaspoon sea salt	120g frozen peas
¼ teaspoon freshly ground black pepper	

*Ghee is clarified butter that is commonly used in Indian cooking. It is possible to clarify butter at home in a jar or it can be bought in specialty food stores.

- Chop the garlic and ginger together in the grinding bowl. Heat a non-stick frying pan over medium heat with 1 tablespoon of the oil or ghee. When oil is hot, stir in the chopped garlic and ginger. Cook until fragrant, for about 1 minute. Stir in the curry powder and continue to cook for an additional minute or two.
- Place chicken in a stainless steel mixing bowl and toss well with the garlic mixture. Cover with cling film and refrigerate for 2 to 4 hours.
- Once chicken has marinated, place a large sauté pan over medium-high heat.
- Season the chicken with the salt and pepper. Add another tablespoon of oil and brown the chicken on both sides, about 2 to 3 minutes per side. Brown the chicken in batches so that the pan is not overcrowded. Once chicken is browned reserve in a separate bowl.
- Add remaining oil to sauté pan and add the onions and jalapeño. Stir and sauté until vegetables are soft and lightly browned, about 5 minutes. Add chicken stock to the pan, scraping up any browned bits that have been left on the bottom. Stir in the coconut milk, add the sweet potato and cover. Reduce heat to low to let the sauce simmer lightly. After about 8 to 10 minutes add the reserved chicken. Continue to simmer, covered, until chicken is completely cooked through, about 5 to 8 minutes. Stir in the peas. Serve in bowls with basmati rice.

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Anwendung im Haushalt, jedoch nicht für folgende Anwendungen vorgesehen: Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; für Gäste in Hotels, Motels und anderen residentiellen Einrichtungen; in privaten Frühstückspensionen.
- 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.

ACHTUNG: Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Klingen und bei der Reinigung vorsichtig. Berühren Sie die Metallklingen nicht. Alle Klingen sind sehr scharf und können bei der Berührung Verletzungen verursachen.

- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn das Kabel beschädigt sein sollte. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden. Es dürfen keinerlei Reparaturen vom Verbraucher durchgeführt werden.
- Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch sollten Sie alle Teile gründlich reinigen.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest, sofern sie im

obersten Fach der Spülmaschine gereinigt werden. Diese Teile können auch in warmem Wasser gereinigt werden.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- 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 Kabel aus der Steckdose.
- Das Kabel 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.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und alle auf der Gewürz- und Nussmühle befindlichen Werbeetiketten oder Aufkleber.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät nur die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile und Einsätze.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Lassen Sie das Kabel nicht in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.
- Fassen Sie nicht mit den Händen, Spateln oder anderen Gegenständen in die drehenden Klingen, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Um sich vor einem Brand, Stromschlag oder einer Verletzung zu schützen, dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder den Gehäusesockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



- **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 Ihrer Cuisinart Gewürz- und Nussmühle.

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

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

3. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Aktivierungsverschluss
2. Klingen aus rostfreiem Edelstahl (nicht abgebildet)
3. Mahlfuß
4. Zusätzliches Gefäß mit Klingenset
5. 2 Bewahrverschluss

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie die bitte die Gebrauchsanleitung, bevor Sie die Gewürz- und Nussmühle in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung und Ihren Kaufbeleg sorgfältig auf.
- Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten von Ihrer Gewürz- und Nussmühle.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Teile, bewegliche Teile sollten von Hand in warmem Wasser gespült werden. Der Motorsockel kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

5. GEBRAUCHSANLEITUNG

- Füllen Sie das Mahlgut in den Mahlbehälter aus Edelstahl. Bitte beachten Sie die in den Mahlvorschlägen angegebenen Höchstmengen,
- Befestigen Sie das Mahlgefäß auf dem Mahlfuß, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- Stülpen Sie den Aktivierungsverschluss über das Mahlgefäß auf den Mahlfuß.
- Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- Drücken Sie den Verschluss herunter, um mit dem Mahlvorgang zu beginnen. Drücken Sie so lange auf den Verschluss, bis die gewünschte Konsistenz des Mahlguts erreicht ist.
- Zum Beenden des Mahlvorgangs den Verschluss wieder loslassen.
- Den Netzstecker ziehen.
- Das Mahlgefäß entgegen dem Uhrzeigersinn vom Mahlfuß abdrehen. Nicht sofort verwendetes Mahlgut kann dank des Bewahrverschlusses im Gefäß aufbewahrt werden.

Anm.: Die maximale Füllmenge für Gewürze ist 90g (für einige Gewürze, nicht für alle).

Die maximale Füllmenge für Nüsse ist 75 g (bei Nüssen, die größer sind als Erdnüsse, beispielsweise Cashew, Mandeln oder Walnüsse ist die maximale Füllmenge 45 g).

Anm.: Die Gewürz- & Nussmühle nicht überfüllen.

Anm.: Mahlen Sie insgesamt nicht mehr als 500 g (sowohl Gewürze wie auch Nüsse) ununterbrochen nacheinander.

Anm.: Falls Sie die Mühle für Kaffeebohnen verwenden, ist es ratsam, eins der Gefäße ausschließlich für Kaffee zu verwenden. So bleiben die reinen Aromen des jeweiligen Mahlguts erhalten.

6. MAHLVORSCHLÄGE

Die Mühle wurde zum Mahlen von getrockneten Gewürzen, Nüssen, Samen, Kaffeebohnen und mehr konzipiert.

Die Liste der Möglichkeiten ist unendlich - aber hier ist ein Vorgeschmack auf einige der Dinge, für die diese Mühle hervorragend geeignet ist, zusammen mit unseren Vorschlägen für die Mahldauer:

Gewürze/Nüsse	Zeit/Hinweise
Schwarze Pfefferkörner - 1 Esslöffel	10 Sekunden lang mahlen
Muskatnuss - 1 ganze Muskatnuss	15 Mal pulsieren, dann 10 Sekunden lang mahlen
Ganze Zimtstange - 2,5 Zimtstange	3 Mal pulsieren, dann 45 Sekunden lang mahlen
Ganze Nelken - 1 Esslöffel	25 Sekunden lang mahlen
Anis- oder Fenchelsamen - 1 Esslöffel	30 Sekunden lang mahlen
Leinsamen oder Sesamkörner - 2 Esslöffel	10 Sekunden lang mahlen
Nüsse (gehackt) - 75 g	Zum groben Zerhacken pulsieren
Nüsse (Nussmehl) - 45 g	15 Mal pulsieren, dann 10 Sekunden lang mahlen
Weizen - ¼ Tasse	20 Sekunden lang mahlen

7. REZEPTE

Um Ihnen die ersten Schritte mit Ihrer neuen Gewürz- und Nussmühle zu erleichtern, finden Sie in dieser Bedienungsanleitung einige Rezepte. Für weitere Rezeptideen und Inspirationen besuchen Sie bitte unsere Website www.cuisinart.eu. Sie können auch gerne eigene Ideen auf unserer Facebookseite teilen.

CHAI-TEE

Für 4 Personen

- 5 Kardamonschoten
- 5 ganze Nelken
- 1 Zimtstange (ca. 10 g)
- 1 Sternanis
- 450 ml halbfette Milch
- 450 ml Wasser
- 1 Teelöffel reines Vanilleextrakt
- 1½ cm frischer Ingwer, geschält und in Scheiben
- 2 Streifen Orangenschale
- 6 Darjeeling-Teebeutel
- 3 Esslöffel Honig

- Geben Sie die Kardamonschoten, Nelken, Zimtstange und Sternanis in den Mahlbehälter. 2-3 Mal pulsieren; die Gewürze eher grobkörnig lassen. Die Mischung beiseite stellen.
- Milch, Wasser und Vanilleextrakt in einem mittelgroßen Kochtopf auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, die gemahlenen Gewürze, den Ingwer und die Orangenschale hineingeben.
- Die Mischung 10-15 Minuten sieden lassen.
- Die Teebeutel hinzugeben und weitere 5 Minuten sieden lassen.
- Die Mischung sieben und den Honig unterrühren.

ERDNUSSDIP

- 75 g nicht gesalzene Erdnüsse, geröstet
- 60 ml Kokosmilch
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel rote Chilipaste
- ¼ Teelöffel Fischsoße
- 1 Esslöffel Sojasoße
- ½ Teelöffel Hoisinsoße
- ½ Esslöffel frisch gepresstes Limettensaft
- 100 ml Wasser

- Erdnüsse in den Mahlbehälter geben. 15 Mal pulsieren, dann 10 Sekunden oder fertig mahlen.
- Die restlichen Zutaten in einen mittelgroßen Kochtopf geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und mit dem Schneebesen verrühren.
- Die gemahlene Erdnüsse unterrühren. Die Mischung einmal aufkochen lassen, die Hitze leicht senken und 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Soße dickflüssig geworden ist.
- Lauwarm servieren.

FÜNF-GEWÜRZE-PULVER

- 1 Sternanis
- 2 Teelöffel Szechuan-Pfefferkörner (eventuell schwarze Pfefferkörner)
- ½ Teelöffel Fenchelsamen
- ½ Teelöffel ganze Nelken
- 2,5 cm Zimtstange

- Alle Zutaten in den Mahlbehälter geben. Gewürze 2-3 Mal pulsieren, dann fertig mahlen (40-50 Sekunden lang).
- Sofort verwenden oder in einem verschließbaren Glasbehälter aufbewahren. An einem trockenen, kühlen Ort lagern.

ROTES CHILIPULVER

- 85 g gemischte getrocknete Chilischoten
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Kümmelsamen, geröstet
- ¼ Teelöffel Cayennepulver

- Chilischoten in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite einige Minuten rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen, dann Chilisaamen und -haut entfernen.
- Die Chilischoten in Stücke von ca. 2,5 cm brechen. In den Mahlbehälter geben. 10 Mal pulsieren, dann fertig mahlen (30-40 Sekunden lang).
- Oregano, Knoblauchpulver, Kümmel- und Cayennepulver zu den gemahlene Chilis geben.
- Sofort verwenden oder in einem verschließbaren Glasbehälter aufbewahren. An einem trockenen, kühlen Ort lagern.

CURRYGEWÜRZ

- 2 Esslöffel Koriandersamen
- 2 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
- 2 Teelöffel ganze Kümmelsamen
- 1 Teelöffel Kardamonsamen, geschält, ohne Schale
- ¼ Teelöffel Senfkörner
- ¼ Teelöffel Fenchelsamen
- 2-3 kleine getrocknete rote Chilischoten
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- ¼ Teelöffel ganze Nelken

- Koriander, Pfefferkörner, Kümmel, Kardamon, Senf, Fenchel und Chilis in eine trockene Bratpfanne geben.
- Auf kleiner Hitze behutsam rösten, bis die Gewürze in der Pfanne springen. Aufpassen, dass Sie sich nicht verbrennen. Alle Zutaten in den Mahlbehälter geben. Kurkuma, Ingwer und Nelken hinzugeben.
- Gewürze komplett vermahlen (ca. 30 Sekunden lang).
- Sofort verwenden oder in einem verschließbaren Glasbehälter aufbewahren. An einem trockenen, kühlen Ort lagern.

CURRY-HUHN

Für 4-6 Personen

- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 Ingwerstücke von je 2,5 cm, geschält und in 3 Stücke geschnitten.
- 3 Esslöffel pflanzliches Öl oder Ghee*
- 2 Teelöffel Currygewürz (Siehe voriges Rezept.)
- 700 g Hähnchenbrust (ohne Knochen),
in ca. 1,5 große Streifen geschnitten (in der Breite)
- ¼ Teelöffel Meeressalz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Jalapeño-Chilischote, ohne Samen und fein gehackt
- 250 ml Hühnerbrühe
- 125 ml Kokosmilch
- 1 mittelgroße Süßkartoffel, geschält und in 1,5 cm lange Stücke geschnitten
- 120 g aus der Tiefkühlerbsen

*Ghee ist ein häufig in der indischen Küche verwendetes Butterschmalz. Sie können dieses Butterschmalz zu Hause selbst herstellen oder in Fachgeschäften kaufen.

- Knoblauch und Ingwer klein hacken und in den Mahlbehälter geben. In einer Antihaf-Bratpfanne 1 Esslöffel Öl oder Ghee auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn das Fett warm ist, Knoblauch und Ingwer unterrühren. Ca. 1 Minute lang garen, bis dass die Zutaten zu duften anfangen. Das Currygewürz unterrühren und 1-2 Minuten lang weiter garen.
- Das Fleisch in einen Edelstahlbehälter geben und in der Knoblauch-Ingwer-Mischung schwenken.
- Mit Klarsichtfolie bedecken und 2-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Nach dem Marinieren das Fleisch in eine große Sauteuse geben und auf mittlerer Stufe garen.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen weiteren Teelöffel Öl hinzugeben und das Fleisch von allen Seiten anbräunen (ca. 2-3 Minuten je Seite). Das Fleisch nacheinander garen, damit die Pfanne nicht zu voll wird. Nach dem Anbraten in einer separaten Schüssel aufbewahren.
- Das restliche Öl sowie Zwiebel und Jalapeño in die Sauteuse geben. Das Gemüse ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten, bis dass es schön angebräunt ist. Hühnerbrühe hinzugeben und alle angebratenen Gemüsestücke vom Pfannenboden lösen. Die Kokosmilch und die Süßkartoffeln hinzugeben und zudecken. Die Hitze senken und die Soße leicht kochen lassen. Nach 8-10 Minuten das beiseite gestellte Fleisch hinzugeben. Weitere 5-8 Minuten zugedeckt kochen lassen, bis das Fleisch vollkommen gar ist. Die Erbsen unterrühren. In Schüsseln mit Basmatireis servieren.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOORVOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT!

- Het apparaat is uitsluitend 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 mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat, de adapter en de laadbasis tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.

OPGELET: Wees voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen en tijdens het schoonmaken. Raak de metalen messen niet aan. Deze zijn extreem scherp en contact ermee kan letsel veroorzaken.

- 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.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de kabel beschadigd is. Wanneer de kabel beschadigd is, staak het gebruik dan onmiddellijk. Als de kabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant worden vervangen. De klant mag niet proberen het apparaat te repareren.
- Voorafgaand aan het eerste gebruik en na elk gebruik elk onderdeel grondig reinigen.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in het bovenste rek van de vaatwasser worden gereinigd, of met de hand in warm water worden afgewassen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of losse afstandsbediening.
- Controleer het apparaat en de accessoires vóór gebruik altijd

op zichtbare schade. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is of wanneer het is gevallen.

- Trek de stekker nooit aan de kabel uit het stopcontact.
- Wikkel de kabel 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.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet onder toezicht is en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en alle promotielabels of stickers van de specerijen- en notenmolen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Gebruik alleen door Cuisinart aanbevolen accessoires of hulpstukken bij dit apparaat.
- Laat de kabel niet over de rand van een keukentafel of aanrecht hangen. Vermijd contact tussen de kabel en hete oppervlakken.
- Houd uw handen, spatels en ander keukengerei uit de buurt van bewegende messen als u met het apparaat werkt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Om het risico van brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel te vermijden, de kabel, de stekker of de basis van het apparaat niet in water of andere vloeistoffen dompelen.



• **OPGELET:** De polyethyleen zakjes rond het apparaat en de verpakking ervan kunnen gevaarlijk zijn. Houd om elk risico op verstikking te vermijden deze zakjes buiten het bereik van kinderen. Deze zakjes zijn geen speelgoed.



Elektrische en elektronische apparaten weggooien

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

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

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Cuisinart kruiden en noten hakmolen.

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

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

3. PRODUCTWIJZER

1. Drukdeksel
2. Roestvrijstalen messen (niet zichtbaar)
3. Hakmolenbasis
4. Reservebeker met mes-assemblage
5. 2 Afsluitdeksels

4. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing voordat u de kruiden en noten hakmolen gaat gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en uw aankoopbewijs goed.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten of stickers van de hakmolen.
- Reinig elk onderdeel goed. De afneembare onderdelen dienen met de hand te worden afgewassen met warm water. De machinebasis kan schoongeveegd worden met een vochtig doekje. Niet geschikt voor in de vaatwasmachine.

5. GEBRUIKSAANWIJZING

- Vul het roestvrijstalen bekertje met de gewenste ingrediënten. Zie de maalsuggesties voor de maximale hoeveelheden.
- Plaats de maalbeker op de hakmolenbasis en draai hem met de klok mee in de vergrendelstand.
- Plaats het drukdeksel over de beker en op de hakmolenbasis.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk het deksel naar beneden en houd hem ingedrukt om te beginnen met malen/hakken. Blijf op het deksel drukken tot de gewenste maalgrofheid is bereikt.
- Stop met malen door niet meer op het deksel te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de maalbeker door hem tegen de klok in te draaien. Ongebruikte kruiden kunnen worden bewaard in de maalbeker door hem af te sluiten met een afsluitdeksel.

Let op: Geschikt voor maximaal 90 gram kruiden (voor sommige kruiden, niet voor alle).

Voor noten geldt een maximum van 75 gram. (Voor noten groter dan een pinda, zoals cashewnoten, amandelen of walnoten is het maximum 45 gram).

Let op: Doe de hakmolen niet te vol.

Let op: Maal niet meer dan 500 gram achter elkaar (Dit geldt voor alle kruiden en noten).

Let op: Voor het malen van koffiebonen adviseren wij gebruik te maken van één van de reservebekers, en die voortaan alleen voor koffie te gebruiken. Dit om te voorkomen dat verschillende smaken zich mengen.

6. MAALSUGGESTIES

Deze hakmolen is ontworpen om droge kruiden, noten, zaden, koffiebonen en nog veel meer te malen. De mogelijkheden zijn eindeloos - maar hier volgt een voorproefje van de ingrediënten waarvoor dit product geweldig is, met de door ons geadviseerde maalduur:

Specerij/noot	Tijd/opmerkingen
Zwarte peperkorrels - 1 eetlepel	10 seconden malen
Nootmuskaat - 1 hele muskaatnoot	Malen met 15 korte pulsen, daarna 10 seconden achtereen
Hele kaneelstokjes - 2, gehalveerd	Malen met 3 korte pulsen, daarna 45 seconden achtereen
Hele kruidnagels - 1 eetlepel	25 seconden malen
Anijs- of venkelzaad - 1 eetlepel	30 seconden malen
Lijnzaad of sesamzaad - 2 eetlepels	10 seconden malen
Noten (voor gehakte noten) - 75 gram	Malen met korte pulsen om grof te hakken
Noten (voor notenmeel) - 45 gram	Malen met 15 korte pulsen, daarna 10 seconden achtereen
Tarwe - 45 gram	20 seconden malen

7. RECEPTEN

Om u met uw nieuwe specerijen- en notenmolen op weg te helpen, hebben wij een aantal recepten voor u verzameld. Kijk voor meer recepten en inspiratie op onze website www.cuisinart.eu. Of deel uw eigen ideeën op onze Facebookpagina.

CHAI THEE

4 porties

5 kardemompeulen

5 hele kruidnagels

1 kaneelstokje (circa 10 g)

1 steranijs

450 ml halfvolle melk

450 ml water

1 theelepel puur vanille-extract

1½ cm verse gemberwortel, geschild en fijngesneden

2 sinaasappelschillen

6 zakjes darjeelingthee

3 eetlepels honing

- Doe de kardemompeulen, de kruidnagels, het kaneelstokje en de steranijs in de maalbeker. Maal met 2 tot 3 korte pulsen, zodat de specerijen vrij grof blijven. Zet apart.
- Zet een middelgrote steelpan op middelhoog vuur en breng de melk, het water en het vanille-extract aan de kook. Roer zodra het mengsel kookt de overige specerijen, de gember en de sinaasappelschil erdoor.
- Laat het mengsel 10 tot 15 minuten sudderen.
- Voeg de theezakjes toe en laat nog 5 minuten sudderen.
- Zeef het mengsel en roer de honing erdoor.

PINDADIPSAUS

75 g ongezouten pinda's, geroosterd

60 ml kokosmelk

1 teen knoflook

½ theelepel chilipasta

¼ theelepel vissaus

1 eetlepel sojasaus

½ theelepel hoisinsaus

½ eetlepel vers limoensap

100 ml water

- Doe de pinda's in de maalbeker. Maal met 15 korte pulsen en vervolgens 10 seconden achtereen, of tot ze fijngemalen zijn.
- Doe de overige ingrediënten in een middelgrote steelpan en zet op een middelhoog vuur. Roer alles door elkaar.
- Roer de gemalen pinda's erdoor. Breng het mengsel zachtjes aan de kook, draai het vuur iets lager en laat doorkoken tot de saus dikker wordt, ongeveer 20 tot 30 minuten.
- Serveer op kamertemperatuur.

VIJFKRUIDENPOEDER

1 steranijs

2 theelepels szechuanpeperkorrels (of eventueel zwarte peperkorrels)

½ theelepel venkelzaad

½ theelepel hele kruidnagels

2,5 cm van een kaneelstokje

- Doe alle ingrediënten samen in de maalbeker. Maal de specerijen met 2 tot 3 korte pulsen en vervolgens 40 tot 50 seconden achtereen, tot ze helemaal fijngemalen zijn.
- Gebruik direct of bewaar in een luchtdichte glazen pot. Bewaar op een droge, koele plaats.

CHILIPOEDER

85 g gemengde gedroogde chilipepers

1 theelepel gedroogde oregano

1 theelepel knoflookpoeder

½ theelepel komijnzaad, geroosterd

¼ theelepel cayennepeper

- Rooster de pepers in een koekenpan op middelhoog vuur. Rooster beide kanten enkele minuten, tot ze geurig zijn. Laat afkoelen en verwijder de zaadjes en de schil van de pepers.
- Breek de pepers in stukjes van 2,5 cm. Doe ze in de maalbeker. Maal met 10 korte pulsen en vervolgens 30 tot 40 seconden achtereen tot ze fijngemalen zijn.
- Voeg de oregano, het knoflookpoeder, het komijnpoeder en de cayennepeper toe aan de fijngemalen pepers.
- Gebruik direct of bewaar in een luchtdichte glazen pot. Bewaar op een droge, koele plaats.

KERRIEPOEDER

2 eetlepels hele korianderzaden

2 eetlepels zwarte peperkorrels

2 theelepels hele komijnzaden

1 theelepel kardemomzaden, zonder peulen

¼ theelepel mosterdzaad

¼ theelepel venkelzaad

2 tot 3 kleine, gedroogde chilipepers

1 theelepel kurkuma

1 theelepel gemalen gember

¼ theelepel hele kruidnagels

- Doe de koriander, de peperkorrels, de komijnzaden, de kardemomzaden, het mosterdzaad, de venkelzaden en de chilipeper in een droge koekenpan op laag vuur.
- Bak langzaam tot de specerijen beginnen te 'knetteren'. Pas op dat ze niet verbranden. Doe alles in de maalbeker. Voeg de kurkuma, gember en kruidnagel toe.
- Maal de specerijen samen tot ze helemaal fijn zijn, ongeveer 30 seconden.
- Gebruik direct of bewaar in een luchtdichte glazen pot. Bewaar op een droge, koele plaats.

KIP KERRIE

4-6 porties

3 tenen knoflook

Stuk gemberwortel van 2,5 - 5 cm, geschild en in 3 stukken gesneden

3 eetlepels plantaardige olie of ghee*

2 theelepels kerriepoeder (voorgaande recept)

700 g kipfilet, in

reepjes van 1½ cm (in de breedterichting gesneden)

¼ theelepel zeezout

¼ theelepel versgemalen zwarte peper

1 middelgrote ui, fijnggehakt

1 jalapeñopeper, zonder zaden en fijnggehakt

250 ml kippenbouillon

125 ml kokosmelk

1 middelgrote zoete aardappel, geschild en in blokjes van 1½ cm gesneden

120 g diepvrieserwten

*Ghee is een Indiase vorm van geklaarde boter. U kunt geklaarde boter zelf thuis maken in een pot, of kant-en-klaar kopen in gespecialiseerde winkels.

- Hak de knoflook en gember samen fijn in de maalbeker. Verwarm een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur met 1 eetlepel olie of ghee. Voeg als de olie heet is de gehakte knoflook en gember toe aan de pan. Bak totdat het gaat geuren, ongeveer 1 minuut. Roer het kerriepoeder erdoor en bak nog een minuut of twee.
- Doe de kip in een roestvrijstalen mengkom en meng goed met het knoflookmengsel.
- Dek af met vershoudfolie en zet 2 tot 4 uur in de koelkast.
- Zet als de kip gemarineerd is een grote koekenpan op middelhoog vuur.
- Breng de kip op smaak met het zout en de peper. Voeg nog een eetlepel olie toe en bak de kip aan beide zijden bruin, 2 tot 3 minuten per kant. Bak de kip in meerdere porties, zodat de pan niet te vol is. Zet de kip als deze bruin is gebakken apart in een kom.
- Doe de resterende olie in de koekenpan en voeg de uien en de jalapeñopeper toe. Roerbak tot de groenten zacht en licht gebruind zijn, ongeveer 5 minuten. Doe de kippenbouillon in de pan en schraap waar nodig aangebakken groenten los van de bodem. Roer de kokosmelk erdoor, voeg de zoete aardappel toe en dek af. Draai het vuur laag en laat de saus licht sudderen. Voeg na 8 tot 10 minuten de kip toe die u apart hebt gezet. Laat verder sudderen met het deksel op de pan tot de kip door en door gaar is, 5 tot 8 minuten. Roer de erwten erdoor. Serveer in kommen met basmatirijst.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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

- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico e non è adatto a situazioni quali area cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi e fattorie e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio, l'adattatore di alimentazione e la base di ricarica fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.

ATTENZIONE: Prestare attenzione quando si manipolano le lame affilate e durante la pulizia. Non toccare le lame di metallo. Sono tutte molto affilate e il contatto può causare lesioni.

- L'apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità psico-fisiche o mentali ridotte, con scarsa esperienza e competenza, fatto salvo qualora ricevano supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio stesso dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovranno essere sottoposti a supervisione costante per accertare che non giochino con il prodotto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In tal caso, interrompere immediatamente l'uso. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Il consumatore non deve tentare di eseguire alcuna riparazione.
- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente ogni componente. .
- Tutti i componenti estraibili sono lavabili nel cestello superiore della lavastoviglie o a mano in acqua calda.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Controllare sempre l'apparecchio e i relativi accessori prima dell'uso per riscontrare eventuali segni di danneggiamento. Non utilizzare l'apparecchio se appare danneggiato o in caso di caduta.

- Non estrarre la spina dalla presa di rete tirando il cavo.
- Non avvolgere il cavo attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- Accertare che la tensione da applicare corrisponda alla tensione sull'apparecchio indicata sul fondo della base.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere il materiale da imballaggio e qualsiasi etichetta o adesivi promozionali dal macino per spezie e frutta secca.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Con l'apparecchio non utilizzare accessori o attacchi diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo da cucina o del piano di lavoro. Evitare il contatto tra cavo e superfici calde.
- Tenere mani, spatole e altri utensili lontano dalle lame in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Scollegare dalla rete quando inutilizzato e prima della pulizia.
- Prima di estrarre la spina dalla presa di rete, accertare di avere le mani asciutte
- Per evitare incendi, scossa elettrica o lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o la base di supporto in acqua o altri liquidi



- **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenerli fuori dalla portata di bambini e neonati per evitare il rischio di soffocamento. Questi sacchetti non sono giocattoli.



Smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici a fine vita

Nell'interesse comune e al fine di contribuire fattivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:

- Non gettare i prodotti nei rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta disponibili in zona.

Alcuni materiali possono essere riciclati e riutilizzati.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto della macina per spezie e noci Cuisinart.

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

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

3. GUIDA DI CONTROLLO DEL PRODOTTO

1. Coperchio di attivazione
2. Lame in acciaio inossidabile (non raffigurate)
3. Base dell'apparecchio
4. Recipiente supplementare con gruppo lama
5. 2 coperchi di conservazione

4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere il manuale istruzioni prima di cominciare a usare il Macina spezie e frutta a guscio. Conservare al sicuro il presente manuale e la prova d'acquisto.
- Eliminare tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali dal Macina spezie e frutta a guscio.
- Lavare accuratamente ogni componente. Le parti amovibili devono essere lavate a mano in acqua calda. La base motore può essere pulita con un panno umido. Non mettere in lavastoviglie.

5. ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire gli ingredienti desiderati nel recipiente di macinatura in acciaio inossidabile. Consultare i consigli di macinatura per le capacità massime.
- Collocare il recipiente di macinatura sulla base dell'apparecchio e girare in senso orario per bloccare in posizione.
- Posizionare il coperchio di attivazione sul recipiente di macinatura e sulla base dell'apparecchio.
- Attaccare il cavo di alimentazione alla rete elettrica.
- Premere e mantenere il coperchio verso il basso per cominciare a macinare. Macinare fino alla consistenza desiderata tenendo premuto il coperchio.
- Per interrompere la macinatura, rilasciare il coperchio.
- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Togliere il recipiente di macinatura girandolo in senso antiorario. Le spezie non utilizzate possono essere conservate nel recipiente di macinatura utilizzando i coperchi di conservazione.

Nota: la capacità per le spezie è di 90 grammi (per alcune spezie, non per tutte).

La capacità massimo per la frutta a guscio è di 75 grammi (per frutti più grandi delle noccioline, come anacardi, mandorle e noci, la capacità massima è di 45 grammi).

Nota: non caricare eccessivamente la Macina per spezie e frutti a guscio.

Nota: non macinare di continuo oltre 500 grammi di fila (per tutte le spezie e tutti i frutti a guscio).

Nota: se si utilizza l'apparecchio per macinare chicchi di caffè, si consiglia di usare uno dei recipienti supplementari solo per il caffè, in modo da evitare contaminazioni incrociate degli aromi.

6. CONSIGLI DI MACINATURA

Il presente apparecchio è stato progettato per macinare spezie secche, frutta a guscio, semi, chicchi di caffè e altro.

La lista è infinita. La tabella riportata di seguito indica per quali ingredienti l'apparecchio è ideale e i relativi tempi consigliati di macinatura:

Spezie/Frutta secca	Tempo/Commenti
Pepe nero in grani - 1 cucchiaino	Macinare per 10 secondi
Noce moscata - 1 noce moscata intera	Impulso per 15 volte, poi macinare per 10 secondi
Stecche di cannella intere - 2, divise a metà	Impulso per 3 volte, poi macinare per 45 secondi
Chiodi di garofano interi - 1 cucchiaino	Macinare per 25 secondi
Semi di anice o finocchio - 1 cucchiaino	Macinare per 30 secondi
Semi di lino o sesamo - 2 cucchiaini	Macinare per 10 secondi
Frutta secca (per ottenere frutta secca a pezzi) - 75 grammi	Impulso per tritare grossolanamente
Frutta secca (per ottenere frutta secca in polvere) - 45 grammi	Impulso per 15 volte, poi macinare per 10 secondi
Grano - ¼ di tazza	Macinare per 20 secondi

7. RICETTE

Per iniziare a utilizzare facilmente il nuovo macinino per spezie e frutta secca, abbiamo inserito alcune idee-ricetta. Per scoprirne altre e trovare ispirazione, è possibile visitare il nostro sito web www.cuisinart.eu. È inoltre possibile condividere alcune idee sulla nostra pagina Facebook.

TÈ CHAI

4 porzioni

5 semi di cardamomo

5 chiodi di garofano interi

1 stecca di cannella (circa 10g)

1 anice stellato

450ml latte parzialmente scremato

450ml acqua

1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

un pezzo da 1 cm e mezzo di zenzero fresco, sbucciato e affettato

2 strisce di scorza d'arancia

6 bustine di tè Darjeeling

3 cucchiaini di miele

- Inserire i semi di cardamomo, la stecca di cannella e l'anice stellato nel recipiente di macinatura. Dare 2-3 impulsi, per tritare le spezie piuttosto grossolanamente. Mettere da parte.
- Versare latte, acqua ed estratto di vaniglia in una pentola media e portare a ebollizione a fuoco medio-basso. Quando il composto inizia a bollire, aggiungere le spezie preparate in precedenza, lo zenzero e la buccia d'arancia e mescolare.
- Cuocere il composto a fuoco lento per 10-15 minuti.
- Aggiungere le bustine di tè e continuare a cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti.
- Filtrare il composto, aggiungere il miele e mescolare.

SALSA ALLE ARACHIDI

75g arachidi tostate non salate

60ml latte di cocco

1 spicchio d'aglio

½ cucchiaino di peperoncino rosso in pasta

¼ cucchiaino di salsa di pesce

1 cucchiaino di salsa di soia

½ cucchiaino di salsa hoisin

½ cucchiaino di salsa al lime fresco

100ml acqua

- Versare le arachidi nel recipiente di macinatura. Dare 15 impulsi, poi macinare per 10 secondi o fino a ottenere una macinatura fine.
- Versare gli ingredienti rimasti in una pentola media a fuoco medio-basso, amalgamare con una frusta.
- Aggiungere le arachidi macinate e mescolare. Cuocere il composto a fuoco lento, abbassare leggermente la fiamma e lasciare che la salsa si addensi, per circa 20-30 minuti.
- Servire a temperatura ambiente.

CINQUE SPEZIE IN POLVERE

1 anice stellato

2 cucchiaini di pepe del Szechuan (si può usare anche il pepe nero in grani)

½ cucchiaino di semi di finocchio

½ cucchiaino di chiodi di garofano interi

1 pezzo di stecca di cannella di circa 2,5 cm

- Amalgamare gli ingredienti nel recipiente di macinatura. Dare 2-3 impulsi alle spezie e poi macinare completamente, per circa 40-50 secondi.
- Utilizzare immediatamente o conservare in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Conservare in luogo fresco e asciutto.

PEPERONCINO ROSSO IN POLVERE

85g di peperoncini essiccati misti

1 cucchiaino di origano essiccato

1 cucchiaino di aglio in polvere

½ cucchiaino di semi di cumino tostati

¼ cucchiaino di pepe di Cayenna in polvere

- Grigliare i peperoncini in padella a fuoco medio su ogni lato per qualche minuto fino a renderli fragranti. Lasciare raffreddare e togliere semi e pelle dai peperoncini.
- Rompere i peperoncini in pezzi da 2,5 cm. Versarli nel recipiente di macinatura. Dare 10 impulsi e poi macinare a fondo per circa 30-40 secondi.
- Aggiungere origano, aglio in polvere, cumino e pepe di Cayenna in polvere ai peperoncini macinati.
- Utilizzare immediatamente o conservare in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Conservare in luogo fresco e asciutto.

CURRY IN POLVERE

2 cucchiaini di semi di coriandolo interi

2 cucchiaini di pepe nero in grani

2 cucchiaini di semi di cumino interi

1 cucchiaino di semi di cardamomo, sgusciati, senza baccelli

¼ cucchiaino semi di senape

¼ cucchiaino semi di finocchio

2-3 peperoncini rossi essiccati

1 cucchiaino di curcuma

1 cucchiaino di zenzero macinato

¼ cucchiaino di chiodi di garofano interi

- Versare coriandolo, pepe nero in grani, cumino, cardamomo, senape, finocchio e peperoncino in una padella asciutta a fuoco basso.
- Tostare lentamente finché le spezie iniziano a scoppiettare, prestando attenzione a non bruciarsi. Versare tutto nel recipiente di macinatura. Aggiungere curcuma, zenzero e chiodi di garofano.
- Macinare completamente le spezie insieme per circa 30 secondi.
- Utilizzare immediatamente o conservare in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Conservare in luogo fresco e asciutto.

POLLO AL CURRY

4-6 porzioni

3 spicchi d'aglio

Un pezzo da 2,5-5 cm di zenzero sbucciato e tagliato in 3 parti

3 cucchiaini di olio vegetale o ghee*

2 cucchiaini di curry in polvere (ricetta precedente)

700g petto di pollo disossato, tagliato in

strisce da 1,25 cm (tagliare nel senso della larghezza)

¼ cucchiaino di sale marino

¼ cucchiaino di pepe nero macinato fresco

1 cipolla media tritata finemente

1 peperoncino jalapeño, senza semi e tritato finemente

250ml brodo di pollo

125ml latte di cocco

1 patata dolce media, pelata e tagliata in pezzi di 1,25 cm

120g piselli surgelati

*Il ghee è il burro chiarificato comunemente usato nella cucina indiana. Si può chiarificare il burro a casa in un vaso oppure acquistarlo presso i negozi di alimentari specializzati.

- Tritare insieme aglio e zenzero nel recipiente di macinatura. Scaldare 1 cucchiaino di olio o ghee in una padella antiaderente a fuoco medio. Quando l'olio è caldo, aggiungere l'aglio e lo zenzero tritati e mescolare. Cuocere per circa 1 minuto per renderli fragranti. Aggiungere il curry in polvere, mescolare e cuocere per un altro minuto o due.
- Disporre il pollo in un recipiente in acciaio inox e unire alla miscela a base di aglio.
- Coprire con una pellicola trasparente e lasciare raffreddare per 2-4 ore.
- Quando il pollo è marinato, versare in un tegame largo e cuocere a fuoco medio-alto.
- Condire il pollo con sale e pepe. Aggiungere un altro cucchiaino di olio e rosolare il pollo su ambo i lati, circa 2-3 minuti per lato. Rosolare il pollo a pezzi in più fasi per non riempire troppo il tegame. Riporre il pollo rosolato in un recipiente separato.
- Versare nel tegame l'olio rimasto e aggiungere cipolle e jalapeño. Mescolare e fare saltare per ammorbidire e rosolare leggermente le verdure per circa 5 minuti. Aggiungere il pollo tenuto da parte, raccogliendo eventuali pezzetti rosolati rimasti sul fondo. Mescolare con l'olio di cocco, aggiungere la patata dolce e coprire. Abbassare la fiamma al minimo e cuocere leggermente a fuoco lento. Dopo 8-10 minuti e aggiungere il pollo messo da parte in precedenza. Continuare a cuocere a fuoco lento con il tegame coperto per circa 5-8 minuti fino a ultimare la cottura. Aggiungere i piselli e mescolare. Servire con riso basmati su piatti da portata.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO

- El aparato está destinado únicamente para uso doméstico y no para aplicaciones tales como: áreas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones de tipo residencial; establecimientos del tipo alojamiento y desayuno.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato, el adaptador de corriente y la base de carga fuera del alcance de los niños durante el uso y después de este.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al manejar las cuchillas de corte y durante la limpieza. No toque las cuchillas metálicas; todas están muy afiladas y el contacto podría causar lesiones.

- 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.
- 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 de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante. El usuario no debe tratar de efectuar ninguna reparación.
- Antes del primer uso y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas; pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas o bien lavarse en agua tibia.
- El aparato no debe ser manejado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Inspeccione siempre el aparato y los accesorios del aparato antes de su uso, 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.
- No enrolle el cable 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.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se va a dejar sin vigilancia y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza.
- Antes del primer uso, retire todos los materiales del embalaje y cualquier etiqueta o adhesivo promocional del molinillo de especias y frutos secos.
- No use el aparato para ninguna aplicación diferente a la prevista.
- No use con este aparato accesorios o complementos distintos a los recomendados por Cuisinart.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o de la encimera de la cocina. Evite el contacto entre el cable y las superficies calientes.
- Mantenga alejadas las manos, las espátulas y otros utensilios de las cuchillas en movimiento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no esté en uso y antes de su limpieza.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Para evitar fuego, choque eléctrico o lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la carcasa en agua ni otros líquidos.



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



Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil

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

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

Algunos materiales pueden reciclarse o reutilizarse.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir el molinillo para especias y frutos secos de Cuisinart

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

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. GUÍA DE CONTROL DEL PRODUCTO

1. Tapa de activación
2. Cuchillas de acero inoxidable (no aparecen en la ilustración)
3. Base del molinillo
4. Recipiente adicional con conjunto de cuchillas
5. 2 tapas de almacenamiento

4. ANTES DEL PRIMER USO

- Lea el manual de instrucciones antes de empezar a usar el molinillo de especias y frutos secos. Guarde este manual y el comprobante de compra en un lugar seguro
- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional del molinillo de especias y frutos secos.
- Limpie cada parte a fondo, las partes desmontables deben lavarse a mano con agua tibia. El motor se puede limpiar con un paño húmedo. No son aptps para lavavajillas.

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Llene el recipiente de acero inoxidable con los ingredientes deseados. Por favor, no supere las capacidades máximas indicadas en el apartado de sugerencias.
- Coloque el recipiente en la base del molinillo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo.
- Coloque la tapa de activación sobre el recipiente y todo ello sobre la base del molinillo.
- Enchufe el cable de alimentación a la red eléctrica.
- Empuje la tapa hacia abajo y manténgala en esa posición para comenzar a moler. Muela hasta obtener la consistencia deseada, manteniendo la presión sobre la tapa.
- Para detener la molienda, suelte la tapa.
- Desconecte el molinillo de la red eléctrica.
- Retire el recipiente girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Las especias no utilizadas pueden almacenarse en el mismo recipiente, utilizando la tapa de almacenamiento.

Nota: La capacidad máxima es de 90 gramos de especias (aunque puede variar de una especia a otra)

La capacidad máxima para frutos secos es de 75 gramos (para frutos mayores que un cacahuete, por ejemplo, anacardos, almendras o nueces, la capacidad máxima es de 45 gramos)

Nota: No llene demasiado el molinillo para especias y frutos secos

Nota: No muela de forma continuada más de 500 gramos (esto es válido para todas las especias y frutos secos)

Nota: Si utiliza este molinillo para moler café, le recomendamos reservar uno de los recipientes solo para el café. De esta forma evitará la contaminación cruzada de sabores

6. SUGERENCIAS DE UTILIZACIÓN

Este molinillo está diseñado para especias secas, frutos secos, café en grano, entre otras cosas. Esta lista es orientativa, pero esta es una muestra de los ingredientes con los que este aparato funciona óptimamente, así como de los tiempos de molienda sugeridos.

Especia / Fruto seco	Tiempo/Comentarios
Pimienta negra en grano - 1 cucharada	Procesar durante 10 segundos
Nuez moscada - 1 nuez moscada entera	Pulsar 15 veces, y después procesar durante 10 segundos
Rama de canela entera - 2, partidas por la mitad	Pulsar 3 veces, y después procesar durante 45 segundos
Clavos enteros - 1 cucharada	Procesar durante 25 segundos
Semillas de anís o hinojo - 1 cucharada	Procesar durante 30 segundos
Semillas de lino o sésamo - 2 cucharadas	Procesar durante 10 segundos
Frutos secos (para conseguir frutos secos troceados) - 75 gramos	Pulsar para hacer trozos gruesos
Frutos secos (para conseguir harina de frutos secos) - 45 gramos	Pulsar 15 veces, y después procesar durante 10 segundos
Trigo – ¼ taza	Procesar durante 20 segundos

7. RECETAS

Para ayudarle a familiarizarse con su nuevo molinillo de especias y frutos secos, hemos incluido algunas ideas de recetas. Para encontrar más recetas e inspiración puede visitar nuestro sitio web www.cuisinart.eu. También puede compartir algunas de sus propias ideas en nuestra página de Facebook.

TE CHAI

Para 4 personas

- 5 vainas de cardamomo
- 5 clavos enteros
- 1 rama de canela (aproximadamente 10 g)
- 1 anís estrellado
- 450 ml de leche semidesnatada
- 450 ml de agua
- 1 cucharadita de extracto de vainilla pura
- Un trozo de 1,5 cm de jengibre fresco, pelado y en rodajas
- 2 tiras de cáscara de naranja
- 6 bolsas de té Darjeeling
- 3 cucharadas de miel

- Coloque las vainas de cardamomo, los clavos, la rama de canela y el anís estrellado en el bol del molinillo. Pulse 2 o 3 veces, dejando las especias algo gruesas.. Reservar.
- En una cazuela mediana a fuego medio-lento, lleve a ebullición la leche, el agua y el extracto de vainilla. Una vez que la mezcla comience a hervir, incorpore las especias reservadas, el jengibre y la cáscara de naranja.
- Deje que la mezcla se cueza a fuego lento durante unos 10 o 15 minutos.
- Añada las bolsas de té y deje que se cuezan a fuego lento otros 5 minutos.
- Cuele la mezcla e incorpore la miel.

SALSA DE CACAHUETE PARA MOJAR

- 75 g de cacahuets tostados sin sal
- 60 ml de leche de coco
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de pasta de pimiento rojo
- ¼ cucharadita de salsa de pescado
- 1 cucharada de salsa de soja
- ½ cucharadita de salsa hoisin
- ½ cucharada de zumo de lima recién exprimido
- 100 ml de agua

- Coloque los cacahuets en el bol de molido Pulse 15 veces, y después procéselos durante 10 segundos, o hasta que estén en trozos muy pequeños.
- Eche los ingredientes restantes en un cazo mediano a fuego medio-lento, y bata para mezclarlos.

- Incorpore los cacahuets molidos. Lleve la mezcla a ebullición, reduzca el fuego ligeramente y deje que se cueza hasta que la salsa espese, unos 20 o 30 minutos.
- Sírvala a temperatura ambiente.

CINCO ESPECIAS EN POLVO

1 anís estrellado
 2 cucharaditas de pimienta Szechuan en grano (puede usarse pimienta negra en grano)
 ½ cucharadita de semillas de hinojo
 ½ cucharadita de clavos enteros
 Un trozo de 2,5 cm canela en rama

- Mezcle todos los ingredientes en el bol del molinillo. Pulse las especias 2 o 3 veces y después procéselas hasta que estén completamente molidas, unos 40 o 50 segundos.
- Úselas inmediatamente o guárdelas en un frasco de cristal con cierre hermético. Almacénelas en un lugar fresco y seco.

PIMIENTO ROJO EN POLVO

85 g de mezcla de pimientos secos
 1 cucharadita de orégano seco
 1 cucharadita de ajo en polvo
 ½ cucharadita de semillas de comino tostado
 ¼ cucharadita de cayena en polvo

- Tueste los pimientos en una sartén a fuego medio, unos minutos por cada lado, hasta que adquieran aroma. Enfríelos y retire las semillas y la piel de los pimientos.
- Parta los pimientos en trozos de 2,5 cm. Colóquelos en el bol del molinillo. Pulse 10 veces y luego procéselos hasta molerlos, durante unos 30-40 segundos.
- Añada orégano, ajo en polvo, comino y cayena en polvo a los pimientos molidos.
- Úselo inmediatamente o guárdelo en un frasco de cristal con cierre hermético. Almacenar en lugar fresco y seco.

CURRY EN POLVO

2 cucharadas de cilandro en grano entero
 2 cucharadas de pimienta negra en grano
 2 cucharillas de comino en grano entero
 1 cucharilla de semillas de cardamomo, peladas, sin cáscara
 ¼ cucharilla de semillas de mostaza
 ¼ cucharilla de semillas de hinojo
 2-3 chiles rojos pequeños y secos
 1 cucharilla de cúrcuma
 1 cucharilla de jengibre molido
 ¼ cucharilla de clavo entero

- En una sartén a fuego lento, coloque el cilantro, los granos de pimienta y el comino, el cardamomo, la mostaza, el hinojo y los chiles.
- Tueste lentamente hasta que las especias empiecen a reventar, tenga cuidado de no quemarse. Coloque todo en el bol del molinillo. Añada la cúrcuma, el jengibre y el clavo.
- Procese las especias juntas hasta que estén completamente molidas, unos 30 segundos.
- Úselo inmediatamente o guárdelo en un frasco de cristal con cierre hermético. Almacenar en lugar fresco y seco.

POLLO AL CURRY

Para 4-6 personas

3 dientes de ajo

Un trozo de jengibre de 2-5 cm, pelado y cortado en 3 partes

3 cucharadas de aceite vegetal o ghee*

2 cucharadas de curry en polvo (receta anterior)

700 g de pechuga de pollo deshuesada cortada en

tiras de 1 cm (de ancho)

¼ cucharilla de sal marina

¼ cucharilla de pimienta negra recién molida

1 cebolla mediana, muy picada

1 pimiento jalapeño, sin semillas y muy picado

250 ml de caldo de pollo

125 ml de leche de coco

1 boniato mediano, pelado y cortado en trozos de 1 cm

120 g de guisantes congelados

*Ghee es mantequilla clarificada que se usa comúnmente en la cocina india. Es posible clarificar la mantequilla en casa en un frasco o se puede comprar en tiendas especializadas.

- Pique el ajo y el jengibre juntos en el bol del molinillo. Caliente una sartén antiadherente a fuego medio con 1 cucharada de aceite o ghee. Cuando el aceite esté caliente, añada el ajo y el jengibre picados. Cocine hasta que suelte aromas, durante aproximadamente 1 minuto. Agregue el curry en polvo y continúe cocinando durante uno o dos minutos más.
- Coloque el pollo en un bol de acero inoxidable y mezcle bien con la mezcla de ajo.
- Cubra con film transparente y refrigere de 2 a 4 horas.
- Una vez que el pollo esté marinado, coloque una sartén grande para saltear a fuego medio-alto.
- Sazone el pollo con sal y pimienta. Añada otra cucharada de aceite y dore el pollo por ambos lados, de 2 a 3 minutos por lado. Dore el pollo en tandas para que la sartén no esté sobrecargada. Una vez que el pollo esté dorado, reserve en un recipiente aparte.
- Agregue el aceite restante a la sartén y añada la cebolla y el jalapeño. Remueva y saltee hasta que las verduras estén blandas y ligeramente doradas, aproximadamente 5 minutos. Agregue el caldo de pollo a la sartén, raspando los trozos tostados que hayan quedado en el fondo. Agregue la leche de coco, añada el boniato y cubra. Reduzca a fuego bajo para que la salsa se cueza lentamente. Después de unos 8-10 minutos añada el pollo que había reservado. Continúe a fuego lento y tape, hasta que el pollo esté completamente cocinado, aproximadamente de 5 a 8 minutos. Agregue los guisantes. Sirva en boles con arroz basmati.

Cuisinart®



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTRouGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

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

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

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

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

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

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

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

France

N°VERT 00 800 2011 2014

Belgique, België,
Belgien

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

Nederland

+31 (79) 363 4242

Deutschland

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

España

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

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

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*

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

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

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

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier,
- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.
- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.
- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

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

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

Extrait du Code de la consommation :

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

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

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

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

Extrait du Code civil :

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

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

Pièces détachées et accessoires :

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

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

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

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

ENGLISH: GUARANTEE

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

DEUTSCH: GARANTIE

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

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

NEDERLANDS: GARANTIE

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

ITALIANO: GARANZIA

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

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

