

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

FAC 2019 / 02

IB-19/027



EASY PREP PRO
FP8SE

Cuisinart®

Cuisinart®

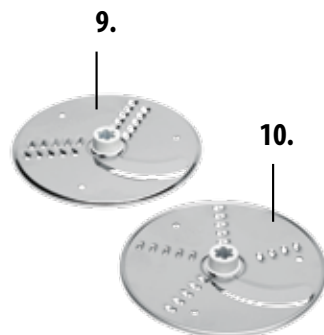
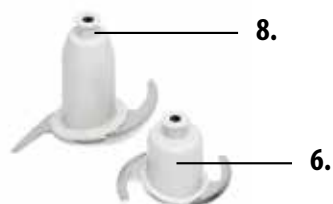
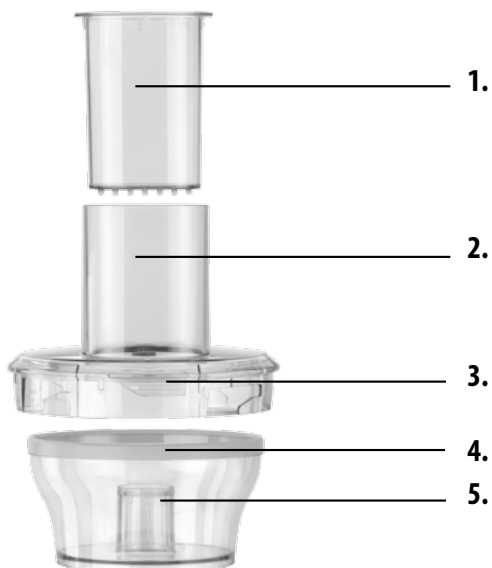


Fig. 1

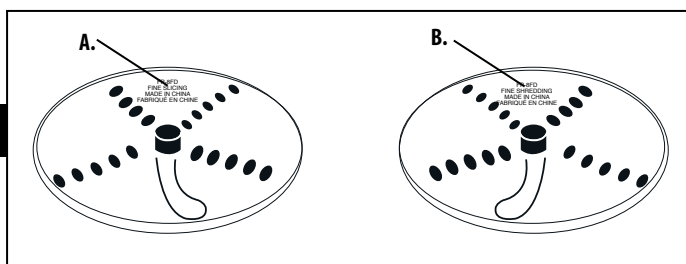


Fig. 2

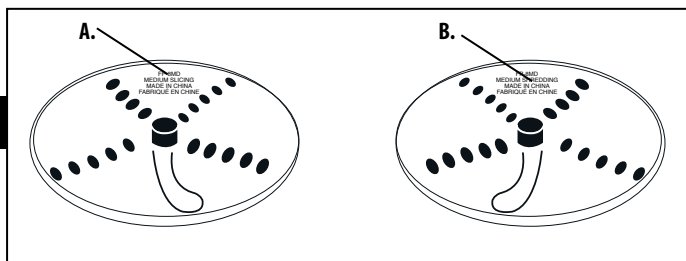


Fig. 3

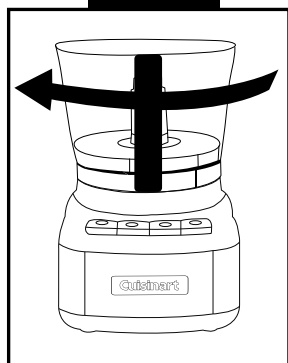


Fig. 4

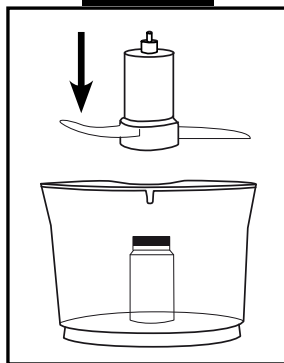


Fig. 5

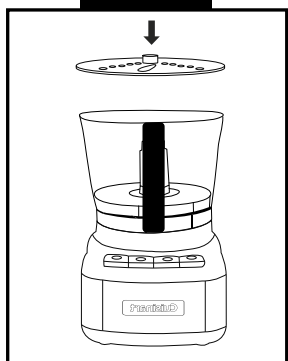
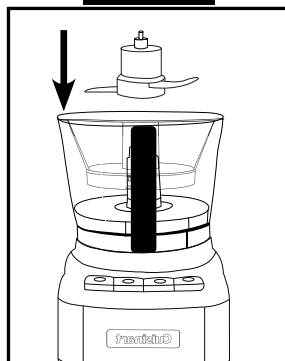


Fig. 6



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. introduction	5
3. Caractéristiques produit	5
4. Utilisation	5
Avant la première utilisation	5
1. Sélection du bol de préparation	6
2. Sélection du couteau/disque	6
3. Montage du robot	7
4. Commande de la machine.	8
5. Fonctions de la machine	9
5. Nettoyage et entretien	11
6. Dépannage.	12
7. Recettes.	14
Garantie internationale	108

TABLE OF CONTENTS

1. Safety instructions	20
2. Introduction	23
3. Product features	23
4. Instructions for use	23
Before Use	23
1. Selecting the work bowl	24
2. Selecting the blade/disc	24
3. Setting up the food processor.	24
4. Machine controls	26
5. Machine functions	26
5. Cleaning and maintenance	28
6. Troubleshooting	28
7. Recipes	30
International Guarantee.	108

INHALT

1. Sicherheitshinweise	36
2. Einleitung	40
3. Produktmerkmale	40
4. Gebrauch	40
Vor dem Gebrauch	40
1. Auswahl des Arbeitsbehälters	41
2. Auswahl der Klinge/Scheibe	41
3. Zusammensetzen des Food Processors	42
4. Gerätetasten	43
5. Gerätefunktionen	44
5. Reinigen und Pflege	46
6. Problemlösung	46
7. Rezepte	48
Internationale Garantie	108

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	54
2. Inleiding	58
3. Kenmerken van het product	58
4. Gebruik.	58
Voor het gebruik.	58
1. De mengkom selecteren/kiezen	59
2. Mes/schijf selecteren	59
3. De keukenmachine in elkaar zetten.	60
4. Regelaars keukenmachine.	61
5. Functies keukenmachine	62
5. Reiniging en onderhoud	64
6. Problemen oplossen.	64
7. Recepten	66
Internationaal garantiebewijs	108

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	72
2. Introduzione.	76
3. Caratteristiche del prodotto.	76
4. Utilizzo.	76
Prima dell'uso	76
1. Selezione del contenitore di lavoro	77
2. Selezione lama/disco	77
3. Configurazione del robot da cucina.	78
4. Comandi del robot.	79
5. Funzioni del robot	80
5. Pulizia e manutenzione	82
6. Risoluzione dei problemi	82
7. Ricette.	84
Garanzia Internazionale.	108

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	90
2. Introducción	94
3. Características del producto.	94
4. Uso	94
Antes del primer uso	94
1. Selección del recipiente de trabajo	95
2. Selección de cuchilla/disco	95
3. Configuración del procesador de alimentos	96
4. Mandos de la máquina	97
5. Funciones de la máquina	98
5. Limpieza y mantenimiento	100
6. Solución de problemas	100
7. Recetas	102
Garantía Internacional	108

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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

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

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

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



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



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

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

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

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat du Cuisinart Easy Prep Pro.

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

Pour découvrir tous nos produits et des idées de recette, visitez notre site web www.cuisinart.eu

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

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

4. UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

1. SÉLECTION DU BOL DE PRÉPARATION

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

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

Il ne sera pas toujours possible d'utiliser les bols de préparation à leur capacité maximum. La quantité d'aliments/liquides que vous pouvez préparer dans les bols dépendra de la densité des ingrédients et de la consistance du résultat final souhaité. Par exemple, pour obtenir un résultat homogène lorsque vous hachez ou réduisez en purée des noix, fruits, légumes ou viandes vous devrez peut-être préparer 300-500 g à la fois. Si vous pétrissez une pâte qui peut devenir très dense, vous devrez peut-être préparer environ 400 g à la fois.

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

Pour les liquides, nous recommandons de ne pas remplir les bols au-dessus des marques de remplissage liquide maximum sur chaque bol (900 ml sur le grand bol et 300 ml sur le petit bol.) Cela permet d'éviter le déversement de liquide dans l'axe central, ce qui pourrait entraîner une fuite.

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

2. SÉLECTION DU COUTEAU/DISQUE

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

- Le grand couteau hachoir/pétrin s'utilise uniquement avec le grand bol.
- Le petit couteau hachoir/pétrin s'utilise uniquement avec le petit bol.

Pour trancher et râper/émincer, utilisez l'un des disques réversibles.

- Utiliser un disque pour obtenir des tranches fines (2 mm) et un râpage/éminçage fin. (**Fig.1**)
- Utiliser l'autre disque pour obtenir des tranches moyennes (4 mm) et un râpage/éminçage moyen. (**Fig. 2**)

Les deux disques sont identifiés.

3. MONTAGE DU ROBOT

A. Pose et retrait du grand bol

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

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

B. Pose et retrait du grand couteau hachoir/pétrin

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

D. Installation du petit bol de cuisine et du couteau hachoir/pétrin

Le petit couteau hachoir/pétrin s'utilise uniquement avec le petit bol.

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

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

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

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

E. Pose et retrait du couvercle du bol

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

4. COMMANDES DE LA MACHINE

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

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

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

Bouton Pulse

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

Une fois la machine correctement assemblée, les ingrédients ajoutés dans le bol de préparation et

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

5. FONCTIONS DE LA MACHINE

A. Hacher

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

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

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

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

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

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

B. Pétrir/mélanger

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

C. Réduire en purée/Mélanger

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

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

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

D. Trancher/émincer

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

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

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

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

E. Râper

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

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

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

6. DÉPANNAGE

Q : le résultat final est irrégulier.

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

Q : les tranches sont irrégulières ou biseautées.

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

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

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

Q : certains aliments restent sur le dessus du disque.

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

Q : le moteur ne démarre pas.

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

Q : le robot se coupe en cours de fonctionnement.

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

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

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

Q : le moteur ralentit en cours de fonctionnement.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. RECETTES

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

MAYONNAISE À L'AIL DES OURS

2 jaunes d'œufs

1 c. à café de moutarde de Dijon

Le jus d'un citron

150 ml d'huile d'olive

150 ml d'huile d'arachide

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

2-3 c. à soupe d'eau

Sel de mer et poivre noir

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

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

PÂTE À PIZZA

QUANTITÉ APPROX. 2 PETITES BASES POUR PIZZA

125 g de farine tout usage

100 g de farine d'épeautre

1 c. à café de levure instantanée

1 c. à café de sel

½ c. à café de sucre glace

1 c. à soupe d'huile d'olive

140 ml d'eau chaude

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

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

Tarte salée

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

Sauce tomate

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

Oignons caramélisés

2 oignons rouges
50 g de beurre salé

Garniture

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

Présentation

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

Tarte salée

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

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

Sauce tomate

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

Oignons caramélisés

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

Garniture

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

Présentation

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

SALADE DE POULET AU SÉSAME

Vinaigrette au sésame

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

2 c. à soupe d'huile de sésame grillé

Le jus d'un citron vert

1 c. à soupe de miel liquide

1 c. à café de tamari

Salade

2 blancs de poulet (cuits et tranchés)

½ petit concombre (100 g)

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

3 jeunes oignons

50 g de noix de cajou

2 c. à soupe de graines de tournesol

Une poignée de coriandre hachée

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

CRUMBLE À LA RHUBARBE ET AUX POMMES

4 PERSONNES

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

Crumble

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

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

1. SAFETY CAUTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

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

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

injury from overflowing, sudden steaming and splattering. In order to avoid scalds from steam it may be advisable to process smaller quantities on a low speed.

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

plugged in.

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



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



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

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

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

Some materials may be recycled or reused.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Easy Prep Pro.

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

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

3. PRODUCT FEATURES

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

4. INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

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

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

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

1. SELECTING THE WORK BOWL

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

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

It will not always be possible to use the work bowls to their maximum capacity. The amount of food/liquid you can process in the bowls will depend on the density of the ingredients in the work bowl and the consistency of the desired end result. For example, to achieve a consistent result when chopping or pureeing nuts, fruits, vegetables or meats you may need to process in batches of 300-500g. If you are mixing dough which can be very dense, you may need to process in batches of around 400g.

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

For liquid, we recommend that you do not fill the bowls above the Maximum Liquid Fill markings on each bowl (900ml on the large work bowl and 300ml on the small work bowl.) This is to avoid liquid spilling into the central spindle which may cause leakage.

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

2. SELECTING THE BLADE/DISC

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

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

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

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

Both discs are labelled accordingly.

3. SETTING UP THE FOOD PROCESSOR

A. Fitting and Removing the Large Work Bowl

- Place the food processor base on a dry, flat, sturdy surface.
- Place the large work bowl over the motor spindle, ensuring that the handle of the bowl is positioned

to the right of the centre.

- Turn the work bowl in a clockwise direction until it locks into position on the housing base.
- To remove, grasp the handle and turn the work bowl anti-clockwise until it unlocks. Lift up and away.

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

B. Fitting and Removing the Large Chopping/Mixing Blade

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E. Fitting and Removing the Work Bowl Cover

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

- To remove the cover, grasp the feed tube and slide anti-clockwise to unlock and lift away.

4. MACHINE CONTROLS

High and Low Control Buttons

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

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

Pulse Button

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

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

5. MACHINE FUNCTIONS

A. Chopping

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

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

B. Mixing

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

- Liquids can be added through the feed tube while the machine is running.

C. Puréeing/Blending

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

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

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

D. Slicing

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

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

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

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

E. Grating/Shredding

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

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

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

5. CLEANING & MAINTENANCE

- When not in use, leave your food processor unplugged.
- Keep the blades and discs out of the reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe. We recommend washing them in the dishwasher on the top rack. Due to intense water heat, washing the work bowl(s), cover and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the work bowl(s) and pusher accessory upside down for drainage.

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

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

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

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

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

6. TROUBLESHOOTING

Q The food is unevenly processed.

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

A: Process in batches to avoid overloading.

Q: Slices are uneven or slanted.

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

Q: Food falls over in feed tube.

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

Q: Some food remains on top of the disc.

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

Q: The motor does not start.

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

Q: The food processor shuts off during operation.

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

Q: Unable to lock the work bowl cover

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

Q: The motor slowed down during operation.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. RECIPES

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

WILD GARLIC MAYONNAISE

2 Egg Yolks

1 tsp Dijon Mustard

1 Lemon (juiced)

150ml Olive Oil

150ml Groundnut Oil

30g Wild Garlic Leaves (chopped)

2-3 tbsp Water

Sea Salt and Black Pepper

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

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

PIZZA DOUGH

MAKES APPROX. 2 SMALL PIZZA BASES

125g Strong White Flour

100g Spelt Flour

1 tsp Fast Action Yeast

1 tsp Salt

½ tsp Caster Sugar

1 tbsp Olive Oil

140ml Warm Water

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

CHERRY TOMATO TART WITH BLACK OLIVE AND BASIL PESTO

Savoury pastry

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

Tomato mix

250g Tomato Passata
2 Eggs
80g Parmesan Cheese

Caramelised onions

2 Red Onions
50g Salted Butter

Garnish

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

Presentation

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

Savoury pastry

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

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

Tomato mix

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

Caramelised onions

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

Garnish

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

Presentation

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

SESAME CHICKEN SALAD

Sesame dressing

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

Salad

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

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

RHUBARB AND APPLE CRUMBLE

SERVES 4

400g Rhubarb (peeled)

2 Eating Apples (peeled & cored)

1 Orange (juiced)

75g Brown Sugar

Crumble topping

100g Soft Butter

100g Brown Sugar

150g Wholemeal Spelt Flour

100g Oats

25g Sunflower Seeds

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

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

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

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

unbeaufsichtigt ist und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.

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

betätigen oder blockieren.

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



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



ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

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

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

Gewisse Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cuisinart Easy Prep Pro.

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

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

Wenn Sie mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren möchten, besuchen Sie unsere Website www.cuisinart.eu

3. PRODUKTMERKMALE

1. Stopfer

2. Einfülltrichter

3. Abdeckung des Arbeitsbehälters

4. Gummidichtung

5. Kleiner Arbeitsbehälter (max. 0,7 L)

6. Kleine Hack-/Mischklinge

7. Großer Arbeitsbehälter (max. 1,9 L)

8. Große Hack-/Mischklinge

9. Feine Schneidscheibe & feine Raspel-/Reibscheibe

10. Mittलगrobe Schneidscheibe & mittलगrobe Raspel-/Reibscheibe

11. Gehäusesockel

12. Bedientasten

4. GEBRAUCH

VOR DEM GEBRAUCH

Seien Sie vorsichtig beim Auspacken der Hack-/Mischklingen und der umkehrbaren Schneid-/ Raspelscheiben. Die Klingen sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen.

Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie darauf, die erhöhten Fingerprofile am Kunststoffgehäuse zu verwenden, um die Klingen aus der Kunststoffverpackung zu nehmen und entfernen Sie vorsichtig Karton und Klebeband von den umkehrbaren Schneid- und Raspelscheiben. Bewahren Sie die Kunststoffgehäuse für ein sicheres Verstauen auf.

Vor dem ersten Gebrauch Ihres Cuisinart Easy Prep Pro spülen Sie den großen und den kleinen Arbeitsbehälter, die Abdeckung des Arbeitsbehälters, den Stopfer, die Hack-/Mischklingen und die beiden Schneid-/ Raspelscheiben.

1. AUSWAHL DES ARBEITSBEHÄLTERS

- Der Food Processor wird mit zwei Arbeitsbehältern geliefert.
- Der große Arbeitsbehälter hat ein maximales Fassungsvermögen von 1,9 L und kann mit der großen Hack-/Mischklinge und den beiden umkehrbaren Raspel-/Reibscheibe verwendet werden.
- Der kleine Arbeitsbehälter hat ein maximales Fassungsvermögen von 0,7 L und kann nur mit der kleinen Hack-/Mischklinge verwendet werden. Die Dichtung am inneren Behälter verhindert ein Auslaufen in den großen Arbeitsbehälter, sodass Sie den kleinen Behälter verwenden können, ohne den großen Behälter nach dem Gebrauch spülen zu müssen.

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

Es wird nicht immer möglich sein, die Arbeitsbehälter bis zum maximalen Fassungsvermögen zu nutzen. Die Gesamtmenge an Nahrungsmitteln/Flüssigkeit, die Sie in den Behältern verarbeiten können, hängt von der Dichte der Zutaten im Arbeitsbehälter und der Konsistenz des gewünschten Endresultats ab. Um beispielsweise Beim Hacken oder Pürieren von Nüssen, Obst, Gemüse oder Fleisch ein gleichförmiges Resultat zu erzielen, müssen Sie möglicherweise Portionen von 300-500g verarbeiten. Wenn Sie sehr schweren Teig kneten, müssen Sie möglicherweise Portionen von ca. 400 g verarbeiten.

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

Für Flüssigkeiten empfehlen wir, die Arbeitsbehälter nicht über die maximalen Füllstandsmarkierung auf jedem Behälter zu befüllen (900 ml bei dem großen Arbeitsbehälter und 300 ml bei dem kleinen Arbeitsbehälter!). Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeit in die Zentralspindel gelangt, was zu Undichtigkeiten führen kann.

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

2. AUSWAHL DER KLINGE/SCHIEBE

Zum Hacken, Mischen, Mixen und Pürieren verwenden Sie die Hack-/Mischklinge.

- Die große Hack-/Mischklinge darf nur mit dem großen Arbeitsbehälter verwendet werden.
- Die kleine Hack-/Mischklinge darf nur mit dem kleinen Arbeitsbehälter verwendet werden.

Verwenden Sie zum Raspeln/Reiben eine der umkehrbaren Scheiben.

- Eine Scheibe ist zum feinen Schneiden (2mm) und feinen Raspeln/Reiben vorgesehen (**Abb1**).
- Die andere zum mittelgroben Schneiden (4mm) und mittelgroben Raspeln/Reiben (**Abb 2**). Beide Scheiben sind entsprechend gekennzeichnet.

3. ZUSAMMENSETZEN DES FOOD PROCESSORS

A. Den großen Arbeitsbehälter einsetzen und entfernen

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

Anm.: Der Arbeitsbehälter kann anfangs schwergängig sein.

B. Die große Hack-/Mischklinge einsetzen und entfernen

- Setzen Sie den großen Arbeitsbehälter wie in Punkt 3A beschrieben ein.
- Halten Sie den zentralen Kunststoffschaft fest, heben Sie die große Hackklinge vorsichtig an und setzen Sie sie auf die zentrale Spindel des Arbeitsbehälters. Drücken Sie die Klinge bis zum Anschlag nach unten (**Abb 4**).

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

- Zum Entfernen fassen Sie den zentralen Kunststoffschaft und heben Sie ihn nach oben aus der zentralen Spindel des Arbeitsbehälters.

WARNUNG: Seien Sie beim Umgang mit den Klingen sehr vorsichtig; sie sind scharf und können Verletzungen verursachen.

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

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

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

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

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

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

D. Den kleinen Arbeitsbehälter und der Hack-/Mischklinge zusammensetzen

Die kleine Hack-/Mischklinge darf nur mit dem kleinen Arbeitsbehälter verwendet werden.

- Setzen Sie den großen Arbeitsbehälter wie in Punkt (**Abb 3**) beschrieben ein.
- Legen Sie die Gummidichtung um den kleinen Behälter und achten Sie darauf, dass die Lippe die Oberseite des Behälters umschließt. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig montiert ist, sodass der Inhalt nicht über den Rand des großen Arbeitsbehälters schwappt. Auf diese Weise

können Sie beide Behälter für verschiedene Aufgaben verwenden, ohne sie zwischendurch spülen zu müssen.

- Setzen Sie den kleinen Arbeitsbehälter auf die zentrale Spindel des großen Arbeitsbehälters.
- Halten Sie den zentralen Kunststoffschaff fest, heben Sie die kleine Hack-/Mischklinge vorsichtig an und setzen Sie sie auf die zentrale Spindel des großen Arbeitsbehälters. Drücken Sie die Klinge vorsichtig bis zum Anschlag nach unten (**Abb 6**).

Anm.: Setzen Sie immer zuerst die Klinge in den Behälter, bevor Sie Zutaten hinzufügen.

- Zum Entfernen fassen Sie den zentralen Kunststoffschaff und heben Sie ihn nach oben aus der zentralen Spindel.

WARNUNG: Seien Sie beim Umgang mit den Klingen sehr vorsichtig; sie sind scharf und können Verletzungen verursachen.

E. Die Abdeckung des Arbeitsbehälters einsetzen und abnehmen

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

4. GERÄTETASTEN

Tasten ‚High‘ und ‚Low‘

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

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

Taste ‚Pulse‘ (Intervall)

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

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

5. GERÄTEFUNKTIONEN

A. Hacken

- Sie können Ihr Gerät für eine Vielzahl von Zerkleinerungsaufgaben einsetzen wie das Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Käse und Nüssen.
- Setzen Sie den gewünschten Arbeitsbehälter und die passende Misch-/Hackklinge zusammen. Rohe Zutaten schälen, Kerngehäuse und/oder Samen und Kerne entfernen. Für beste Resultate sollten die Stücke, die Sie in den Arbeitsbehälter geben, etwa die gleiche Größe haben, d.h. 2,5 cm große Würfel.
- Zutaten zufügen und in 1-Sekunden-Intervallen zerkleinern. Für sehr fein gehackte Nahrungsmittel entweder die ‚PULSE‘-Taste gedrückt halten bzw. ‚HIGH‘ oder ‚LOW‘ für einen Dauerbetrieb drücken. Die Zutaten genau beobachten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, und gegebenenfalls die Wände des Behälters abschaben.
- Für die meisten Zerkleinerungsaufgaben wird die hohe Geschwindigkeit empfohlen. **WARNUNG:** Versuchen Sie niemals, Zutaten zu verarbeiten, die zu hart sind, um sie mit einem Messer zu schneiden. Sie könnten die Klinge oder das Gerät beschädigen.

B. Mischen

- Sie können Dips, Dressings, Saucen, Kuchenmischung, Brotteig, Gebäck und Streusel herstellen.
- Setzen Sie den gewünschten Arbeitsbehälter und die passende Misch-/Hackklinge zusammen.
- Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Arbeitsbehälter und verwenden Sie die Funktion ‚PULSE‘ oder die Stufe ‚LOW‘ (empfohlen für die Herstellung verschiedener Teigsorten).
- Die Zutaten genau beobachten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, und gegebenenfalls die Wände des Behälters abschaben.
- Flüssigkeit kann bei laufendem Gerät über den Einfülltrichter zugegeben werden.

C. Pürieren/Mixen

- Setzen Sie den gewünschten Arbeitsbehälter und die passende Misch-/Hackklinge zusammen.
- Die Zutaten sollten in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden; ein cremiges Püree erreichen Sie am besten, wenn alle Stücke gleich groß sind.
- Verwenden Sie die ‚PULSE‘-Funktion um die Nahrungsmittel zunächst zu zerkleinern und anschließend ‚HIGH‘ oder ‚LOW‘, bis sie püriert oder gemixt sind. Gegebenenfalls die Wände des Behälters abschaben.

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

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

D. Scheiben schneiden

- Verwenden Sie die Schneidscheiben, um perfekte 2 mm- oder 4 mm-große Scheiben zu schneiden.
- Setzen Sie die gewünschte Schneidscheibe mit dem großen Arbeitsbehälter zusammen und setzen Sie die Abdeckung auf.
- Schalten Sie das Gerät auf ‚HIGH‘.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stopfer entfernt wurde und geben Sie dann die Nahrungsmittel in den Einfülltrichter. Für beste Resultate die Nahrungsmittel immer gleichmäßig in den Einfülltrichter stopfen. Die Zutaten sollten gut hineinpassen, aber nicht so festsitzen, dass der Stopfer sich nicht mehr bewegt.

- Drücken Sie die Nahrungsmittel mithilfe des Stopfers langsam durch den Einfülltrichter, bis sie auf die Scheibe auftreffen und in Scheiben geschnitten werden.

Anm.: Die Position der Nahrungsmittel im Einfülltrichter bestimmt die Form und Größe der Scheiben. Wenn Sie zum Beispiel eine ganze Karotte senkrecht einführen, erhalten Sie runde Scheiben. Um Form und Größe der Scheiben zu ändern, die Position der Nahrungsmittel im Einfülltrichter ändern. Art/Textur der Nahrungsmittel bestimmen die Höhe des erforderlichen Drucks. Bei weichen Nahrungsmitteln leichten Druck, bei mittelharten Nahrungsmitteln mittleren Druck und bei härteren Nahrungsmitteln festen Druck ausüben. Verarbeiten Sie immer mit gleichmäßigem Druck.

WARNUNG: Stecken Sie niemals Finger in den Einfülltrichter; verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Wenn Nahrungsmittel festsitzen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Food Processor auseinander. Versuchen Sie nicht, Nahrungsmittel zu entfernen, während die Scheibe läuft.

E. Reiben/Raspeln

- Verwenden Sie zum feinen oder mittelgroben Reiben/Raspeln die Reib-/Raspelscheiben.
- Setzen Sie die gewünschte Rassel-/Reibscheibe mit dem großen Arbeitsbehälter zusammen und setzen Sie die Abdeckung auf.
- Schalten Sie das Gerät auf ‚HIGH‘.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stopfer entfernt wurde und geben Sie dann die Nahrungsmittel in den Einfülltrichter. Für beste Resultate die Nahrungsmittel immer gleichmäßig in den Einfülltrichter stopfen. Die Zutaten sollten gut hineinpassen, aber nicht so festsitzen, dass der Stopfer sich nicht mehr bewegt.
- Drücken Sie die Nahrungsmittel mithilfe des Stopfers langsam durch den Einfülltrichter, bis sie auf die Scheibe auftreffen und geraspelt/gerieben werden.

Art/Textur der Nahrungsmittel bestimmen die Höhe des erforderlichen Drucks. Bei weichen Nahrungsmitteln leichten Druck, bei mittelharten Nahrungsmitteln mittleren Druck und bei härteren Nahrungsmitteln festen Druck ausüben. Verarbeiten Sie immer mit gleichmäßigem Druck.

WARNUNG: Stecken Sie niemals Finger in den Einfülltrichter; verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Wenn Nahrungsmittel festsitzen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Food Processor auseinander. Versuchen Sie nicht, Nahrungsmittel zu entfernen, während die Scheibe läuft.

5. REINIGUNG & PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Food Processor nicht in Gebrauch ist.
- Die Klingen und Scheiben außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Alle Teile außer dem Gehäusesockel sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, die Teile im oberen Korb der Spülmaschine zu reinigen. Durch die hohe Wassertemperatur kann das Spülen des/der Arbeitsbehälter, der Abdeckung und der Zubehöerteile im unteren Korb mit der Zeit Schäden verursachen. Stellen Sie die Arbeitsschüssel(n) und den Stopfer umgekehrt in die Spülmaschine, damit sie ablaufen können. Seien Sie vorsichtig beim Be- und Entladen der Klingen und Scheiben aus der bzw. in die Spülmaschine.

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

- Um das Reinigen zu erleichtern, spülen Sie die Arbeitsbehälter, die Abdeckung des Arbeitsbehälters, den Stopfer und die Klinge oder Scheibe sofort nach dem Gebrauch, damit keine Nahrungsmittel antrocknen. Wenn Nahrungsmittel im Stopfer feststecken, entfernen Sie sie, indem Sie Wasser durchlaufen lassen oder verwenden Sie eine Flaschenbürste.
- Wenn Sie die Klinge oder die Scheiben von Hand spülen, gehen Sie vorsichtig vor. Verwenden Sie beim Handhaben den Kunststoffschaft. Vermeiden Sie es, sie im Seifenwasser liegen zu lassen, wo sie aus dem Blickfeld verschwinden können. Zum Reinigen der Metallklinge füllen Sie den Arbeitsbehälter mit Seifenlauge, fassen Sie die Klinge am Kunststoffschaft und bewegen Sie ihn schnell auf der zentralen Spindel des Behälters auf und ab.
- Die Arbeitsbehälter sind aus dem Kunststoff SAN gefertigt. Sie sollten nicht in die Mikrowelle gestellt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um den Gehäusesockel zu reinigen. Wischen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn sorgfältig trocknen. Geben Sie Reinigungsmittel nur auf das Tuch, nicht direkt auf den Sockel.
- Falls die Füße Flecken auf der Arbeitsplatte hinterlassen, sprühen Sie Fleckentferner auf und wischen Sie sie mit einem feuchten Schwamm ab.
- Falls immer noch Spuren zurückbleiben, wiederholen Sie den Vorgang und wischen Sie die Stelle mit einem feuchten Schwamm und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel ab.

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

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

6. PROBLEMLÖSUNG

F: Die Nahrungsmittel werden ungleichmäßig verarbeitet.

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

A: Portionsweise vorgehen, um eine Überladung zu vermeiden.

F: Die Scheiben sind ungleichmäßig oder schief.

A: Legen Sie gleichmäßig geschnittene Nahrungsmittel, mit dem Anschnitt nach unten, in den

Einfülltrichter. Gleichmäßigen Druck auf den Stopfer ausüben.

F: Die Nahrungsmittel fallen im Einfülltrichter um.

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

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

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

F: Der Motor startet nicht.

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

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

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

F: Die Abdeckung des Arbeitsbehälters lässt sich nicht verriegeln.

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

F: Der Motor läuft während des Betriebs langsamer.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. REZEPTE

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

BÄRLAUCHMAYONNAISE

2 Eigelb

1 TL Dijonsenf

1 Zitrone (ausgepresst)

150 ml Olivenöl

150 ml Erdnussöl

30 g Bärlauchblätter (gehackt)

2-3 EL Wasser

Meersalz und schwarzer Pfeffer

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

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

PIZZATEIG

ERGIBT CA. 2 KLEINE PIZZABÖDEN

125 g backstarkes Weißmehl

100 g Dinkelmehl

1 TL Trockenhefe

1 TL Salz

½ TL Streuzucker

1 EL Olivenöl

140 ml warmes Wasser

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

KIRSCHTOMATEN-TARTE MIT SCHWARZEN OLIVEN UND BASILIKUMPESTO

Herzhafter Teig

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

Tomatenmischung

250 g passierte Tomaten
2 Eier
80 g Parmesan

Karamellisierte zwiebeln

2 rote Zwiebeln
50 g gesalzene Butter

Garnitur

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

Präsentation

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

Herzhafter Teig

- Den großen Arbeitsbehälter mit der großen Hack-/Mischklinge zusammensetzen.
- Mehl, Butterwürfel, Zucker und Salz in die Schüssel geben und auf der Stufe ‚HIGH‘ verarbeiten, bis alle Zutaten eine feine Mischung ohne Klumpen ergeben (ca. 3 Minuten je nach Temperatur der Butter).
- Wasser und Eigelb in einem Behälter verrühren.
- Während die trockene Mischung auf Stufe ‚LOW‘ verrührt wird, die flüssige Mischung langsam durch den Einfülltrichter zugeben. Weiter verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben (ca. 1 Min.).
- Herausnehmen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rollen Sie den Teig 3 mm dick aus.
- Kleiden Sie eine 4 cm x 20 cm große Tarteform mit dem Teig aus. Drücken Sie den Teig mit den

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

Tomatenmischung

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

Karamellisierte zwiebeln

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

Garnitur

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

Präsentation

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

SESAM-HÜHNCHENSALAT

Sesamdressing

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

Salat

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

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

RHABARBER-APFEL-CRUMBLE

Für 4 Personen

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

Streusel

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

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

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

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

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

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

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

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



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



ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN WEGGOOIEN

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

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

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Cuisinart Easy Prep Pro.

Al meer dan 30 jaar stelt Cuisinart zich als doel om de beste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart-producten gaan uitzonderlijk lang mee en zijn ontworpen voor gebruiksgemak en uitstekende prestaties, elke dag weer.

Voor meer informatie over onze producten en ideeën voor recepten gaat u naar www.cuisinart.eu

3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

1. Stamper
2. Vulbuis
3. Mengkomdeksel
4. Rubberen afdichting
5. Kleine mengkom (max. 0,7 l)
6. Klein hak-/mengmes
7. Grote mengkom (max. 1,9 l)
8. Groot hak-/mengmes
9. Schijf voor fijn snijden en fijn raspen/schaven
10. Schijf voor middelgrof snijden en middelgrof raspen/schaven
11. Motorblok
12. Bedieningsknoppen

4. GEBRUIK

VOOR HET GEBRUIK

Wees voorzichtig bij het uitpakken van de hak-/mengmessen en de omkeerbare snij-/raspschijven. De messen en de snijrand zijn zeer scherp en kunnen letsel veroorzaken.

Gebruik om letsel te voorkomen de verhoogde vingergrepen op de plastic verpakking om de messen uit de verpakking te halen. Ga voorzichtig te werk wanneer u het karton en het kleefband van de omkeerbare snij-/raspschijven haalt. Bewaar de plastic verpakking om de onderdelen veilig in op te bergen.

Voordat u de Easy Prep Pro van Cuisinart voor het eerst gebruikt, wast u de grote en kleine mengkom, het mengkomdeksel, de stamper, de hak-/mengmessen en beide snij-/raspschijven eerst af.

1. DE MENGKOM SELECTEREN/KIEZEN

- De keukenmachine wordt geleverd met twee mengkommen.
- De grote mengkom heeft een maximumcapaciteit van 1,9 l en kan worden gebruikt in combinatie met het grote hak-/mengmes en de twee omkeerbare snij- en rasp-/schaafschijven.
- De kleine mengkom heeft een maximumcapaciteit van 0,7 l en kan uitsluitend worden gebruikt in combinatie met het kleine hak-/mengmes. De afdichting op de binnenste kom voorkomt lekken in de grote mengkom, zodat u de kleine kom kunt gebruiken zonder dat u de grote mengkom daarna moet afwassen.

N.B. De grote mengkom moet altijd worden geplaatst voordat u de kleine mengkom in de grote bevestigt.

Het zal niet altijd mogelijk zijn om de mengkommen op hun maximale capaciteit te benutten. De hoeveelheid vaste of vloeibare ingrediënten die u in de mengkommen kunt verwerken is afhankelijk van de dichtheid van de ingrediënten in de kom en de consistentie van het gewenste eindresultaat. Zo moet u om een consistent resultaat te verkrijgen wanneer u noten, fruit, groente of vlees hakt of pureert, de ingrediënten mogelijk verwerken in hoeveelheden van 300-500 g tegelijk. Als u deeg mengt dat heel dik kan zijn, moet u dit mogelijk verwerken in hoeveelheden van rond de 400 g.

Als de motor te veel toeren moet maken of de verwerkingsresultaten ongelijkmatig zijn, kunt u het best de hoeveelheid ingrediënten in de mengkom reduceren, en de verwerking verder in batches voltooien.

Bij vloeistoffen bevelen we u aan om de kommen niet hoger te vullen dan de markering voor de maximale vloeistofhoeveelheid op de kommen (900 ml voor de grote mengkom en 300 ml voor de kleine mengkom). Dit voorkomt dat er vloeistof terechtkomt in de centrale as, wat lekkage kan veroorzaken.

N.B. Als u erg dunne vloeistof verwerkt in de grote kom, zoals water, moet u de hoeveelheid vloeistof reduceren tot 600 ml om te voorkomen dat er vloeistof via het deksel ontsnapt.

2. MES/SCHIJF SELECTEREN

U gebruikt de hak-/mengmessen om te hakken, te mixen, te mengen en te pureren.

- Het grote hak-/mengmes kan alleen worden gebruikt in combinatie met de grote mengkom.
- Het kleine hak-/mengmes kan alleen worden gebruikt in combinatie met de kleine mengkom.

U gebruikt de omkeerbare schijven om te snijden en te raspen/schaven.

- De ene schijf is bestemd voor fijn snijden (dikte van 2 mm) en fijn raspen/schaven (**Fig. 1**).
- De andere schijf is bestemd voor middelgrof snijden (4 mm) en middelgrof raspen/schaven (**Fig. 2**).

Beide schijven zijn als zodanig gelabeld.

3. DE KEUKENMACHINE IN ELKAAR ZETTEN

A. De grote mengkom plaatsen en verwijderen

- Plaats de keukenmachine op een droog, vlak, stevig oppervlak.
- Plaats de grote mengkom op de aandrijfas, waarbij u erop let dat het handvat van de kom zich rechts van het midden bevindt.
- Draai de kom met de wijzers van de klok mee totdat deze wordt vergrendeld op het motorblok.
- Om de mengkom te verwijderen, draait u de mengkom aan het handvat tegen de wijzers van de klok in totdat hij wordt ontgrendeld. Til hem op en weg.

Opmerking: de mengkom kan stroef aanvoelen tijdens de eerste paar keer dat u deze vast- en losdraait.

B. Het grote hak-/mengmes plaatsen en verwijderen

- Plaats de grote mengkom zoals aangegeven onder (**Fig. 3**).
- Pak het grote hakmes vast bij de centrale plastic steel en plaats het op de centrale aandrijfas van de mengkom. Duw het mes zo ver mogelijk naar beneden (**Fig. 4**).

N.B. Bevestig het mes altijd in de kom voordat u ingrediënten toevoegt.

- Om het mes te verwijderen, pakt u het vast bij de centrale plastic steel en tilt u het op en weg van de centrale aandrijfas van de mengkom.

WAARSCHUWING: wees zeer voorzichtig als u de messen hanteert: ze zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken.

C. De omkeerbare snij- en rasp-/schaafschijven plaatsen en verwijderen

De omkeerbare snij- en rasp-/schaafschijven kunnen alleen worden gebruikt in combinatie met de grote mengkom.

- Plaats de grote mengkom zoals aangegeven onder (**Fig. 3**).
- Kies de gewenste schijf en plaats deze op de aandrijfas (**Fig. 5**), waarbij de zijde met de tekst voor de functie die u wilt gebruiken naar boven moet zijn gericht (zie sectie 2 van uw referentie).

Draai de schijf langzaam totdat de groeven op de schijf en de aandrijfas aansluiten; de schijf valt nu op zijn plaats.

N.B. Plaats nooit een van beide schijven op de aandrijfas als de mengkom nog niet op zijn plaats is vergrendeld.

- Als u de schijf wilt verwijderen, tilt u deze voorzichtig op en weg van de aandrijfas.

WAARSCHUWING: wees zeer voorzichtig als u de schijven hanteert: de snijrand is scherp en kan letsel veroorzaken.

D. De kleine mengkom en het kleine hak-/mengmes in elkaar zetten

Het kleine hak-/mengmes kan alleen worden gebruikt in combinatie met de kleine mengkom.

- Plaats de grote mengkom zoals aangegeven onder (**Fig. 3**).
- Plaats de rubberen afdichting rond de omtrek van de kleine kom, zodat de rand van de ring de top van de kom bedekt. Zorg ervoor dat de afdichting correct is geplaatst, zodat de inhoud niet over de rand de grote mengkom inloopt. Zo kunt u beide kommen gebruiken voor aparte taken zonder dat u tussendoor hoeft af te wassen.
- Plaats de kleine mengkom op de centrale aandrijfas van de grote mengkom.

- Pak het kleine hak-/mengmes vast bij de centrale plastic steel en plaats het voorzichtig op de centrale aandrijfjas van de grote mengkom. Duw het mes voorzichtig zo ver mogelijk naar beneden (Fig. 6).

N.B. Plaats het mes altijd in de kom voordat u ingrediënten toevoegt.

- Om het mes te verwijderen, pakt u het vast bij de centrale plastic steel en tilt u het op en weg van de centrale aandrijfjas.

WAARSCHUWING: wees zeer voorzichtig als u de messen hanteert: ze zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken.

E. Het mengkomdeksel plaatsen en verwijderen

- Plaats het mengkomdeksel op de mengkom met de vulbuis net rechts van het midden. Draai het met de klok mee totdat het wordt vergrendeld. Let er daarbij op dat de vulbuis op één lijn ligt met het handvat van de grote mengkom.
- Zorg ervoor dat de stamper aansluit op de vulbuisopening op het deksel van de grote mengkom en schuif hem naar beneden.
- Om het deksel te verwijderen pakt u de vulbuis vast en draait u deze tegen de wijzers van de klok in, zodat het deksel wordt ontgrendeld en u het kunt wegtillen.

4. REGELAARS KEUKENMACHINE

Bedieningsknoppen 'High' en 'Low'

- Als u de knop 'HIGH' of 'LOW' inschakelt, blijft de keukenmachine werken totdat u 'OFF' selecteert.
- Zet de machine op correcte wijze in elkaar.
- Voeg ingrediënten toe aan de mengkom, via de vulbuis of rechtstreeks in de mengkom. Bevestig het mengkomdeksel op de aangegeven wijze.
- Druk op de knop 'HIGH' of 'LOW'. Het blauwe ledlampje gaat branden en de motor start.
- Druk op de knop 'OFF' wanneer u klaar bent.

WAARSCHUWING: de eenheid heeft een ingebouwd veiligheidsmechanisme dat de motor automatisch uitschakelt als u het deksel van de mengkom haalt. Als u niet op de knop 'OFF' hebt gedrukt, start de motor automatisch op wanneer u het deksel van de mengkom terugplaatst. Druk eenvoudig op de knop 'OFF' om de motor uit te zetten.

Pulsknop

Als u de 'PULSE'-knop indrukt, blijft de keukenmachine werken zolang u de knop ingedrukt houdt. Op deze manier kunt u de duur en de frequentie van de verwerking nauwkeurig controleren. Tenzij u een andere waarde opgeeft, duurt één 'PULSE' ongeveer één seconde.

Als u de keukenmachine correct in elkaar hebt gezet, de ingrediënten in de mengkom hebt gedaan en het deksel correct op de kom zit, drukt u de 'PULSE'-knop zo vaak in als nodig is. Het blauwe ledlampje gaat branden zodra u de knop indrukt. Naarmate u de keukenmachine vaker gebruikt, zult u steeds beter weten welke instellingen het meest geschikt zijn voor de ingrediënten die u gebruikt.

5. FUNCTIES KEUKENMACHINE

A. Hakken

- U kunt met uw keukenmachine een groot aantal verschillende ingrediënten hakken, zoals vlees, vis, fruit, groenten, kaas en noten.
- Bevestig het meest geschikte hak-/mengmes in de door u gekozen kom.

Schil rauwe ingrediënten, verwijder het klokhuis en/of verwijder zaden en pitten. Let er voor optimale resultaten op dat de stukken waarin de voedingsmiddelen zijn verdeeld ongeveer even groot zijn, namelijk ongeveer 2,5 vierkante cm.

- Doe de ingrediënten in de kom en hak ze met de pulsknop in stappen van 1 seconde klein. Voor heel fijn hakken houdt u de 'PULSE'-knop ingedrukt of drukt u op 'HIGH' of 'LOW' om de keukenmachine continu te laten werken.

Let goed op of de ingrediënten de gewenste consistentie bereiken en schep de kom zo vaak leeg als nodig is.

- We bevelen voor de meeste haktaken een hoge snelheid aan.

WAARSCHUWING: probeer nooit ingrediënten te hakken die te hard zijn om met een mes te snijden. Dit kan leiden tot schade aan het mes of het apparaat.

B. Mixen

- Hiermee kunt u dips, dressings, sauzen, cakemix, brooddeeg, taartdeeg en een crumble topping maken.
- Plaats de door u gekozen kom en bevestig het meest geschikte hak-/mengmes.
- Voeg ingrediënten toe aan de mengkom en gebruik de 'PULSE'-functie of de snelheidsinstelling 'LOW' (aanbevolen voor deeg en beslag).
- Let goed op of de ingrediënten de gewenste consistentie bereiken en schep de kom zo vaak leeg als nodig is.
- U kunt vloeistoffen toevoegen via de vulbuis terwijl de keukenmachine in bedrijf is.

C. Pureren/Mengen

- Plaats de door u gekozen kom en bevestig het meest geschikte hak-/mengmes.
- Snijd de ingrediënten in stukken van 2,5 cm; om een gladde puree te maken is het aan te bevelen alle stukjes even groot te maken.
- Hak eerst met de pulsfunctie en ga daarna verder met de instelling 'HIGH' of 'LOW' tot de ingrediënten gepureerd/gemengd zijn.

Schep de mengkom zo vaak leeg als nodig is.

N.B. Gebruik deze methode niet om gekookte aardappelen te pureren. Aardappelpuree wordt kleverig wanneer het wordt verwerkt met een metalen mes.

- Pureer vaste ingrediënten en voeg zo nodig vloeistof toe via de vulbuis.

D. Plakjes snijden

- Gebruik de snijschijven om perfecte plakjes te snijden met een dikte van 2 of 4 mm.
- Bevestig de meest geschikte snijschijf in de grote mengkom. Plaats daarna het mengkomdeksel.
- Zet de keukenmachine op 'HIGH'.

- Verwijder de stamper en doe het voedsel in de vulbuis. Voor de beste resultaten pakt u de buis helemaal vol met de voedingsmiddelen. Er mag geen ruimte tussen de ingrediënten zitten, maar de ingrediënten moeten ook niet zo strak tegen elkaar aan zitten dat u ze niet naar beneden kunt duwen.
- Duw de voedingsmiddelen langzaam door de buis met de stamper totdat ze contact maken met de schijf en worden gesneden.

N.B. De positie van de voedingsmiddelen in de vulbuis bepaalt de vorm en dikte van de plakjes. Als u een wortel wordt bijvoorbeeld verticaal in de buis zet, krijgt u ronde plakjes. Om de vorm en de grootte van de schijfjes te veranderen, wijzigt u de positie van de voedingsmiddelen in de vulbuis.

Het type/de textuur van de voedingsmiddelen bepaalt hoeveel druk u moet uitoefenen. Bij zachte voedingsmiddelen oefent u lichte druk uit; hoe steviger de ingrediënten zijn, hoe harder u moet duwen. De druk moet altijd gelijkmatig zijn.

WAARSCHUWING: steek nooit uw vingers in de vulbuis; gebruik altijd de meegeleverde stamper. Als het voedsel komt vast te zitten, schakelt u de keukenmachine uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en haalt u de keukenmachine uit elkaar. Probeer nooit voedsel te verwijderen zolang de schijf draait.

E. Raspen/Schaven

- Gebruik de rasp-/schaafschijf voor fijn of middelgrof raspen/schaven.
- Bevestig de meest geschikte rasp-/schaafschijf in de grote mengkom. Plaats daarna het mengkomdeksel.
- Zet de keukenmachine op 'HIGH'.
- Verwijder de stamper en doe het voedsel in de vulbuis. Voor de beste resultaten pakt u de buis helemaal vol met de voedingsmiddelen. Er mag geen ruimte tussen de ingrediënten zitten, maar de ingrediënten moeten ook niet zo strak tegen elkaar aan zitten dat u ze niet naar beneden kunt duwen.
- Duw de voedingsmiddelen langzaam door de buis met de stamper totdat ze contact maken met de schijf en worden geraspt/geschaafd.

Het type/de textuur van de voedingsmiddelen bepaalt hoeveel druk u moet uitoefenen. Bij zachte voedingsmiddelen oefent u lichte druk uit; hoe steviger de ingrediënten zijn, hoe harder u moet duwen. De druk moet altijd gelijkmatig zijn.

WAARSCHUWING: steek nooit uw vingers in de vulbuis; gebruik altijd de meegeleverde stamper. Als het voedsel komt vast te zitten, schakelt u de keukenmachine uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en haalt u de keukenmachine uit elkaar. Probeer nooit voedsel te verwijderen zolang de schijf draait.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat de stekker niet in het stopcontact zitten als u de keukenmachine niet gebruikt.
- Houd de messen en schijven buiten het bereik van kinderen.
- Alle onderdelen behalve het motorblok zijn vaatwasbestendig. We bevelen aan om ze in het bovenste rek van de vaatwasser te plaatsen. Door de hoge watertemperatuur kan het wassen van de mengkommen, het deksel en de accessoires op den duur schade veroorzaken. Plaats de mengkom(men) en de stamper ondersteboven zodat het water eruit kan lopen.

Wees extra voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen van messen en schijven in/uit de afwasmachine.

N.B. Het is normaal dat de rubberen afdichting door de verwerkte voedingsstoffen in de loop van de tijd verkleurt. We bevelen aan om de rubberen afdichting na elk gebruik te verwijderen, schoon te maken en terug te plaatsen.

- Om het reinigen te vergemakkelijken, spoelt u de mengkommen, het mengkomdeksel, de stamper en het mes of de schijf onmiddellijk na gebruik, zodat er geen voedselresten op achterblijven. Als er voedingsresten achterblijven in de stamper, verwijdert u deze met een flessenborstel of door de stamper te spoelen met water.
- Als u het mes en de schijven met de hand wast, dient u voorzichtig te werk te gaan. Houd ze altijd vast bij de plastic steel. Laat ze niet in het zeepsop liggen: dan kunt u ze gemakkelijk uit het oog verliezen. Om het metalen mes schoon te maken, vult u de mengkom met zeepsop, houdt u het mes bij de plastic steel vast en beweegt u het snel op en neer op de centrale aandrijfas van de kom.
- De mengkommen zijn gemaakt van SAN-plastic. Ze mogen niet in een magnetron worden geplaatst.
- Gebruik geen schuurmiddelen voor het reinigen van het motorblok. Veeg dit eenvoudig af met een vochtige doek en maak het daarna goed droog. Breng eventueel schoonmaakmiddel aan op de doek, niet op het motorblok.
- Als de voetjes sporen achterlaten op het aanrecht, sproeit u hier vlekkenverwijderaar op en veegt u het oppervlak na met een vochtige spons.
- Als er nog sporen of vlekken achterblijven, herhaalt u de procedure en veegt u het oppervlak na met een vochtige spons en een niet-schurend schoonmaakproduct.

BELANGRIJK: bewaar een mes of schijf nooit op de aandrijfas van het motorblok. U mag een mes of schijf uitsluitend op de aandrijfas plaatsen als u van plan bent de keukenmachine te gebruiken.

ONDERHOUD: alle andere servicingtaken moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicevertegenwoordiger.

6. PROBLEMEN OPLOSSEN

V: De ingrediënten worden ongelijkmatig verwerkt.

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

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

V: De schijfjes zijn ongelijk of schuin afgesneden.

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

V: De ingrediënten in de vulbuis vallen om.

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

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

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

V: De motor start niet.

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

V: De keukenmachine schakelt zichzelf uit tijdens het gebruik.

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

V: Ik kan het mengkomdeksel niet vergrendelen.

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

V: De motor gaat trager lopen tijdens het gebruik.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. RECEPTEN

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

DASLOOKMAYONAISE

2 eierdooiers

1 tl dijonmosterd

1 citroen (uitgeperst)

150 ml olijfolie

150 ml pindaolie

30 g daslookbladeren (gehakt)

2-3 el water

Zeezout en zwarte peper

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

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

PIZZADEEG

VOOR ONGEVEER 2 KLEINE PIZZABODEMS

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

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

HARTIGE TAART MET KERSTOMATEN, ZWARTE OLIJVEN EN BASILICUMPESTO

Taartdeeg

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

Tomatensaus

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

Gekaramelliseerde uien

- 2 rode uien
- 50 g gezouten boter

Garnering

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

Presentatie

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

Taartdeeg

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

koelkast staan.

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

Tomatensaus

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

Gekaramelliseerde uien

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

Garnering

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

Presentatie

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

KIPSALADE MET SESAMDRESSING

Sesamdressing

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

Salade

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

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

CRUMBLE MET RABARBER EN APPEL

4 PORTIES

400 g rabarber (geschild)

2 appels (geschild en van het klokhuis ontdaan)

1 sinaasappel (geperst)

75 g bruine suiker

Crumble topping

100 g zachte boter

100 g bruine suiker

150 g volkoren speltmeel en 100 g havervlokken

25 g zonnebloempitten

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

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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

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

DELLE VASCHETTE E DURANTE LA PULIZIA. NON TOCCARE LE LAME METALLICHE O I BORDI TAGLIANTI DEI DISCHI. SONO TUTTI ESTREMAMENTE AFFILATI E POSSONO CAUSARE PERICOLI.

- **AVVERTENZA:** Prestare particolare attenzione quando si lavora con liquidi caldi per evitare lesioni dovute a fuoriuscite, vapori improvvisi e schizzi improvvisi. Per evitare scottature da vapore è consigliabile lavorare quantità minori ad una bassa velocità.
- Prima dell'utilizzo, controllare che l'apparecchio e gli accessori non presentino segni visibili di danneggiamento. Non usare l'apparecchio se è danneggiato o se è caduto.
- Non staccare mai la spina dalla presa di rete con il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'utilizzo.
- Assicurarsi sempre che il voltaggio da utilizzare corrisponda a quello dell'apparecchio; questo è indicato sul fondo del supporto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina.
- Evitare qualsiasi contatto tra il cavo di alimentazione e le superfici calde.
- Assicurarsi di avere sempre le mani asciutte prima di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Non posizionare mai la lama o il disco direttamente sul motore della base dell'alloggiamento. Assicurarsi sempre che il contenitore di lavoro correttamente associato sia in posizione.
- Prima di accendere il robot, assicurarsi che la lama sia bloccata in posizione sull'albero motore (facendo attenzione ad evitare gli spigoli vivi) e che il coperchio sia montato in modo corretto. Non forzare né bloccare il meccanismo del coperchio.
- Inserire sempre attentamente la lama prima di aggiungere gli ingredienti.
- Quando l'apparecchio è in funzione, tenere le mani, le spatole e altri utensili lontani da lame o dischi in movimento. È possibile utilizzare una spatola di plastica, ma solo quando il motore del robot da cucina è fermo.
- Non spingere mai a mano il cibo verso il basso durante l'affettatura

o la triturazione. Utilizzare sempre uno spintore.

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



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



APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA

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

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

Alcuni materiali potranno essere riciclati o valorizzati.

2. INTRODUZIONE

Congratulazioni per l'acquisto del vostro Cuisinart Easy Prep Pro.

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è quello di produrre i migliori apparecchi da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per una durata eccezionalmente lunga, per essere facili da usare e per offrire prestazioni eccellenti, giorno dopo giorno.

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito web www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Pestello
2. Tubo di alimentazione
3. Coperchio del contenitore di lavoro
4. Guarnizione in gomma
5. Contenitore di lavoro piccolo (max. 0,7 l)
6. Lama per tritare/impastare piccola
7. Contenitore di lavoro grande (max. 1,9 l)
8. Lama per tritare/impastare grande
9. Disco per il taglio fine e grattugiato/sminuzzatura fini
10. Disco per il taglio medio e grattugiato/sminuzzatura medi
11. Base dell'alloggiamento
12. Pulsanti di controllo

4. UTILIZZO

PRIMA DELL'USO

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

Per evitare lesioni, assicurarsi di utilizzare le alette sollevate della custodia in plastica per togliere le lame dai loro contenitori di plastica e togliere con cura il cartone e il nastro adesivo dai dischi reversibili per affettare/grattugiare. Conservare le custodie in plastica per una conservazione sicura.

Prima di utilizzare il Cuisinart Easy Prep Pro per la prima volta, lavare i contenitori di lavoro grande e piccolo, il coperchio del contenitore di lavoro, il pestello, le lame per tritare/impastare ed entrambi i dischi per affettare/ grattugiare.

1. SELEZIONE DEL CONTENITORE DI LAVORO

- Il robot da cucina viene fornito con due contenitori di lavoro.
- Il contenitore di lavoro grande ha una capacità massima di 1,9 l e può essere utilizzato con la lama per tritare/impastare e i due dischi reversibili per affettare e grattugiare/sminuzzare.
- Il contenitore di lavoro piccolo ha una capacità massima di 0,7 l e può essere utilizzato solo con la lama piccola per tritare/impastare. La guarnizione del contenitore interno impedisce qualsiasi perdita verso il contenitore di lavoro grande, il che consente di utilizzare il contenitore piccolo senza dover lavare il contenitore grande dopo l'utilizzo.

N.B. Il contenitore di lavoro grande deve essere montato sempre prima del montaggio del contenitore di lavoro piccolo al suo interno.

Non sarà sempre possibile utilizzare i contenitori di lavoro al massimo della loro capacità. La quantità di cibo/liquido che può essere lavorato nei contenitori dipenderà dalla densità degli ingredienti nel contenitore di lavoro e dalla consistenza del risultato finale desiderato. Ad esempio, per ottenere un risultato omogeneo nel tritare o nel fare purè di frutta secca, frutta, verdura o carne, potrebbe essere necessario lavorare 300-500 g alla volta. Se si sta lavorando un impasto molto denso, potrebbe essere necessario lavorare 400 g alla volta.

Se si pensa che il motore abbia problemi o che i risultati dell'elaborazione siano disomogenei, si consiglia di ridurre la quantità di ingredienti nel contenitore di lavoro e di suddividerli in determinate quantità.

Per i liquidi, si consiglia di non riempire i contenitori al di sopra del livello massimo di riempimento del liquido in ogni contenitore (900 ml nel contenitore di lavoro grande e 300 ml nel contenitore di lavoro piccolo). In questo modo, si evita la fuoriuscita di liquido sull'asse centrale, che può causare perdite.

N.B. Se si sta lavorando un liquido molto fluido come l'acqua nel contenitore grande, potrebbe essere necessario ridurre la quantità di liquido a circa 600 ml per evitare che il liquido fuoriesca dal coperchio.

2. SELEZIONE LAMA/DISCO

Per tritare, impastare, amalgamare e fare purè, utilizzare le lame per tritare/impastare.

- La lama grande per tritare/impastare può essere utilizzata solo con il contenitore di lavoro grande.
- La lama piccola per tritare/impastare può essere utilizzata solo con il contenitore di lavoro piccolo.

Per affettare e grattugiare/sminuzzare, utilizzare uno dei dischi reversibili.

- Utilizzare un disco per l'affettato fine (2 mm) e il grattugiato/sminuzzatura fini (**Fig. 1**).
- Utilizzare l'altro disco per l'affettato medio (4 mm) e il grattugiato/sminuzzatura medi (**Fig. 2**). Entrambi i dischi sono etichettati di conseguenza.

3. CONFIGURAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

A. Montaggio e smontaggio del contenitore di lavoro grande

- Posizionare la base del robot da cucina su una superficie asciutta, piana e robusta.
- Posizionare il contenitore di lavoro grande sull'asse del motore, accertandosi che il manico del contenitore sia posizionato a destra rispetto al centro.
- Ruotare il contenitore di lavoro in senso orario finché non scatta in posizione sulla base.
- Per toglierlo, afferrare il manico e ruotare il contenitore di lavoro in senso antiorario fino a quando non si sblocca. Sollevarlo e toglierlo.

N.B. Il contenitore di lavoro può essere rigido durante i primi impieghi.

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

- Posizionare il contenitore di lavoro grande come indicato al punto (Fig. 3).
- Tenendo lo stelo centrale in plastica, sollevare con cautela e posizionare la lama grande per tritare sull'asse centrale del contenitore di lavoro. Spingere la lama verso il basso fino a quando non può più avanzare (Fig. 4).

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

- Per toglierla, afferrare lo stelo centrale in plastica della lama e sollevarla verso l'alto e fuori dall'asse centrale del contenitore di lavoro.

ATTENZIONE: Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame, in quanto sono affilate e possono causare lesioni.

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

I dischi reversibili per affettare e per grattugiare/sminuzzare possono essere utilizzati solo con il contenitore di lavoro grande.

- Posizionare il contenitore di lavoro grande come indicato al punto (Fig. 3).
- Selezionare il disco desiderato e posizionarlo sull'asse del motore (Fig. 5), assicurandosi che il testo della funzione che si desidera utilizzare sia rivolto verso l'alto sul disco (vedere la sezione 2 per ulteriori informazioni).

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

N.B. Non posizionare mai uno dei due dischi sull'asse del motore finché il contenitore di lavoro non scatta in posizione.

- Per toglierlo, sollevare con cautela il disco verso l'alto ed estrarlo dall'asse del motore.

ATTENZIONE: Prestare molta attenzione quando si maneggiano entrambi i dischi in quanto le lame di taglio sono affilate e possono causare lesioni.

D. Configurazione del contenitore di lavoro piccolo e della lama per tritare/impastare

La lama piccola per tritare/impastare può essere utilizzata solo con il contenitore di lavoro piccolo.

- Posizionare il contenitore di lavoro grande come indicato al punto (Fig. 3).
- Posizionare la guarnizione di gomma lungo la circonferenza del contenitore piccolo, assicurandosi che il labbro della guarnizione copra la parte superiore del contenitore. Assicurarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente in modo che il contenuto non coli oltre il bordo del contenitore di lavoro grande. Ciò consente di usare entrambi i contenitori per altre fasi senza la necessità di lavarli tra una fase e l'altra.

- Posizionare il contenitore di lavoro piccolo sull'asse centrale del contenitore di lavoro grande.
- Tenendo lo stelo centrale in plastica, sollevare con cautela e posizionare la lama piccola per tritare/impastare sull'asse centrale del contenitore di lavoro grande. Spingere delicatamente la lama verso il basso fino a quando non può più avanzare (**Fig. 6**).

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

- Per toglierla, afferrare lo stelo centrale in plastica della lama e sollevarla verso l'alto ed estrarla dall'asse centrale.

ATTENZIONE: Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame, in quanto sono affilate e possono causare lesioni.

E. Montaggio e smontaggio del coperchio del contenitore di lavoro

- Posizionare il coperchio del contenitore di lavoro sulla parte superiore del contenitore di lavoro, con il tubo di alimentazione a destra rispetto al centro. Ruotarlo in senso orario per fissarlo al contenitore di lavoro, accertandosi che il tubo di alimentazione sia allineato con il manico del contenitore di lavoro grande.
- Allineare il pestello con l'apertura del tubo di alimentazione sul coperchio del contenitore di lavoro e farlo scorrere verso il basso fino in fondo.
- Per togliere il coperchio, afferrare il tubo di alimentazione e farlo scorrere in senso antiorario per sbloccarlo e toglierlo.

4. COMANDI DEL ROBOT

Pulsanti di controllo HIGH e LOW

- I comandi 'HIGH' o 'LOW' sono pulsanti che consentono all'apparecchio di funzionare fino a quando non si seleziona 'OFF'.
- Montare correttamente il robot.
- Introdurre gli ingredienti nel contenitore di lavoro, attraverso il tubo di alimentazione o direttamente nel contenitore. Assicurarsi che il coperchio del contenitore di lavoro sia posizionato correttamente.
- Premere il pulsante 'HIGH' o 'LOW'. Il LED blu si accenderà e il motore si avvierà.
- Al termine, premere il pulsante 'OFF'.

ATTENZIONE: Il robot è dotato di un meccanismo di sicurezza incorporato che spegnerà automaticamente il motore se si toglie il coperchio del contenitore di lavoro. Se non si preme il pulsante 'OFF', quando si riposizionerà il coperchio del contenitore di lavoro, il motore si avvierà automaticamente. Basta premere il tasto 'OFF' per fermare il motore.

Pulsante impulsi

Il comando 'PULSE' è un pulsante che consente all'apparecchio di funzionare solo se si preme questo comando. Questa funzione fornisce un controllo più preciso della durata e della frequenza dell'operazione. Se non diversamente specificato, un impulso (PULSE) deve durare circa un secondo.

Con il robot montato correttamente, gli ingredienti nel contenitore di lavoro e il coperchio del contenitore di lavoro correttamente posizionato, premere ripetutamente il pulsante 'PULSE' se necessario. Il LED blu High si illuminerà quando viene attivato. Man mano che ci si abitua a utilizzare il robot, si saprà qual è il programma più adatto al cibo che si sta utilizzando.

5. FUNZIONI DEL ROBOT

A. Tritare

- È possibile utilizzare il robot per una vasta gamma di operazioni di tritatura, tra cui tritare carni, pesce, frutta, verdura, formaggi e frutta secca.
- Posizionare il contenitore scelto e la lama per impastare/tritare appropriata.

For raw ingredients: peel, core and/or remove seeds and pips. Per ottenere i migliori risultati, assicurarsi che i pezzi di cibo introdotti nel contenitore di lavoro siano delle stesse dimensioni, vale a dire, cubi da 2,5 cm.

- Introdurre gli ingredienti e utilizzare la funzione 'PULSE' in incrementi di 1 secondo per tritarli. Per una tritatura più fine, tenere premuto il pulsante 'PULSE' o premere 'HIGH' o 'LOW' per far funzionare il robot in modo continuo.

Controllare attentamente gli ingredienti per ottenere la consistenza desiderata e raschiare il contenitore di lavoro se necessario.

- Si raccomanda di utilizzare una velocità elevata per la maggior parte delle tritature.

ATTENZIONE! Non tentare mai di lavorare ingredienti che siano troppo difficili da tagliare con un coltello. Possono danneggiare la lama o il robot.

B. Impastare

- Si possono fare salse, condimenti, impasto per torte, impasto per il pane, pasta per pasticceria e tagliuzzare condimenti.
- Posizionare il contenitore scelto e la lama per impastare/tritare appropriata.
- Introdurre gli ingredienti nel contenitore di lavoro selezionato e utilizzare la funzione 'PULSE' o la velocità 'LOW' (consigliato per fare impasti per il pane e impasti in generale).
- Controllare attentamente gli ingredienti per ottenere la consistenza desiderata e raschiare il contenitore di lavoro se necessario.
- È possibile aggiungere liquidi attraverso il tubo di alimentazione durante il funzionamento del robot.

C. Fare purè/Amalgamare

- Posizionare il contenitore scelto e la lama per impastare/tritare appropriata.
- Ingredients should be cut into 2.5cm pieces; a smooth purée is best achieved when all i pezzi hanno le stesse dimensioni.
- Pulse to initially chop and then process 'HIGH' or 'LOW' until food is puréed/blended; raschiare il contenitore di lavoro se necessario.

N.B. Non utilizzare questo metodo per fare il purè di patate bianche bollite. Si forma una consistenza appiccicosa quando lo si fa con lame metalliche.

- **Realizzare un purè con gli ingredienti solidi e aggiungere lentamente i liquidi attraverso il tubo di alimentazione, se necessario.**

D. Affettare

- Utilizzare i dischi da taglio per ottenere fette perfette da 2 mm o 4 mm.
- Posizionare il disco da taglio scelto con il contenitore di lavoro grande e posizionare il coperchio del contenitore di lavoro.

- Impostare il robot su 'HIGH'.
- Accertarsi che il pestello sia stato tolto, quindi introdurre il cibo nel tubo di alimentazione. Per ottenere i migliori risultati, introdurre sempre il cibo in modo uniforme nel tubo. Gli ingredienti devono riempire il tubo, ma non troppo per non ostacolare il movimento del pestello.
- Utilizzando il pestello, spingere lentamente l'alimento attraverso il tubo di alimentazione fino a farlo entrare in contatto con il disco che lo affetterà.

N.B. La posizione del cibo nel tubo di alimentazione determinerà la forma e le dimensioni delle fette. Ad esempio, se si introduce una carota intera in verticale, si ottengono delle fette rotonde. Per cambiare la forma e le dimensioni delle fette, cambiare la posizione del cibo nel tubo di alimentazione. Il tipo/la consistenza dell'alimento determinerà la quantità di pressione necessaria. Esercitare una pressione leggera per gli alimenti morbidi, pressione media per gli alimenti medi e pressione decisa per gli alimenti più duri. Esercitare sempre una pressione uniforme.

ATTENZIONE: Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione; utilizzare sempre il pestello fornito. In caso di inceppamenti, spegnere il robot, scollegare l'alimentazione elettrica e smontare il robot. Non tentare di togliere il cibo mentre il disco è in funzione.

E. Grattugiare/Sminuzzare

- Utilizzare i dischi per grattugiare/sminuzzare per grattugiato/sminuzzatura fini o medi.
- Posizionare il disco per grattugiare/sminuzzare scelto con il contenitore di lavoro grande e posizionare il coperchio del contenitore di lavoro.
- Impostare il robot su 'HIGH'.
- Accertarsi che il pestello sia stato tolto, quindi introdurre il cibo nel tubo di alimentazione. Per ottenere i migliori risultati, introdurre sempre il cibo in modo uniforme nel tubo. Gli ingredienti devono riempire il tubo, ma non troppo per non ostacolare il movimento del pestello.
- Utilizzando il pestello, spingere lentamente l'alimento attraverso il tubo di alimentazione fino a farlo entrare in contatto con il disco che lo gratterà/sminuzzerà.

Il tipo/la consistenza dell'alimento determinerà la quantità di pressione necessaria. Esercitare una pressione leggera per gli alimenti morbidi, pressione media per gli alimenti medi e pressione decisa per gli alimenti più duri. Esercitare sempre una pressione uniforme.

ATTENZIONE: Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione; utilizzare sempre il pestello fornito. In caso di inceppamenti, spegnere il robot, scollegare l'alimentazione elettrica e smontare il robot. Non tentare di togliere il cibo mentre il disco è in funzione.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Quando non viene utilizzato, lasciare il robot da cucina scollegato.
- Tenere lame e dischi fuori dalla portata dei bambini.
- Tutte le parti, tranne la base, si possono lavare in lavastoviglie. Si consiglia di lavarle nella parte superiore della lavastoviglie. A causa dell'intenso calore dell'acqua, il lavaggio del/i contenitore/i di lavoro, del coperchio e degli accessori nella parte inferiore può causare danni nel tempo. Posizionare il/i contenitore/i di lavoro e il pestello a testa in giù per favorire il drenaggio.

Prestare particolare attenzione a lame e dischi quando vengono messi o tolti in lavastoviglie.

N.B. A causa di macchie di cibo, è normale che la guarnizione di gomma perda colore nel tempo. Si consiglia di togliere, pulire e sostituire la guarnizione in gomma dal contenitore di lavoro piccolo dopo ogni utilizzo.

- Per semplificare la pulizia, risciacquare i contenitori di lavoro, il coperchio del contenitore di lavoro, il pestello e la lama o il disco subito dopo l'uso in modo che il cibo non si asciughi su di essi. Se rimane del cibo sul pestello, eliminarlo con acqua corrente o usare una spazzola per bottiglie.
- Se si lavano a mano la lama e i dischi, farlo con cura. In questo caso, afferrarli dagli steli di plastica. Evitare di lasciarli in acqua saponata dove possono scomparire. Per pulire la lama metallica, riempire il contenitore di lavoro con acqua saponata, afferrare la lama dallo stelo di plastica e muoverla rapidamente su e giù lungo l'asse centrale del contenitore.
- I contenitori di lavoro sono realizzati in plastica SAN. Non devono essere messi in un forno a microonde.
- Non utilizzare detergenti abrasivi sulla base; è sufficiente strofinare con un panno umido e asciugare bene. Applicare qualsiasi prodotto detergente sul panno, non sulla base.
- Se i piedini macchiano il piano di lavoro, spruzzarli con uno smacchiatore e pulirli con una spugna umida.
- Se rimane qualche traccia della macchia, ripetere l'operazione e pulire l'area con una spugna umida e un prodotto detergente non abrasivo.

IMPORTANTE: Non conservare mai lame o dischi sull'asse del motore. Non posizionare lame o dischi sull'asse, tranne quando si utilizza il robot.

MANUTENZIONE: Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza autorizzato.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

D: Il cibo viene lavorato in modo disomogeneo.

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

R: Suddividerlo in determinate quantità per evitare sovraccarichi.

D: Le fette sono disomogenee o oblique.

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

D: Il cibo cade nel tubo di alimentazione.

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

D: Alcuni cibi rimangono sulla parte superiore del disco.

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

D: Il motore non si avvia.

R: C'è un blocco di sicurezza che impedisce l'avviamento del motore in caso di montaggio non corretto. Assicurarsi che il/i contenitore/i di lavoro e il coperchio del contenitore di lavoro siano saldamente bloccati in posizione. Se il motore non si avvia ancora, controllare il cavo di alimentazione e la presa di alimentazione.

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

R: Il coperchio potrebbe essersi sbloccato; verificare che sia stato posizionato correttamente.
R: La protezione di sicurezza del motore impedisce il surriscaldamento del motore, provocato da sollecitazioni eccessive. Premere il pulsante 'OFF' e attendere 20-30 minuti circa per consentire al robot da cucina di raffreddarsi prima di continuare.

D: Impossibile bloccare il coperchio del contenitore di lavoro

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

D: Il motore ha rallentato durante il funzionamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. RICETTE

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

MAIONESE ALL'AGLIO SELVATICO

2 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di senape di Digione
1 limone (succo)
150 ml di olio d'oliva
150 ml olio di arachidi
30 g di foglie di aglio selvatico (tritato)
2-3 cucchiaini d'acqua
Sale marino e pepe nero

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

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

IMPASTO PER PIZZA

CIRCA 2 BASI DI PIZZA PICCOLE

125 g di farina bianca forte

100 g di farina di farro

1 cucchiaino di lievito ad azione rapida

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di zucchero superfino

1 cucchiaino di olio d'oliva

140 ml di acqua calda

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

CROSTATA DI POMODORI CILIEGINI CON OLIVE NERE E PESTO ALLA GENOVESE

Pasta frolla salata

250 g di farina di normale

125 g di burro salato (tagliato a dadini)

10 g di zucchero superfino

2 g di sale

1 tuorlo d'uovo

35 ml di acqua

Composto di pomodoro

250 g di passata di pomodoro

2 uova

80 g di parmigiano

Cipolee caramellate

2 cipolle rosse

50 g di burro salato

Guarnizione

100 g di formaggio feta stagionato in botte

500 g di pomodori ciliegini misti

80 g di patè

Presentazione

50 g di formaggio feta stagionato in botte

20 g di patè

20 g di pesto verde

20 g di pesto rosso

½ canestro di crescione

Pasta frolla salata

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

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

Composto di pomodoro

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

Cipolee caramellate

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

Guarnizione

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

Presentazione

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

INSALATA DI POLLO AL SESAMO

Salsa di sesamo

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

Insalata

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

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

CRUMBLE DI RABBARO E MELA

4 porzioni

400 g di rabbaro (sbucciato)

2 mele renette (pelate e sbucciate)

1 arancia (il succo)

75 g zucchero di canna

Topping per il crumble

100 g burro morbido

100 g zucchero di canna

150 g farina integrale di farro

100 g avena

25 g semi di girasole

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

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

Algunos materiales pueden reciclarse o reutilizarse.

2. INTRODUCCIÓN

Enhorabuena por la compra de su Cuisinart Easy Prep Pro.

Desde hace más de 30 años, el objetivo de Cuisinart es producir los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga, para que sean fáciles de usar y para dar un excelente rendimiento día tras día.

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

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Empujador
2. Tubo de alimentación
3. Tapa del recipiente de trabajo
4. Junta de goma
5. Recipiente de trabajo pequeño (máx. 0,7 l)
6. Cuchilla para picar/mezclar pequeña
7. Recipiente de trabajo grande (máx. 1,9 l)
8. Cuchilla para picar/mezclar grande
9. Disco para corte fino y rallado/triturado fino
10. Disco para corte mediano y rallado/triturado mediano
11. Base
12. Botones de mando

4. USO

ANTES DEL PRIMER USO

Tenga cuidado durante el desembalaje de las cuchillas para picar/mezclar y los discos reversibles para cortar/ rallar. Las cuchillas son muy afiladas y pueden causar lesiones.

Para evitar lesiones, asegúrese de usar los tiradores levantados del estuche de plástico para retirar las cuchillas de sus envases de plástico y retire cuidadosamente el cartón y la cinta de los discos reversibles para cortar/rallar. Guarde los estuches de plástico para almacenar de forma segura.

Antes de usar su Cuisinart Easy Prep Pro por primera vez, lave los recipientes de trabajo grande y pequeño, la tapa del recipiente de trabajo, el empujador, las cuchillas para picar/mezclar y ambos discos para cortar/ rallar.

1. SELECCIÓN DEL RECIPIENTE DE TRABAJO

- El procesador de alimentos se suministra con dos recipientes de trabajo.
- El recipiente de trabajo grande tiene una capacidad máxima de 1,9 l y se puede usar con la cuchilla para picar/mezclar y los dos discos reversibles para cortar y rallar/triturar.
- El recipiente de trabajo pequeño tiene una capacidad máxima de 0,7 l y se puede usar únicamente con la cuchilla pequeña para picar/mezclar. La junta en el recipiente interior evita cualquier fuga en el recipiente de trabajo grande, lo que le permite usar el recipiente pequeño sin la necesidad de lavar el recipiente grande tras su uso.

N.B. El recipiente de trabajo grande debe montarse siempre antes de colocar el recipiente de trabajo pequeño en su interior.

No siempre será posible usar los recipientes de trabajo al máximo de su capacidad. La cantidad de alimento/líquido que se puede procesar en los recipientes dependerá de la densidad de los ingredientes en el recipiente de trabajo y de la consistencia del resultado final deseado. Por ejemplo, para obtener un resultado consistente al picar o hacer puré de fruta seca, frutas, verduras o carnes, puede que tenga que procesar por lotes de 300-500 g. Si está mezclando una masa que puede ser muy densa, puede que tenga que procesar por lotes de 400 g.

Si cree que el motor tiene problemas o que los resultados de procesamiento son desiguales, le recomendamos que reduzca la cantidad de ingredientes en el recipiente de trabajo y procese por lotes.

Para líquidos, recomendamos que no llene los recipientes por encima de las marcas de llenado máximo de líquido en cada recipiente (900 ml en el recipiente de trabajo grande y 300 ml en el recipiente de trabajo pequeño). Esto evita que el líquido se derrame en el eje central, lo que puede causar fugas.

N.B. Si está procesando un líquido muy fluido como el agua en el recipiente grande, es posible que necesite reducir la cantidad de líquido a unos 600 ml para evitar que el líquido fluido salga de la tapa.

2. SELECCIÓN DE CUCHILLA/DISCO

Para picar, mezclar, batir y hacer puré, use las cuchillas para picar/mezclar.

- La cuchilla para picar/mezclar grande solo se puede usar con el recipiente de trabajo grande.
- La cuchilla para picar/mezclar pequeña solo se puede usar con el recipiente de trabajo pequeño.

Para cortar y rallar/triturar use uno de los discos reversibles.

- Use un disco para el corte fino (2 mm) y el rallado/triturado fino (**Fig. 1**).
- Use el otro disco para el corte mediano (4 mm) y el rallado/triturado mediano (**Fig. 2**).

Ambos discos están etiquetados de forma correspondiente.

3. CONFIGURACIÓN DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

A. Montaje y desmontaje del recipiente de trabajo grande

- Coloque la base del procesador de alimentos sobre una superficie seca, plana y resistente.
- Coloque el recipiente de trabajo grande sobre el eje del motor, asegurándose de que el mango del recipiente esté situado a la derecha del centro.
- Gire el recipiente de trabajo en sentido horario hasta que encaje en la base.
- Para retirarlo, agarre el mango y gire el recipiente de trabajo en sentido antihorario hasta que se desbloquee. Levántelo y retírelo.

N.B. El recipiente de trabajo puede estar rígido durante los primeros usos.

B. Montaje y desmontaje de la cuchilla para picar/mezclar grande

- Coloque el recipiente de trabajo grande como se indica en el punto (Fig. 3).
- Sosteniendo el vástago central de plástico, levante con cuidado y coloque la cuchilla para picar grande sobre el eje central del recipiente de trabajo. Empuje la cuchilla hacia abajo hasta que no pueda avanzar más (Fig. 4).

N.B. Coloque siempre la cuchilla en el recipiente antes de añadir los ingredientes.

- Para retirarla, sujete el vástago central de plástico de la cuchilla y levántelo hacia arriba y retírelo del eje central del recipiente de trabajo.

ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas, ya que son afiladas y pueden causar lesiones.

C. Montaje y desmontaje de los discos reversibles para cortar y rallar/triturar

Los discos reversibles para cortar y rallar/triturar solo se pueden usar con el recipiente de trabajo grande.

- Coloque el recipiente de trabajo grande como se indica en el punto (Fig. 3).
- Seleccione el disco deseado y colóquelo en el eje del motor (Fig. 5), asegurándose de que el texto de la función que desea usar esté orientado hacia arriba en el disco (para más información, consulte la sección 2). Slowly twist until the disc and spindle grooves align; the disc will fall into place.

N.B. No coloque nunca ninguno de los dos discos en el eje del motor hasta que el recipiente de trabajo encaje en su sitio.

- Para retirarlo, levante con cuidado el disco hacia arriba y retírelo del eje del motor.

ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al manipular cualquiera de los dos discos ya que las cuchillas de corte son afiladas y pueden causar lesiones.

D. Configuración del recipiente de trabajo pequeño y de la cuchilla para picar/mezclar

La cuchilla para picar/mezclar pequeña solo se puede usar con el recipiente de trabajo pequeño.

- Coloque el recipiente de trabajo grande como se indica en el punto (Fig. 3).
- Coloque la junta de goma alrededor de la circunferencia del recipiente pequeño, asegurándose de que el labio de la junta cubra la parte superior del recipiente. Asegúrese de que la junta esté colocada correctamente para que el contenido no se vierta sobre el borde del recipiente de trabajo grande. Esto le permite usar ambos recipientes para otras tareas sin la necesidad de lavarlos entre tareas distintas.
- Coloque el recipiente de trabajo pequeño sobre el eje central del recipiente de trabajo grande.
- Sosteniendo el vástago central de plástico, levante con cuidado y coloque la cuchilla pequeña para picar/mezclar sobre el eje central del recipiente de trabajo grande. Empuje la cuchilla suavemente

hacia abajo hasta que no pueda avanzar más (**Fig. 6**).

N.B. Coloque siempre la cuchilla en el recipiente antes de añadir los ingredientes.

- Para retirarla, sujete el vástago central de plástico de la cuchilla y levántelo hacia arriba y retírelo del eje central.

ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas, ya que son afiladas y pueden causar lesiones.

E. Montaje y desmontaje de la tapa del recipiente de trabajo

- Coloque la tapa del recipiente de trabajo encima del recipiente de trabajo, con el tubo de alimentación justo a la derecha del centro. Gírela en sentido horario para fijarla al recipiente de trabajo, asegurándose de que el tubo de alimentación se alinee con el mango del recipiente de trabajo grande.
- Alinee el empujador con la abertura del tubo de alimentación en la tapa del recipiente de trabajo y deslícelo hacia abajo hasta el fondo.
- Para quitar la tapa, sujete el tubo de alimentación y deslícelo en sentido antihorario para desbloquearla y retirarla.

4. MANDOS DE LA MÁQUINA

Botones de mando HIGH y LOW

- Los mandos 'HIGH' o 'LOW' son botones que permiten que la máquina funcione hasta que se seleccione 'OFF'.
- Monte correctamente la máquina.
- Añada los ingredientes al recipiente de trabajo, ya sea a través del tubo de alimentación o directamente en el recipiente. Asegúrese de que la tapa del recipiente de trabajo esté correctamente colocada.
- Pulse el botón 'HIGH' o 'LOW'. El indicador LED azul se iluminará y el motor arrancará.
- Cuando haya terminado, pulse el botón 'OFF'.

ADVERTENCIA: La máquina tiene un mecanismo de seguridad incorporado que apagará automáticamente el motor si se retira la tapa del recipiente de trabajo. Si no se ha pulsado el botón 'OFF', cuando se vuelva a colocar la tapa del recipiente de trabajo, el motor arrancará automáticamente. Simplemente pulse el botón 'OFF' para parar el motor.

Botón pulso

El mando 'PULSE' es un botón que permite que la máquina funcione solo si se presiona este mando. Esta función proporciona un control más preciso de la duración y frecuencia del procesamiento. A menos que se especifique lo contrario, un pulso (PULSE) debe durar aproximadamente un segundo.

Con la máquina montada correctamente, los ingredientes en el recipiente de trabajo y la tapa del recipiente de trabajo correctamente colocada, pulse el botón 'PULSE' repetidamente según sea necesario. El indicador LED azul High se iluminará al activarse. A medida que se acostumbre a usar el procesador, sabrá cuál es el mejor ajuste para el alimento que está usando.

5. FUNCIONES DE LA MÁQUINA

A. Picar

- Puede usar su máquina para una amplia gama de tareas de picado, incluyendo el picado de carnes, pescados, frutas, verduras, quesos y frutos secos.
- Coloque el recipiente elegido y la cuchilla para mezclar/picar apropiada.

For raw ingredients: peel, core and/or remove seeds and pips. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que los trozos de comida que añada al recipiente de trabajo sean aproximadamente del mismo tamaño, es decir, cubos de 2,5 cm.

- Añada los ingredientes y use la función 'PULSE' en incrementos de 1 segundo para picarlos. Para obtener un picado más fino, mantenga pulsado el botón 'PULSE' o pulse 'HIGH' o 'LOW' para que la máquina funcione de forma continua. Vigile atentamente los ingredientes para lograr la consistencia deseada y raspe el recipiente de trabajo según sea necesario.
- Se recomienda usar una velocidad alta para la mayoría de los picados.

¡ADVERTENCIA! No intente nunca procesar ingredientes que sean demasiado difíciles de cortar con un cuchillo. Puede dañar la cuchilla o la máquina.

B. Mezclar

- Puede hacer salsas, aderezos, masa de tartas, masa de pan, masa de pastelería y desmenuzar aderezos.
- Coloque el recipiente elegido y la cuchilla para mezclar/picar apropiada.
- Añada los ingredientes al recipiente de trabajo seleccionado y use la función 'PULSE' o la velocidad 'LOW' (recomendado para hacer masas de pan y masas en general).
- Vigile atentamente los ingredientes para lograr la consistencia deseada y raspe el recipiente de trabajo según sea necesario.
- Se pueden añadir líquidos a través del tubo de alimentación durante el funcionamiento de la máquina.

C. Hacer puré/Batir

- Coloque el recipiente elegido y la cuchilla para mezclar/picar apropiada.
- Ingredients should be cut into 2.5cm pieces; a smooth purée is best achieved when all los trozos son del mismo tamaño.
- Pulse to initially chop and then process 'HIGH' or 'LOW' until food is puréed/blended; raspe el recipiente de trabajo según sea necesario.

N.B. No use este método para hacer puré de patatas blancas cocidas. Se crea una textura pegajosa cuando se procesan con cuchillas de metal.

- Haga puré de los ingredientes sólidos y añada los líquidos lentamente a través del tubo de alimentación, según sea necesario.

D. Cortar

- Use los discos de corte para obtener cortes perfectos de 2 mm o 4 mm.
- Coloque el disco de corte elegido con el recipiente de trabajo grande y coloque la tapa del recipiente de trabajo.
- Ponga la máquina en 'HIGH'.
- Asegúrese de haber retirado el empujador y, a continuación, coloque el alimento en el tubo de alimentación. Para obtener mejores resultados, introduzca siempre los alimentos de manera

uniforme en el tubo. Los ingredientes deben llenar el tubo, pero no demasiado para que no impidan el movimiento del empujador.

- Usando el empujador, empuje lentamente el alimento por el tubo de alimentación hasta que entre en contacto con el disco y sea cortado.

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

El tipo/textura del alimento determinará la cantidad de presión requerida. Ejercer una presión ligera para los alimentos blandos, presión mediana para los alimentos medianos y presión firme para los alimentos más duros. Trabaje siempre con una presión uniforme.

¡ADVERTENCIA! No introduzca nunca los dedos en el tubo de alimentación; use siempre el empujador suministrado. Si la comida se atasca, apague la máquina, desenchúfela del suministro eléctrico y desmonte el procesador. No intente retirar el alimento mientras el disco esté en funcionamiento.

E. Rallar/triturar

- Use los discos para rallar/triturar para triturados/rallados finos o medianos.
- Coloque el disco para rallar/triturar elegido con el recipiente de trabajo grande y coloque la tapa del recipiente de trabajo.
- Ponga la máquina en 'HIGH'.
- Asegúrese de haber retirado el empujador y, a continuación, coloque el alimento en el tubo de alimentación. Para obtener mejores resultados, introduzca siempre los alimentos de manera uniforme en el tubo. Los ingredientes deben llenar el tubo, pero no demasiado para que no impidan el movimiento del empujador.
- Usando el empujador, empuje lentamente el alimento por el tubo de alimentación hasta que entre en contacto con el disco y sea rallado/triturado.

El tipo/textura del alimento determinará la cantidad de presión requerida. Ejercer una presión ligera para los alimentos blandos, presión mediana para los alimentos medianos y presión firme para los alimentos

más duros. Trabaje siempre con una presión uniforme.

¡ADVERTENCIA! No introduzca nunca los dedos en el tubo de alimentación; use siempre el empujador suministrado. Si la comida se atasca, apague la máquina, desenchúfela del suministro eléctrico y desmonte el procesador. No intente retirar el alimento mientras el disco esté en funcionamiento.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Cuando no se esté usando, deje su procesador de alimentos desenchufado.
- Mantenga las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas, excepto la base, pueden lavarse en el lavavajillas. Recomendamos lavarlas en la parte superior del lavavajillas. Debido al intenso calor del agua, el lavado de el(los) recipiente(s) de trabajo, la tapa y los accesorios en la parte inferior puede causar daños con el tiempo. Ponga el(los) recipiente(s) de trabajo y el empujador boca abajo para que drenen.

Tenga especial cuidado al poner y quitar las cuchillas y los discos en el lavavajillas.

N.B. Debido a las manchas de comida, es normal que la junta de goma pierda color con el tiempo. Recomendamos quitar, limpiar y reemplazar la junta de goma del recipiente de trabajo pequeño tras cada uso.

- Para simplificar la limpieza, enjuague los recipientes de trabajo, la tapa del recipiente de trabajo, el empujador y la cuchilla o el disco inmediatamente después de usarlos para que la comida no se seque en ellos. Si el alimento se queda en el empujador, retírelo con agua corriente o use un cepillo para botellas.
- Si lava la cuchilla y los discos a mano, hágalo con cuidado. Al manipularlos, use los vástagos de plástico. Evite dejarlos en agua jabonosa donde puedan desaparecer. Para limpiar la cuchilla de metal, llene el recipiente de trabajo con agua jabonosa, sujete la cuchilla por el vástago de plástico y muévala rápidamente hacia arriba y hacia abajo en el eje central del recipiente.
- Los recipientes de trabajo están hechos de plástico SAN. No deben ponerse en un horno de microondas.
- No use limpiadores abrasivos para la base; simplemente limpie con un paño húmedo y séquela bien. Aplique cualquier producto de limpieza al paño, no a la base.
- Si los pies dejan manchas en la encimera, rocíelos con un quitamanchas y límpielos con una esponja húmeda.
- Si queda algún rastro de la mancha, repita el procedimiento y limpie el área con una esponja húmeda y un producto de limpieza no abrasivo.

IMPORTANTE: No guarde nunca cuchillas o discos en el eje del motor. No se deben colocar cuchillas o discos en el eje, excepto cuando se vaya a usar el procesador.

MANTENIMIENTO: Cualquier otra intervención de mantenimiento debe ser realizada por un técnico de servicio autorizado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

P: Los alimentos se procesan de manera desigual.

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

R: Procesar por lotes para evitar sobrecargas.

P: Las lonchas son desiguales u oblicuas.

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

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

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

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

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

P: El motor no arranca.

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

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

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

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

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

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

P: El motor se ha ralentizado durante el funcionamiento.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. RECETAS

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

MAYONESA DE AJO SILVESTRE

2 yemas de huevo
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1 limón (zumo)
150 ml de aceite de oliva
150 ml de aceite de cacahuete
30 g de hojas de ajo silvestre (picadas)
2-3 cucharadas de agua
Sal marina y pimienta negra

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

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

MASA PARA PIZZA

PARA APROX. 2 BASES DE PIZZA PEQUEÑAS

125 g de harina blanca de fuerza

100 g de harina de espelta

1 cucharadita de levadura de acción rápida

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de azúcar glas

1 cucharada de aceite de oliva

140 ml de agua caliente

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

TARTA DE TOMATE CHERRY CON ACEITUNA NEGRA Y PESTO DE ALBAHACA

Masa quebrada salada

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

Mezcla de tomate

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

Cebollas caramelizadas

2 cebollas rojas
50 g de mantequilla salada

Guarnición

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

Presentación

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

Masa quebrada salada

- Coloque el recipiente de trabajo grande con la cuchilla para picar/mezclar grande.
- Añada la harina, la mantequilla cortada en dados, el azúcar y la sal al recipiente y, a continuación, procese en 'HIGH' hasta que todos los ingredientes se mezclen para formar un polvo fino sin grumos (aprox. 3 minutos, dependiendo de la temperatura de la mantequilla).
- Mezcle el agua y la yema de huevo en una jarra.
- Mientras la mezcla seca se procesa en 'LOW', vierta lentamente la mezcla líquida a través del tubo de alimentación. Siga procesando hasta que todos los ingredientes se mezclen (aprox. 1 min).
- Retire, cubra con film transparente y refrigere durante 1 hora.
- Espolvoree ligeramente la superficie de trabajo con un poco de harina y extienda la masa quebrada dejando un espesor de 3 mm.

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

Mezcla de tomate

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

Cebollas caramelizadas

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

Guarnición

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

Presentación

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

ENSALADA DE POLLO AL SÉSAMO

Aderezo de sésamo

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

Ensalada

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

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

CRUMBLE (CRUJIENTE) DE RUIBARBO Y MANZANA

Para 4 personas

400 g de ruibarbo (pelado)

2 manzanas (mondadas y descorazonadas)

el zumo de una naranja

75 g de azúcar morena

Cobertura para el crujiente

100 g de mantequilla pomada (blanda pero no derretida)

100 g de azúcar morena

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

25 g de semillas de girasol (pipas)

Preparación

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

Cuisinart®



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

www.cuisinart.eu

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

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

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

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

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

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

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

France

N°VERT 00 800 2011 2014

**Belgique, België,
Belgien**

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

Nederland

+31 (79) 363 4242

Deutschland

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

España

**GREEN
NUMBER 00 800 5000 6000**

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

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador

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

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

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

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

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

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

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

Extrait du Code de la consommation :

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

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

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

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

Extrait du Code civil :

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

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

Pièces détachées et accessoires :

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

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

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 5 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 5-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 5 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 5 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 5 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 5 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

