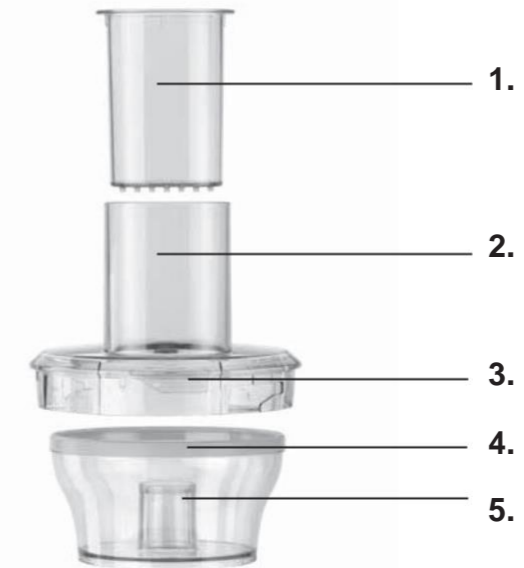


Cuisinart®



EASY PREP PRO
FP8SE



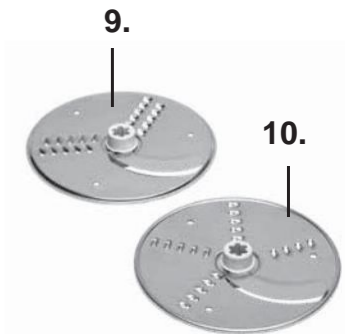
- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



- 8.
- 6.



- 7.
- 12.
- 11.



- 9.
- 10.

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
Franța

www.cuisinart.eu

G IB-19/027

FAC 2019 / 02

Fig. 1

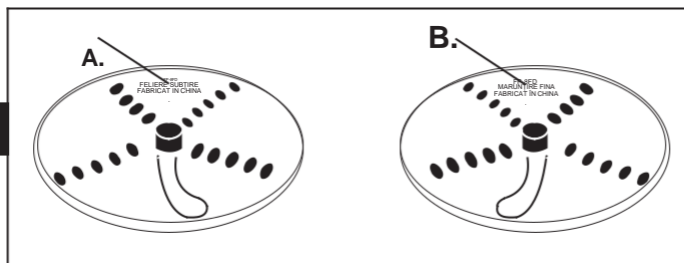


Fig. 2

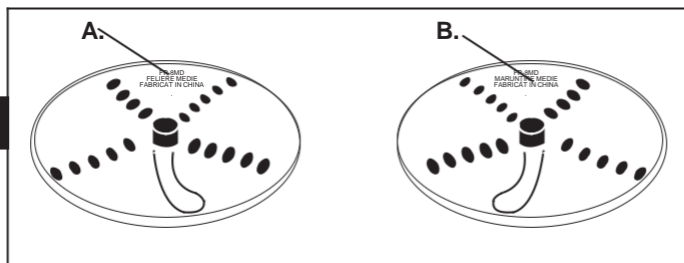


Fig. 3

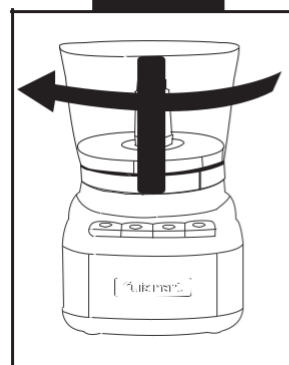
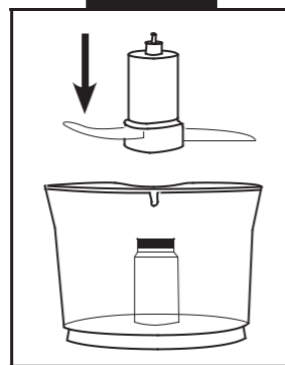


Fig. 4



Fig

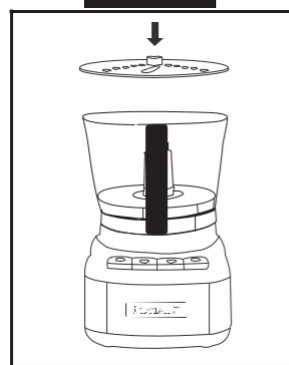
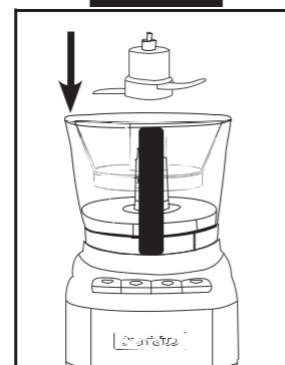


Fig. 6



CUPRINS

1. Instrucțiuni de siguranță	20
2. Introducere	23
3. Caracteristicile produsului	23
4. Instrucțiuni de utilizare	23
Înainte de utilizare	23
1. Selectarea bolului de lucru	24
2. Selectarea lamei / discului	24
3. Instalarea procesorului de alimente	24
4. Comenzile aparatului	26
5. Funcțiile aparatului	26
5. Curățarea și întreținerea	28
6. Depanarea	28
7. Rețete	30
Garanție internațională	108

1. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ (TRADUCEREA INSTRUCȚIUNILOR ORIGINALE)

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l într-un loc sigur pentru consultare ulterioară. Respectați întotdeauna aceste avertismente de siguranță atunci când utilizați acest aparat pentru a evita rănirea personală sau deteriorarea aparatului. Acest aparat trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de instrucțiuni.

- Aparatul este destinat numai pentru uz casnic și nu este destinat utilizării în aplicații cum ar fi: zone de tip bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; pensiuni și case de vacanță.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență sau cunoștințe decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care este responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru întotdeauna a vă asigura că nu se joacă cu acest produs.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor în timpul și după utilizare.
- Risc de rănire dacă produsul este folosit în mod necorespunzător.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În cazul deteriorării cablului de alimentare, întrerupeți imediat utilizarea. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător pentru a preveni pericolele.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, demontare sau curățare
- **ATENȚIE: AVEȚI GRIJĂ CÂND MANIPULAȚI LAMELE ASCUȚITE DE TĂIERE, LA GOLIREA BOLURILOR ȘI ÎN TIMPUL CURĂȚĂRII ACESTORA. NU ATINGEȚI LAMELE METALICE SAU MARGINILE ASCUȚITE ALE DISCURILOR. TOATE SUNT FOARTE DE ASCUȚITE ȘI CONTACTUL POATE PROVOCA VĂTĂMĂRI.**
- **AVERTISMENT:** aveți grijă deosebită atunci când lucrați cu lichide fierbinți pentru a evita

rănirea cauzată de revărsare, eliminare bruscă a aburilor și stropire. Pentru a evita formarea de vapori de abur, este recomandabil să procesați cantități mai mici la viteze reduse.

- Inspectați întotdeauna aparatul și accesoriile aparatului înainte de utilizare pentru a observa dacă există semne de deteriorare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat pe jos.
- Nu deconectați niciodată ștecherul de la priză trăgându-l de cablul de alimentare.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul unității principale a aparatului în timpul sau după utilizare.
- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea care trebuie utilizată corespunde tensiunii de pe aparat; aceasta este indicată pe partea inferioară a carcasei.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei de bucătărie sau a blatului de lucru.
- Evitați contactul dintre cablul de alimentare și suprafețele fierbinți.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a deconecta ștecherul de la priză.
- Nu așezați niciodată lama sau discul direct pe motorul bazei carcusei. Asigurați-vă întotdeauna că bolul de lucru asociat corect este în poziție.
- Înainte de a porni procesorul, asigurați-vă că lama este blocată pe axul motorului (având grijă să evitați marginile ascuțite) și că ați montat corect capacul. Nu forțați și nu blocați mecanismul capacului.
- Înainte de a adăuga ingredientele, introduceți întotdeauna cu atenție lama.
- Țineți mâinile, spatulele și alte unelte la distanță de lamele sau discurile în mișcare în timp ce aparatul este în funcțiune. Este posibilă utilizarea unei spatule, dar numai atunci când motorul procesorului de alimente este oprit.
- Nu împingeți niciodată alimentele cu mâna atunci când tăiați sau mărunțiți. Utilizați întotdeauna un împingător.
- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet înainte de a scoate capacul.
- Scoateți întotdeauna bolul de pe baza motorului cu mare atenție înainte de a scoate lama.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau

conectat la priză.

- Asigurați-vă întotdeauna că lamele și bolul au fost curățate foarte bine după fiecare utilizare și au fost uscate complet înainte de depozitare.
- Nu depozitați niciodată o lamă sau un disc pe arborele motorului. Pentru a reduce riscul de rănire, nicio lamă sau disc nu trebuie așezate pe arbore, cu excepția cazului în care bolul este bine blocat în loc și procesorul este în uz. Nu depozitați lamele și discurile la îndemâna copiilor.
- Toate componentele, cu excepția bazei carcasi, pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase și vă recomandăm să le spălați în mașina de spălat vase numai pe raftul superior. Dacă spălați lamele, discurile manual, procedați cu atenție. La manipulare, utilizați butucii de plastic. Evitați să le lăsați în apă cu săpun, unde pot dispărea din vedere. Pentru a curăța lamele, țineți lama de mijlocul de plastic și folosiți peria de curățare furnizată pentru a curăța interiorul butucului.
- Nu scufundați baza carcasi în apă sau în alte lichide și nu o spălați în mașina de spălat vase.



- **ATENȚIE:** pungile de polietilenă din jurul aparatului sau ambalajul pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna bebelușilor și a copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.



ELIMINAREA APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE LA SCOATEREA DIN UZ

În interesul tuturor și pentru a participa activ la efortul colectiv de protejare a mediului:

- Nu aruncați produsele cu deșeurile menajere.
- Utilizați sistemele de returnare și colectare disponibile în zona dvs. Unele materiale pot fi reciclate sau valorificate.

2. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziționarea produsului Cuisinart Easy Prep Pro.

De peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost de a produce cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt proiectate pentru o durată de viață extrem de lungă și concepute pentru a fi ușor de utilizat și pentru a oferi performanțe excelente în fiecare zi.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și despre idei de rețete, vizitați site-ul nostru web www.cuisinart.eu

3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. Accesoriu împingător
2. Tub de alimentare
3. Capac bol de lucru
4. Garnitură de cauciuc
5. Vas de lucru mic (max 0,7 l)
6. Lamă de tocare / amestecare mică
7. Bol de lucru mare (max 1,9 l)
8. Lamă de tocare / amestecare mare
9. Disc de feliere fină și răzuire / mărunțire fină
10. Disc de feliere fină și răzuire / mărunțire medie
11. Bază carcasă
12. Butoane de comandă

4. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

Aveți grijă atunci când despachetați lamelele de tocare / amestecare și discurile reversibile de feliere / răzuire. Lamele sunt foarte ascuțite și pot provoca răni.

Pentru a evita rănirea, asigurați-vă că dispozitivele de protecție ridicate ale carcasei din plastic sunt utilizate pentru a scoate lamelele din ambalajul lor plastic și pentru a îndepărta cu grijă cartonul și banda de pe discurile reversibile de feliere / răzuire.

Păstrați carcasa de plastic pentru depozitarea în siguranță.

Înainte de a utiliza Cuisinart Easy Prep Pro pentru prima dată, spălați bolurile de lucru mic și mare, capacul bolului de lucru, accesoriul împingător, lamele de tocare / amestecare și discurile de feliere / răzuire.

1. SELECTAREA BOLULUI DE LUCRU

- Procesorul de alimente este livrat cu două boluri de lucru.
- Bolul mare de lucru are o capacitate maximă de 1,9 litri și poate fi utilizat cu lama mare de tocare / amestecare și cele două discuri reversibile de răzuire / mărunțire.
- Bolul mic de lucru are o capacitate maximă de 0,7 litri și poate fi utilizat numai cu lama mică de tocare / amestecare. Garnitura de pe bolul interior împiedică scurgerile în bolul mare de lucru, permițându-vă să utilizați bolul mic fără a fi nevoie să spălați bolul mare după utilizare.

N.B. Bolul mare de lucru trebuie să fie întotdeauna montat înainte ca bolul mic de lucru să poată fi așezat înăuntru.

Nu va fi întotdeauna posibil să utilizați bolurile de lucru la capacitatea lor maximă. Cantitatea de alimente / lichide pe care o puteți procesa în boluri va depinde de densitatea ingredientelor din bolul de lucru și de consistența rezultatului final dorit. De exemplu, pentru a obține un rezultat consistent atunci când tocați sau pasirați semințe, fructe, legume sau carne, poate fi necesar să procesați în șarje de 300-500 g. Dacă amestecați aluat care poate fi foarte dens, poate fi necesar să procesați în șarje de aproximativ 400 g.

Dacă observați că motorul funcționează greoi sau că rezultatele procesării sunt neuniforme, atunci vă recomandăm să reduceți cantitatea de ingrediente din bolul de lucru și, în schimb, să procesați în șarje.

Pentru lichide, vă recomandăm să nu umpleți bolurile peste marcajul maxim de umplere de pe fiecare bol (900 ml pe bolul de lucru mare și 300 ml pe bolul mic de lucru). Aceasta pentru a evita stropirea lichidului în arborele central care ar putea cauza scurgerea.

N.B. Dacă procesați lichid foarte subțire, cum ar fi apa, în bolul mare, poate fi necesar să reduceți cantitatea de lichid până la aproximativ 600 ml pentru a evita scurgerea lichidului subțire din capac.

2. SELECTAREA LAMEI / DISCULUI

Pentru tăiere, mixare, amestecare și pasirare utilizați lamele de tocare / amestecare.

- Lama mare de tocare / amestecare poate fi utilizată numai cu bolul mare de lucru.
- Lama mică de tocare / amestecare poate fi utilizată numai cu bolul mic de lucru.

Pentru feliere și răzuire / mărunțire, utilizați unul dintre discurile reversibile.

- Utilizați un disc pentru tăiere subțire (2 mm) și răzuire / mărunțire subțire. (**Fig. 1**)
- Folosiți celălalt disc pentru feliere medie (4 mm) și răzuire / mărunțire medie.

(**Fig. 2**) Ambele discuri sunt etichetate corespunzător.

3. INSTALAREA PROCESORULUI DE ALIMENTE

A. Montarea și demontarea bolului mare de lucru

- Așezați baza procesorului de bucătărie pe o suprafață uscată, plată și robustă.
- Așezați bolul mare de lucru peste arborele motorului, asigurându-vă că mânerul bolului este poziționat

în dreapta centrului.

- Răsuciți bolul de lucru în sensul acelor de ceasornic până când acesta se blochează în poziția de pe baza carcasei.
- Pentru a-l scoate, apucați mânerul și rotiți bolul de lucru în sensul invers al acelor de ceasornic până când se deblochează. Ridicați-l și scoateți-l. N.B. Bolul de lucru poate fi rigid în primele momente de utilizare.

B. Montarea și demontarea lamei mari de tocare / amestecare

- Configurați bolul mare de lucru conform indicațiilor din figură (Fig. 3).
- Ținând tija centrală din plastic, ridicați cu grijă și așezați lama mare de tocare peste arborele central al bolului de lucru. Împingeți lama în jos până când nu mai poate înainta. (Fig. 4)

N.B. Fixați întotdeauna lama în bol înainte de a adăuga ingrediente.

- Pentru a o scoate, țineți tija centrală din plastic a lamei și ridicați-o și scoateți-o de pe arborele central al bolului de lucru.

AVERTISMENT: Aveți mare grijă când manevrați lamele; sunt ascuțite și pot provoca vătămări.

C. Montarea și îndepărtarea discurilor reversibile de feliere & de răzuire / mărunțire

Discurile reversibile de feliere și răzuire / mărunțire pot fi utilizate numai cu bolul mare de lucru.

- Configurați bolul mare de lucru conform indicațiilor din figură (Fig. 3).
- Alegeți discul dorit și montați-l pe arborele motorului (Fig. 5), asigurându-vă că textul pentru funcția pe care doriți să o utilizați este orientat în sus pe disc (consultați secțiunea 2 pentru referință).

Învârtiți lent până când canelurile discului și ale arborelui se aliniaza; discul se va fixa în poziție.

N.B. Nu așezați niciodată un disc pe arborele motorului până când bolul de lucru nu este blocat în poziție.

- Pentru a-l scoate, ridicați cu atenție discul în sus și scoateți-l de pe arborele motorului.

AVERTISMENT: aveți mare grijă când manevrați lamele; sunt ascuțite și pot provoca vătămări.

D. Instalarea bolului mic de lucru și lama de tocare / amestecare

Lama mică de tocare / amestecare poate fi utilizată numai cu bolul mic de lucru.

- Configurați bolul mare de lucru conform indicațiilor din figură (Fig. 3).
- Așezați garnitura de cauciuc în jurul circumferinței bolului mic, asigurându-vă că buza benzii acoperă partea superioară a bolului. Asigurați-vă că garnitura este montată corect, astfel încât conținutul să nu se reverse peste margine în bolul mare de lucru. Acest lucru vă permite să utilizați ambele boluri pentru sarcini separate fără a fi nevoie să le spălați între operațiuni.
- Așezați bolul mic de lucru pe arborele central al bolului mare de lucru.
- Ținând tija centrală din plastic, ridicați cu grijă și așezați lama mică de tocare / amestecare peste arborele central al bolului de lucru. Împingeți cu grijă lama în jos până când nu mai poate înainta. (Fig. 6)

N.B. Fixați întotdeauna lama în bol înainte de a adăuga ingrediente.

- Pentru a o scoate, țineți tija centrală din plastic a lamei și ridicați-o și scoateți-o de pe arborele central.

AVERTISMENT: aveți mare grijă când manevrați lamele; sunt ascuțite și pot provoca vătămări.

E. Montarea și demontarea capacului bolului de lucru

- Așezați capacul bolului de lucru în partea superioară a bolului de lucru, cu tubul de alimentare situat în partea dreaptă a mijlocului. Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca pe bolul de lucru, asigurând alinierea tubului de alimentare cu mânerul bolului mare de lucru.
- Aliniați accesoriul împingător cu deschiderea tubului de alimentare pe capacul bolului de lucru și glisați în jos până la capăt.

- Pentru a scoate capacul, prindeți tubul de alimentare și glisați în sensul invers al acelor de ceasornic pentru a-l debloca și ridicați-l.

4. COMENZILE APARATULUI

Butoane de comandă sus și jos

- Comenzile „HIGH” sau „LOW” sunt butoane care permit aparatului să funcționeze până când este selectată opțiunea „OFF”.
- Asamblați corespunzător aparatul.
- Adăugați ingredientele în bolul de lucru, fie prin tubul de alimentare, fie direct în bol. Capacul bolului de lucru trebuie să fie corect montat.
- Apăsăți butonul „HIGH” sau „LOW”. LED-ul albastru se va aprinde și motorul va porni.
- Apăsăți butonul „OFF” când ați terminat.

AVERTISMENT: unitatea are un mecanism de siguranță integrat care va opri automat motorul în cazul în care capacul bolului de lucru este scos. Dacă butonul „OFF” nu a fost apăsător, atunci când capacul bolului de lucru este înlocuit, motorul se va porni automat. Pur și simplu apăsați butonul „OFF” pentru a opri motorul.

Buton de impuls

Comanda „PULSE” este un buton care permite aparatului să funcționeze numai în timp ce este apăsat. Această capacitate oferă un control mai precis al duratei și frecvenței procesării. Dacă nu se specifică altfel, un „PULSE” ar trebui să fie de aproximativ o secundă.

Cu aparatul asamblat corespunzător, ingredientele în bolul de lucru și capacul bolului de lucru corect montat, apăsați repetat butonul „PULSE”, după cum este necesar. LED-ul albastru se aprinde la activare. Pe măsură ce vă obișnuiți cu utilizarea procesorului, veți afla ce setare funcționează cel mai bine pentru produsele alimentare pe care le utilizați.

5. FUNCȚIILE APARATULUI

A. Tăiere

- Puteți utiliza aparatul pentru o gamă largă de activități de tăiere, inclusiv tocarea cărnii, a peștelui, a fructelor, a legumelor, a brânzeturilor și a nucilor.
- Setăți bolul ales și lama potrivită pentru amestecare / tăiere. Pentru ingredientele crude: decojiți, scoateți miezul și / sau semințele și sămburii. Pentru cele mai bune rezultate, asigurați-vă că bucățile de alimente pe care le adăugați la bolul de lucru au aproximativ aceeași dimensiune, adică cubulețe de 2,5 cm.
- Adăugați ingredientele și tăiați alimentele cu impulsuri de 1 secundă. Pentru cea mai bună tăiere, fie țineți apăsată tasta „PULSE”, fie apăsați „HIGH” sau „LOW” pentru a acționa continuu aparatul. Urmăriți ingredientele îndeaproape pentru a obține consistența dorită și răzuțiți bolul de lucru după cum este necesar.
- Viteza mare este recomandată pentru majoritatea operațiunilor de tăiere.

AVERTISMENT! Nu încercați niciodată să procesați ingrediente prea greu de tăiat cu un cuțit. Puteți deteriora lama sau aparatul.

B. Amestecarea

- Puteți crea amestecuri , dressing-uri, sosuri, aluat de tort, aluat de pâine, topping-uri produse de patiserie și tarte.
- Setăți bolul ales și lama potrivită pentru amestecare / tăiere.
- Adăugați ingredientele în bolul de lucru selectat și utilizați funcția „PULSE” sau „LOW” (recomandată pentru a prepara aluat și creme).
- Urmăriți ingredientele îndeaproape pentru a obține consistența dorită și răzuțiți bolul de lucru după cum este necesar.

• Lichidele pot fi adăugate prin tubul de alimentare în timp ce aparatul este în funcțiune.

C. Pasirare / amestecare

- Setați bolul ales și lama potrivită pentru amestecare / tăiere.
- Ingredientele trebuie tăiate în bucăți de 2,5 cm; un piure fin se obține cel mai bine atunci când toate bucățile au dimensiuni egale.
- Pulsați pentru tăiere inițială și apoi procesați „HIGH” sau „LOW” până când mâncarea este pasirată / amestecată; răzuiți bolul de lucru dacă este necesar.

N.B. Nu utilizați această metodă pentru a face piure din cartofi albi fierți. Capătă o textură lipicioasă atunci când sunt procesați cu lama metalică.

- Pasirați ingrediente solide și adăugați încet lichide prin tubul de alimentare, după cum este necesar.

D. Feliere

- Utilizați discurile de feliere pentru felii perfecte de 2 mm sau 4 mm.
- Setați discul de feliere ales cu bolul mare de lucru și potriviți capacul bolului de lucru.
- Setați aparatul în poziția „HIGH”.
- Asigurați-vă că accesoriul împingător este scos, apoi puneți alimentele în tubul de alimentare. Pentru cele mai bune rezultate, alimentați întotdeauna alimentele în tub în mod egal. Ingredientele trebuie să se potrivească ușor, dar să nu fie prea mari încât să împiedice mișcarea accesoriului împingător.
- Folosind accesoriul împingătorului, împingeți încet alimentarea prin tubul de alimentare până când acesta intră în contact cu discul și sunt feliate.

N.B. Poziția alimentelor în tubul de alimentare va determina forma și dimensiunea feliilor. De exemplu, dacă introduceți un morcov întreg pe verticală, veți obține felii rotunde. Pentru a schimba forma și dimensiunea feliilor, schimbați poziția alimentelor în tubul de alimentare.

Tipul / textura alimentelor va dicta cantitatea de presiune necesară. Utilizați presiune ușoară pentru alimente moi, presiune medie pentru alimentele medii și presiune mare pentru alimente mai dure. Procesați întotdeauna cu presiune uniformă.

AVERTIZARE: Nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare; utilizați întotdeauna accesoriul împingător furnizat. Dacă alimentele se blochează, opriți aparatul, deconectați-l de la priza electrică și demontați procesorul. Nu încercați să îndepărtați alimentele în timp ce discul este în funcțiune.

E. Răzuire / mărunțire

- Utilizați discurile de răzuire / mărunțire pentru răzuire / mărunțire fină sau medie.
- Reglați discul de răzuire / mărunțire ales cu bolul mare de lucru și potriviți capacul bolului de lucru.
- Setați aparatul în poziția „HIGH”.
- Asigurați-vă că accesoriul împingător este scos, apoi puneți alimentele în tubul de alimentare. Pentru cele mai bune rezultate, alimentați întotdeauna alimentele în tub în mod egal. Ingredientele trebuie să se potrivească ușor, dar să nu fie prea mari încât să împiedice mișcarea accesoriului împingător.
- Folosind accesoriul împingătorului, împingeți încet alimentarea prin tubul de alimentare până când acesta intră în contact cu discul și sunt răzuite / mărunțite.

Tipul / textura alimentelor va dicta cantitatea de presiune necesară. Utilizați presiune ușoară pentru alimente moi, presiune medie pentru alimentele medii și presiune mare pentru alimente mai dure. Procesați întotdeauna cu presiune uniformă.

AVERTIZARE: Nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare; utilizați întotdeauna accesoriul împingător furnizat. Dacă alimentele se blochează, opriți aparatul, deconectați-l de la priza electrică și demontați procesorul. Nu încercați să îndepărtați alimentele în timp ce discul este în funcțiune.

5. CURĂȚARE & ÎNTREȚINERE

- Lăsați procesorul de alimente deconectat atunci când nu îl utilizați.
- Nu țineți lamele și discurile la îndemâna copiilor.
- Toate componentele, cu excepția bazei carcasei, pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase. Vă recomandăm să le spălați în mașina de spălat vase pe raftul superior. Datorită căldurii intensive a apei, spălarea bolului, a capacului și a accesoriilor pe raftul inferior poate cauza deteriorări în timp. Așezați bolul (bolurile) de lucru și accesoriul împingător cu fața în jos pentru a se scurge.

Aveți grijă deosebită când introduceți și scoateți lama și discurile în/din mașina de spălat vase.

N.B. Datorită colorării produselor alimentare, este normal ca garnitura de cauciuc să se decoloreze în timp. Vă recomandăm să scoateți, să curățați și să înlocuiți garnitura de etanșare de cauciuc de pe bolul mic de lucru după fiecare utilizare.

- Pentru a simplifica curățarea, clătiți bolurile de lucru, capacul bolului de lucru, accesoriul împingător și lama sau discul imediat după utilizare, astfel încât produsele alimentare să nu se usuce pe ele. Dacă alimentele se blochează în accesoriul împingătorului, îndepărtați-le cu apă de la robinet sau utilizați o perie pentru sticle.
- Dacă spălați lama și discurile manual, procedați cu atenție. La manipulare, utilizați tije de plastic. Evitați să le lăsați în apă cu săpun, unde pot dispărea din vedere. Pentru a curăța lama metalică, umpleți bolul de lucru cu apă cu săpun, țineți lama de tija din plastic și mutați-o rapid în sus și în jos pe arborele central al bolului.
- Bolurile de lucru sunt fabricate din plastic SAN. Acestea nu trebuie introduse în cuptorul cu microunde.
- Nu utilizați substanțe de curățat abrazive pe baza carcasei, ștergeți-le pur și simplu cu o cârpă umedă și uscați-le bine. Aplicați agentul de curățare pe cârpă, nu pe bază.
- Dacă picioarele lasă pete pe blat, pulverizați-le cu un agent de îndepărtare a petelor și ștergeți-le cu un burete umed.
- Dacă rămân urme, repetați procedura și ștergeți zona cu un burete umed și un produs de curățare neabraziv.

IMPORTANT: Nu depozitați niciodată o lamă sau un disc pe arborele motorului. Nicio lamă sau disc nu trebuie așezată pe arbore, cu excepția cazului în care procesorul urmează să fie utilizat.

ÎNTREȚINERE: orice altă întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

6. DEPANAREA

Î Alimentele sunt procesate neuniform.

R: Ingredientele trebuie tăiate uniform în bucăți de 2,5 cm înainte de procesare.

R: Procesați în șarje pentru a evita supraîncărcarea.

Î: Feliile sunt inegale sau înclinate.

R: Introduceți alimentele tăiate uniform, tăiate cu fața în jos, în tubul de alimentare. Aplicați o presiune uniformă asupra accesoriului împingător.

Î: Alimentele cad din tubul de alimentare.

R: Tubul de alimentare trebuie umplut complet și uniform pentru obținerea celor mai bune rezultate. Ingredientele trebuie să se potrivească ușor, dar să nu fie prea mari încât să împiedice mișcarea accesoriului împingător.

Î: Unele alimente rămân pe partea de sus a discului.

R: Este normal ca bucățile mici să rămână; tăiați bucățile rămase manual și adăugați-le la ingredientele procesate.

Î: Motorul nu pornește.

R: Există un dispozitiv de blocare de siguranță pentru a împiedica pornirea motorului dacă nu este asamblat corect. Asigurați-vă că bolul (bolurile) de lucru și capacul bolului de lucru sunt bine fixate în poziție. Dacă motorul tot nu pornește, verificați cablul de alimentare și priza.

Î: Procesorul de alimente se oprește în timpul funcționării.

R: Capacul se poate să se fi deblocat; verificați pentru a vă asigura că este bine așezat în poziție. Un protector de siguranță al motorului previne supraîncălzirea acestuia, provocată de tensionarea excesivă. Apăsăți butonul de comandă „OFF” și așteptați 20 - 30 de minute pentru a permite procesorului de alimente să se răcească înainte de reluarea funcționării acestuia.

Î: Capacul bolului de lucru nu poate fi blocat

R: Asigurați-vă că garnitura de etanșare din cauciuc este complet fixată pe bolul mic de lucru, asigurându-vă că buza benzii acoperă circumferința bolului și nu este ridicată / liberă în niciun punct.

Î: Motorul a încetinit în timpul funcționării.

R: Acest lucru este normal, deoarece unele sarcini mai grele, de exemplu, felierea / mărunțirea cașcavalului pot solicita motorul să lucreze mai mult. Pur și simplu re poziționați alimentele în tubul de alimentare și încercați din nou.

R: Alternativ, capacitatea maximă de încărcare poate să fi fost depășită. Scoateți unele dintre ingrediente și continuați procesarea.

Î: Procesorul de alimente a vibrat / s-a mișcat pe blat în timpul procesării.

R: Acest lucru este normal, deoarece unele sarcini mai grele (de exemplu, felierea / mărunțirea cașcavalului) pot solicita motorul să lucreze mai mult.

R: Asigurați-vă că picioarele de cauciuc din partea inferioară a unității sunt curate și uscate. De asemenea, asigurați-vă că nu este depășită capacitatea maximă de încărcare.

Q: Lichidul se scurge din bolul mic în bolul mare de lucru de dedesubt

R: Verificați dacă garnitura de cauciuc să fie corect montată pe vasul mic de lucru.

R: Verificați dacă marcajul maxim de umplere a lichidului nu a fost depășit. Dacă procesați lichid deasupra liniei maxime de umplere, este posibil ca lichidul să se scurgă prin arborele central.

7. REȚETE

Vă prezentăm mai jos câteva idei de rețete care vă vor ajuta să începeți lucrul cu Easy Prep Pro. Pentru mai multe idei de rețete și inspirație, vizitați www.cuisinart.eu

MAIONEZĂ CU USTUROI SĂLBATIC

2 gălbenușuri

1 linguriță de muștar de Dijon

1 Lămâie (zeamă)

150 ml ulei de măsline

150 ml ulei de alune

30 g frunze de usturoi sălbatic (tocate)

2-3 lingurițe de apă

Sare de mare și piper negru

- Așezați bolul mic de lucru cu lama mică de tocare / amestecare.
- Adăugați gălbenușurile, muștarul de dijon și zeama de lămâie și amestecați-le scurt utilizând funcția „PULSE”.
- Cu procesorul pe „LOW”, adăugați treptat uleiurile. Începeți foarte încet, permițând emulsiei să înceapă să se formeze.
- Adăugați frunzele de usturoi sălbatic și puțină sare și piper și continuați să amestecați.
- Apoi amestecați suficientă apă pentru a dilua maioneza până la o consistență bună de înmuiere.
- Puneți-o într-un recipient etanșabil și păstrați-l în frigider.

SUGESTII & RECOMANDĂRI: usturoiul sălbatic este ușor de găsit primăvara în gardurile, dacă acesta nu este disponibil, înlocuiți-l cu 2 căței de usturoi zdrobit.

ALUAT DE PIZZA

PENTRU APPROX. 2 BAZE MICI DE PIZZA

125 g făină albă dură

100 g făină spelta

1 linguriță de drojdie cu acțiune rapidă

1 linguriță de sare

½ linguriță de zahăr tos

1 lingură de ulei de măsline

140 ml apă caldă

- Așezați lama mare de tocare / amestecare în bolul mare de lucru.
- Adăugați făina, drojdie, sare și zahăr, apoi procesați cu funcția „PULSE” timp de câteva secunde pentru a le combina.
- Scoateți accesoriul împingător și folosiți butonul „PULSE”, turnați încet uleiul de măsline și apoi apa prin tubul de alimentare.
- După ce aluatul începe să se desprindă de pe interiorul bolului de lucru, apăsați butonul „LOW” și continuați să procesați timp de 10-20 de secunde.
- Opriti procesorul și verificați aluatul pentru a vă asigura că este frământat corespunzător. Dacă este tare, are cocoloașe sau nu este uniform, continuați procesarea până când devine uniform și moale și flexibil. Aveți grijă să nu frământați excesiv aluatul. Nu vă faceți griji dacă este ușor lipicios.
- Uscați suprafața de lucru cu puțină făină.
- Aduceți aluatul pe suprafața de lucru presărată cu făină și formați aluatul într-o bilă, ușor cu mâinile, până când devine neted și pliant.
- Puneți-l într-o pungă de polietilenă mare sau într-un vas acoperit și lăsați-l la loc cald timp de aproximativ 1 ½ ore sau până când și-a dublat dimensiunea.
- Presărați-vă mâinile cu făină înainte de a frământa din nou aluatul. Formați 2 bile și întindeți-le la dimensiunea tăvii de pizza utilizând un sucitor. Nu vă fie teamă să adăugați un praf de făină pentru a vă asigura că aluatul nu se lipește de suprafața de lucru sau de sucitor.
- Ridicați-l pe tavă și împingeți marginile.
- Adăugați topping-urile preferate pe pizza și coaceți în cuptorul preîncălzit la 220°C / 425°F / marcaj gaz 7 (aproximativ 10-15 minute).

TARTĂ DE ROȘII CHERRY CU MĂSLINE NEGRE ȘI PESTO CU BUSUIOC

Aluat savuros

250 g făină simplă
125 g unt sărat (cubulețe)
10 g zahăr tos
2 g sare
1 Gălbenuș
35 ml de apă

Amestec de tomate

250 g pastă de tomate
2 ouă
80 g parmezan

Ceapă caramelizată

2 cepe roșii
50 g unt sărat

Pentru ornat

100 g de feta maturată
500 g amestec de roșii cherry
80 g tapenadă

Prezentare

50 g de feta maturată
20 g tapenadă
20 g pesto verde
20 g pesto roșu
½ Caserolă de busuioc

Aluat savuros

- Așezați bolul mare de lucru cu lama mare de tocare / amestecare.
- Adăugați făina, untul, zahărul și sarea în bol, apoi procesați cu „HIGH” până când toate ingredientele se amestecă pentru a forma o pulbere fină fără cocoloașe (aproximativ 3 minute în funcție de temperatura untului).
- Amestecați apa și gălbenușul de ou împreună într-o cană.
- Pe măsură ce amestecul uscat este procesat cu „LOW”, turnați lent amestecul lichid prin tubul de alimentare. Continuați procesarea până când toate ingredientele se omogenizează (aproximativ 1 minut).
- Scoateți-l, înfășurați-l în folie extensibilă și țineți-l la frigider timp de 1 oră.
- Presărați ușor suprafața de lucru cu puțină făină și întindeți aluatul la grosimea de 3 mm.
- Aranjați o formă pentru tarte de 4 cm x 20 cm cu aluatul. Asigurați-vă că aluatul nu iese în afară, apăsându-l cu degetele pe marginea superioară a formei.

- Țineți la frigider timp de 20 de minute.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C / marcaj gaz 4.
- Așezați o foaie de hârtie pergament pe partea superioară a aluatului și umpleți forma cu fasole uscată (puteți folosi și orez uscat, linte uscată sau greutate pentru plăcintă).
- Precoaceți aprox. 20 de minute în cuptor până când aluatul capătă o culoare maro aurie (asigurați-vă că nu coaceți excesiv aluatul, deoarece recipientul va fi băgat din nou la cuptor).
- Scoateți fasolea / orezul / linta sau greutatea din tava de aluat.

Amestec de tomate

- Așezați discul de răzuire / mărunțire fină în bolul mare de lucru și procesați brânza cu „HIGH”.
- Scoateți discul și așezați bolul mic de lucru cu lama mică de tocare / amestecare.
- Puneți toate ingredientele în bolul mic și procesați timp de 1 minut cu „LOW”.

Ceapă caramelizată

- Setăți discul de feliere subțire în vasul mare de lucru și procesați ceapa cu „HIGH”.
- Topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapa și amestecați la foc mediu până când începe să capete o culoare maro aurie.

Pentru ornat

- Întepați fiecare roșie cherry cu vârful unui cuțit.
- Opăriți în apă clocotită timp de 10 secunde, apoi în apă rece până se răcește.
- Dezpieșiți roșiile și puneți-le pe o tavă de copt căptușită cu hârtie de pergament.
- Gătiți într-un cuptor încălzit la temperatura de 100 °C timp de 1 oră și 30 min (sau până când se reduce la jumătate).
- Între timp, întindeți tapenada pe fundul tăvii de aluat
- Puneți ceapa caramelizată, mărunțiți feta și turnați amestecul de roșii până când ajungeți la o adâncime de 2/3 din tavă.
- Coaceți în cuptorul încălzit la o temperatură de 160°C / marcaj gaz 3 timp de 30 de minute până când amestecul se încheagă complet.
- Așezați roșiile cherry în partea de sus și ungeți cu puțin ulei de măsline cu o pensulă.

Prezentare

- Puneți mici cantități de tapenadă, pesto verde și roșu pe partea de sus.
- Fărâmițați feta.
- Presărați busuioc deasupra.

SALATĂ DE PUI CU SUSAN

Dressing de susan

- 5 linguri ulei de măsline extra virgin
- 2 linguri ulei de semințe de susan prăjite
- 1 lime (zeama)
- 1 linguriță de miere de albine lichidă
- 1 linguriță Tamari

Salată

- 2 piepți de pui (gătiți și feliați)
- ½ Castravete mic (100 g)
- 1 salată verde mică (tăiată pe jumătate pe lungime)
- 1 varză chinezească (tăiată în jumătate pe lungime)
- 3 cepșoare de primăvară
- 50 g nuci de caju
- 2 lingurițe semințe de floarea-soarelui
- Un mănunchi de coriandru tocat

- Așezați bolul mic de lucru și lama mică de tocare / amestecare.
- Utilizând butonul „PULSE”, tocați mare nucile de caju. După procesare, scoateți nucile și lăsați-le deoparte.
- Pentru dressing, adăugați toate ingredientele pentru dressing în bolul de lucru mic și amestecați-le cu „HIGH”. Lăsați-le pentru mai târziu.
- Presărați o linguriță sau două de dressing peste pieptul de pui și gătiți-l într-o tigaie fierbinte timp de 5 minute pe fiecare parte până este gătit și toate sucurile au ieșit din carne.
- Setări discul mediu de feliere în bolul mare de lucru și procesați castravetele, salata, varza chinezească și cepșoara de primăvară cu „LOW”.
- Puneți ingredientele de salată felii într-un castron și amestecați-le cu nucile de caju, semințele de floarea-soarelui și coriandru.
- Aruncați puiul tăiat felii în salată.
- Stropiți cu dressing-ul de susan pentru a finaliza.

CRUMBLE CU RUBARBĂ ȘI MERE

4 porții

400 g rubarbă (curățată)

2 mere de consum (decojite și fără sâmburi)

1 Portocală (zeamă)

75 g zahăr brun

Topping pentru crumble

100 g unt moale

100 g zahăr brun

150 g făină de grâu integral spelta

100 g ovăz

25 g semințe de floarea-soarelui

- Preîncălziți cuptorul la 200°C / 400°F / marcaj gaz 6.
- Setați discul mediu de feliere în bolul mare de lucru și procesați tulpinile de rubarbă și mărul cu „LOW”.
- Turnați într-un castron separat și combinați cu sucul de portocale și zahăr.
- Așezați-le într-un vas rezistent la căldură.
- Așezați bolul mic de lucru cu lama mică de tocare / amestecare.
- Adăugați untul, zahărul, făina și ovăzul.
- Procesați cu butonul „PULSE” până când untul se înglobează în ingredientele uscate. Textura trebuie să fie fărâmicioasă, fără prea fină.
- Adăugați semințele de floarea-soarelui și mai utilizați încă o dată impulsul pentru a le amesteca.
- Întindeți deasupra amestecului de rubarbă și mere.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit timp de 45 de minute sau până când partea de sus devine aurie și amestecul de fructe este spumos.
- Serviți cu smântână proaspătă sau înghețată.

Cuisinart®



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

www.cuisinart.eu

Garanție internațională

ROMÂNĂ: CUISINART garantează un contact mai ușor cu serviciul clienți în fiecare țară. Pentru detalii despre serviciul clienți din zona dvs., sunați la:

Franța **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

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

Germania **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Spania **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Chitanță Bon - de cumpărare

Cumpărător

• Vă rugăm să păstrați acest card de garanție cu dovada originală de achiziție.

Linie directă: 00 800 5000 6000
HYPERLINK mail:
cuisinart_international@conair.com

ROMÂNĂ: GARANȚIE

Cuisinart vă oferă o garanție de 5 ani. Asigurăm înlocuirea standard a aparatului (identic sau echivalent) în această perioadă. Pentru a beneficia de garanție, dovada originală de cumpărare (bon sau chitanță de vânzare) trebuie să fie atașată la această garanție împreună cu detaliile complete de contact. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, căderea, dezmembrarea sau repararea de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dvs. în conformitate cu legislația aplicabilă.