

Cuisinart®



**MINI PREP PRO
ECH4PE**



BABYLISS SARL
99 avenue Aristide
Briand
92120 Montrouge
Franța

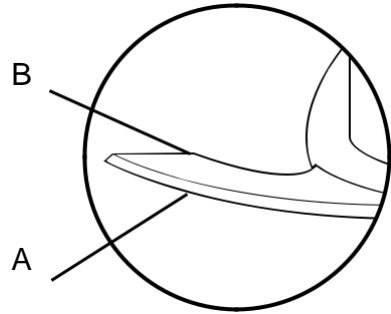
www.cuisinart.eu

F IB-19/024

FAC 2019 / 02

Cuisinart®

Fig. 1



1. Instrucțiuni de siguranță.	16
2. Introducere	19
3. Caracteristicile produsului.	19
4. Instrucțiuni de utilizare	19
Siguranța în timpul utilizării	19
A. Montarea și demontarea pieselor.	20
B. Lama dublă	20
C. Comutatoare de control	20
D. Procesare	21
5. Depanare	24
6. Curățare și întreținere	25
7. Rețete	26
Garanție internațională	90

CUPRINS

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 carcasei. 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 carcasei, pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase și vă recomandăm să le spălați în în mașina de spălat vase numai pe raftul superior. Dacă spălați manual lamele, discurile, accesoriile de tăiat cubulețe și spiralare, 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 carcasei 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 noului produs Cuisinart Mini 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. Capac

2. Bol de lucru cu mâner

3. Lama (lamă ascuțită curbată, lamă neascuțită plată) cu sistem BladeLock

4. Comutatoare de control

5. Bază carcasă

6. Spatulă (nu este prezentată)

4. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

SIGURANȚĂ ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Manevrați lama cu atenție deosebită, este foarte ascuțită.
- Nu așezați niciodată lama direct pe motorul bazei carcasei. Asigurați-vă întotdeauna că bolul 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.
- Procedați cu mare grijă dacă utilizați aparatul pentru a procesa lichide fierbinți. O acumulare de aburi poate provoca evacuarea lichidului din aparat.
- Așteptați întotdeauna lama să se oprească 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.
- Țineți mâinile, spatulele și alte unelte la distanță de lamele în mișcare în timp ce aparatul este în funcțiune. Utilizați spatula numai după ce motorul aparatului de procesare s-a oprit.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a-l curăța sau de a-l scoate sau de a scoate lamele.
- Asigurați-vă întotdeauna că lamele și bolul au fost curățate foarte bine după fiecare utilizare și au fost uscate complet înainte de depozitare.

A. MONTAREA ȘI DEMONTAREA PIESELOR

1. Așezați carcasa pe o suprafață plană, uscată, stabilă.
2. Așezați bolul de lucru peste baza motorului cu mânerul orientat în față și poziționat ușor în stânga panoului de comandă (vasul se va fixa pe bază).

3. Răsuciți bolul de lucru în sensul invers al acelor de ceasornic până când acesta se blochează în poziție pe baza carcasei.

N.B. Bolul de lucru trebuie să fie bine fixat în poziție. Bolul va fi în poziția corectă odată ce mânerul se află pe mijlocul panoului de comandă.

4. Ridicați cu atenție ansamblul lamei, ținând tija centrală de plastic și așezați-o peste axul motor. Împingeți lama în jos până când se fixează în loc. Partea inferioară a ansamblului lamei aproape că trebuie să atingă partea inferioară a bolului de lucru.

N.B. Țineți întotdeauna ansamblul lamei de tija de plastic. Nu atingeți niciodată lama deoarece este foarte ascuțită.

N.B. Nu așezați niciodată lama pe arborele motorului până când bolul de lucru nu s-a blocat.

N.B. Introduceți întotdeauna lama în bolul de lucru înainte de a adăuga ingredientele.

5. Adăugați alimentele pe care doriți să le procesați.

6. Așezați capacul pe bolul de lucru cu agățătoarea spre stânga mânerului bolului de lucru.

Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic (spre mâner) pentru a-l bloca în siguranță.

N.B. Bolul de lucru și capacul trebuie să fie strâns blocate în dispozitivul de blocare. După ce sunt montate în siguranță, se aude un clic tare. Dacă atât bolul de lucru și capacul nu sunt montate în siguranță, există posibilitatea ca procesorul să funcționeze cu intermitențe.

7. Pentru a scoate capacul, țineți baza carcasei cu mâna stângă, strângeți bine mânerul din partea superioară a capacului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.

N.B. Înainte de a scoate capacul, asigurați-vă că motorul s-a oprit complet și că lama nu se mai rotește.

ATENȚIE: capacul trebuie scos întotdeauna înainte de montarea sau scoaterea bolului de lucru de pe bază.

8. Pentru a scoate lama, trageți-o ușor în sus pentru a decupla lama de pe axul motorului care ținând de tija de plastic.

9. Pentru a scoate bolul de lucru, mai întâi asigurați-vă că ați scos capacul. Țineți carcasa bazei cu mâna stângă, apoi țineți mânerul bolului de lucru cu mâna dreaptă și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l debloca și a-l ridica de pe baza carcasei.

B. LAMĂ DUALĂ (vezi Fig. 1 de pe copertă)

Acest aparat procesează folosind o lamă dublă cu o muchie ascuțită, curbată (A) pentru tocare / amestecare și o margine plată și neascuțită (B) pentru măcinare.

C. COMUTATOARE DE CONTROL

Pentru a începe funcționarea, apăsați pur și simplu unul dintre cele două comutatoare și mențineți apăsat pentru durată dorită.

Utilizați comutatorul de viteză „Chop” pentru tocare, curățare și amestecarea alimentelor cu marginea ascuțită a lamei.

Utilizați comutatorul de viteză „Grind” pentru măcinare și pentru a toca alimente dure cu marginea neascuțită a lamei.

O acțiune „impuls” este cea mai potrivită atunci când utilizați marginea ascuțită a lamei. Două sau trei impulsuri sunt deseori suficiente. Asigurați-vă că verificați alimentele frecvent pentru a preveni procesarea excesivă. Procesarea excesivă va crea o pastă apoasă în loc de o tocare fină.

N.B. Datorită motorului puternic furnizat cu această unitate, vă recomandăm să utilizați o mână pentru a sprijini aparatul în timpul funcționării.

Acțiunea de menținere continuă este cea mai potrivită atunci când utilizați funcția de măcinare. Când acționați unitatea mai mult de 10 secunde, utilizați o acțiune de impuls la fiecare 10 secunde pentru a permite alimentelor să cadă la fundul bolului de lucru. Aceasta oferă rezultate mai consecvente.

IMPORTANT: nu utilizați niciodată Mini Prep Pro continuu mai mult de 20 de secunde simultan.

D. PRELUCRAREA ALIMENTELOR

1. Montați bolul și lama de lucru (consultați secțiunea A).
2. Așezați mâncarea în bolul de lucru. Asigurați-vă că produsele alimentare sunt tăiate în bucăți mici de dimensiuni uniforme și că bolul de lucru nu este încărcat excesiv.
3. Blocați capacul în poziție.
4. Apăsăți comutatorul de control corespunzător, adică „Chop” sau „Grind”, în funcție de alimentele pe care le procesați, pentru timpul necesar (consultați „Tehnici de procesare” pentru detalii suplimentare).
5. Așteptați ca lama să nu se mai miște. Deconectați aparatul de la priză și scoateți capacul și bolul de lucru.

N.B. Capacul trebuie scos întotdeauna înainte de montarea sau scoaterea bolului de lucru de pe bază.

6. Pentru a scoate lichidele și sosurile din bol, pur și simplu turnați ingredientele din bolul de lucru. Sistemul BladeLock păstrează lama în siguranță în poziție.
7. Pentru a scoate ingrediente mai groase din bol, îndepărtați cu atenție ansamblul lamei, ținându-l de vârful tijei centrale din plastic. Trageți ușor în sus pentru a decupla lama și scoateți lama din bolul de lucru. Îndepărtați alimentele cu o spatulă.

Ocazional alimentele se vor lipi de părțile laterale ale bolului de lucru pe măsură ce procesarea avansează. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți aparatul. După ce lama nu se mai mișcă, scoateți capacul și utilizați spatula pentru a desprinde alimentele de pe părțile laterale ale bolului de lucru înapoi în mijloc. Nu utilizați mâna.

Puteți, de asemenea, să inversați motorul alternând „Chop” și „Grind”. Acest lucru va ajuta la combinarea ingredientelor și curățarea părților laterale ale bolului de lucru.

N.B. Nu utilizați bolul de lucru fără alimente.

Tehnici de procesare

Următoarea secțiune include recomandări utile și sfaturi despre cum să utilizați Mini Prep Pro pentru a obține o serie de rezultate de procesare. Vă recomandăm să exersați utilizarea acestor tehnici înainte de a procesa alimentele în vederea consumării.

N.B. Nu procesați alimente congelate în procesor.

Ingrediente	Funcționare		Observații
	Tocare	Măcinare	
Anșoa	✓		Scurgeți-le mai întâi. Tăiați-le pe jumătate.
Șuncă	✓		Trebuie să fie crocantă.
Unt	✓		Tăiați în bucăți de 1,5 cm. Cel mai bine la temperatura camerei.
Țelină	✓		Tăiați în bucăți de 1,5 cm.
Brânză - răcită moale	✓		
Brânză - semi-moale	✓		
Brânză - răcită tare	✓		
Brânză - tare		✓	Tăiați în bucăți de 1,5 cm. Procesati 50 g pe rând.
Ciocolată		✓	Max 25 g simultan, tăiate în bucăți de 1,5 cm.
Batoane de scortșoară		✓	Rupeți în bucăți de 1,5 cm.
Boabe de cafea		✓	Max 50 g pe rând
Plante aromatice uscate	✓		
Usturoi	✓		
Carne, carne de pasăre, pește	✓		Trebuie să fie foarte rece, dar nu înghețată.
Ciuperci	✓		Alegeți ciuperci tari și proaspete. Tăiați în bucăți egale nu mai mari de 1,5 cm.
Nucșoară		✓	Accionați cu impulsuri aproximativ 5 ori pentru a o rupe apoi procesați continuu.
Nuci	✓	✓	Fiecare operațiune poate fi utilizată în funcție de consistența dorită (a se vedea pagina următoare pentru mai multe detalii).
Măsline	✓		Utilizați măsline tăiate.
Ceapa, șalotă	✓		
Ardei	✓		Tăiați în bucăți de 1,5 cm.
Boabe de piper		✓	

Ingrediente	Funcționare		Observații
	Tocare	Măcinare	
Semințe (de exemplu, chimen)		✓	
Legume, fierte	✓		Trebuie fierte până se înmoaie.

Pentru cele mai bune rezultate:

- Tăiați întotdeauna bucățile mari de alimente în bucăți mai mici de dimensiuni uniforme de aproximativ 1,5 cm pentru a obține rezultate uniforme.
- Utilizați muchia ascuțită pentru tocare, transformare în piure și amestecare. Este ideală pentru a toca alimente mai moi cum ar fi ierburi, țelină, ceapă, usturoi și majoritatea tipurilor de brânză. De asemenea, este utilă pentru transformarea în piure legumelor fierte, pentru a face maioneză și pentru a amesteca sosul pentru salată.
- Utilizați marginea neascuțită pentru măcinarea boabelor de cafea și a condimentelor și pentru a toca alimente tari, cum ar fi boabe de piper, semințe, ciocolată și nuci.

ATENȚIE: nu încărcăți excesiv bolul de lucru. Încărcarea excesivă provoacă rezultate neuniforme și deformează motorul. După procesare, alimentele nu trebuie să ajungă la mai mult de 2/3 din tija centrală de plastic a ansamblului lamei.

N.B. Rețineți că, deși capacitatea de aer a Mini Prep Pro este de 900 ml, următoarele capacități maxim de umplere se aplică pentru utilizarea optimă a produsului:

- 700 ml - capacitate de amestecare
- 450 ml - capacitate lichide subțiri

Tocarea plantelor aromatice

Plantele, bolul de lucru și lama trebuie să fie toate curățate și uscate bine. Scoate tulpinile din plante. Adăugați frunzele în bolul de lucru și procesați, utilizând comutatorul „Chop” și o acțiune de „impuls” până când sunt tocate la consistența dorită.

Tocarea cărnii, a cărnii de pasăre, a peștelui și a crustaceelor

Alimentele trebuie să fie foarte reci, dar nu înghețate. Tăiați în bucăți de 1,5 cm și introduceți-le în vasul de lucru. Utilizați comutatorul „Chop” și o acțiune de „impuls” până când alimentele sunt tăiate uniform. Utilizați o acțiune de procesare continuă timp de câteva secunde pentru o tocare mai fină, dacă este necesar. Utilizați o spatulă pentru a desprinde alimentele de pe părțile laterale ale bolului de lucru, după cum este necesar.

Măcinarea nucilor

Puteți utiliza funcția „Chop” sau „Grind” în funcție de consistența dorită. Pentru nuci măcinate mare, procesați continuu utilizând comutatorul „Chop” până când sunt măcinate la consistența dorită. Verificați frecvent pentru ca nucile să nu formeze cocoloașe. Dacă este necesar, folosiți spatula pentru a redistribui nucile uniform în bolul de lucru. Dacă doriți o consistență mai mare a pudrei, utilizați funcția „Grind” continuu până când se obține consistența dorită.

Producerea de piure

Tăiați alimentele în bucăți de 1,5 cm și introduceți-le în vasul de lucru. Utilizați comutatorul „Chop” și o acțiune de „impuls” până când alimentele sunt tocate grosier, apoi procesați continuu până la transformarea alimentelor în piure.

N.B. Cartofii fierți sunt o excepție de la această procedură. Capătă o textură lipicioasă atunci când sunt procesați cu lama metalică.

Măcinarea boabelor de cafea și tocarea alimentelor tari

Adăugați cafea sau alimente tari în bolul de lucru. Utilizați comutatorul „Grind” și procesați utilizând o acțiune continuă până când obțineți consistența dorită. Procesarea boabelor de cafea poate dura puțin mai mult până, prin urmare utilizați o acțiune de impuls la fiecare 10 secunde pentru a permite boabelor să cadă pe fundul bolului de lucru.

Adăugarea lichidului

Puteți adăuga lichide, cum ar fi apă, ulei sau arome în timp ce aparatul este în funcțiune. Turnați lichidul printr-unul dintre cele două orificii de pe capac.

N.B. Adăugați lichid printr-un singur orificiu pe rând. Celălalt orificiu trebuie lăsat liber pentru a circula aerul.

5. DEPANARE

Motorul nu pornește sau lama nu se rotește:

Verificați dacă ștecherul este bine conectat la priză.

Verificați dacă bolul de lucru și capacul sunt bine fixate în loc (a se vedea secțiunea A pentru mai multe informații).

Asigurați-vă că doar un singur comutator de comandă este apăsat pe rând.

Alimentele sunt tocate neuniform:

Fie tocați prea multe alimente simultan, fie bucățile sunt prea mari. Încercați să tăiați alimentele în bucăți mai mici de o dimensiune uniformă și să procesați o cantitate mai mică per șarjă.

Alimentele sunt tocate prea fin sau sunt apoase:

Alimentele au fost procesate excesiv. Utilizați impulsuri scurte sau procesați pentru o perioadă mai scurtă de timp.

Alimentele se acumulează pe capac sau pe părțile laterale ale bolului de lucru:

S-ar putea să procesați prea multe alimente. Opriti aparatul. Când lama nu se mișcă, scoateți capacul și curățați bolul de lucru și capacul cu spatula. Puteți, de asemenea, să inversați motorul alternând „Chop” și „Grind”. Acest lucru va ajuta la combinarea ingredientelor și curățarea părților laterale ale bolului de lucru.

Mâncarea se acumulează pe lamă:

S-ar putea să procesați prea multe alimente. Opriti aparatul. Când lama nu se mai mișcă, scoateți-o cu atenție. Îndepărtați mâncarea de pe lamă și bolul de lucru cu ajutorul unei spatule și porniți din nou.

6. CURĂȚARE & ÎNTREȚINERE

- Când nu este în uz, lăsați aparatul deconectat de la priza de alimentare.
- 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. Introduceți vasul de lucru cu fața în jos.
- Dacă spălați lama cu mâna, spălați-o cu mare grijă, lama este foarte ascuțită. Nu o lăsați în apă cu săpun, deoarece poate să dispară din vedere.
- Aveți grijă deosebită când introduceți și scoateți lama în/din mașina de spălat vase.
- Pentru a simplifica curățarea, clătiți bolul de lucru, capacul și lama imediat după utilizare, astfel încât produsele alimentare să nu se usuce pe ele.
- Tocarea anumitor alimente poate zgâria, afecta sau decolora bolul de lucru.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive pe baza carcasei. Pur și simplu ștergeți-le cu o cârpă umedă și uscați-le bine.
- Aplicați agentul de curățare pe cârpă, nu pe baza carcasei.
- Asigurați-vă întotdeauna că lamele au fost curățate foarte bine după fiecare utilizare și au fost uscate complet înainte de depozitare.

7. REȚETE

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

MAIONEZĂ CLASICĂ

4 porții

2 gălbenușuri

1 linguriță de muștar de dijon

100 ml ulei de alune

25 ml ulei de măsline extravirgin

1 lingură de oțet de vin alb

Zeama de la ½ lămâie

Sare și piper

- Puneți gălbenușurile și muștarul de dijon în bolul procesorului, condimentați bine cu sare și piper și procesați continuu utilizând funcția „Chop” până se amestecă bine.
- Amestecați uleiurile într-un recipient separat pentru turnare. Utilizați funcția „Chop”, acționați încet cu impuls în timp ce adăugați treptat puțin câte puțin uleiurile amestecate pe rând printr-un orificiu al capacului. Aveți grijă să nu adăugați uleiul prea repede, deoarece acest lucru va face ca gălbenușurile să se taie. Procesați încet, adăugând uleiul până când maioneza se îngroașă.
- După ce s-a îngroșat, turnați oțetul de vin alb și zeama de lămâie prin orificiul capacului, acționând cu impuls pentru a le amesteca.

Versiuni - Încercați să adăugați usturoi zdrobit pentru Aioli, ierburi tocate fin sau esență de hamsii.

HUMMUS

4 porții

75 g de năut

5 g pătrunjel cu frunze plate

½ linguriță zeamă de lămâie

1 cățel de usturoi, decojit

Zeama de la 1 lămâie

½ linguriță chimen

măcinat 1 lingură

ulei de măsline

- Puneți năutul, pătrunjelul, coaja de lămâie, usturoiul, zeama de lămâie și chimenul măcinat în vasul de lucru și procesați utilizând comutatorul „Grind” până când se amestecă.
- După ce s-au amestecat, procesați amestecul cu ajutorul butonului „Chop”, adăugând în același timp uleiul de măsline prin orificiul din capac până când se amestecă bine și se îngroașă.

Sugestie pentru servire: se servește cu pitta sau ca sos pentru crudități.

FRIGĂRUI DE PEȘTE UNDIȚAR CU SALATĂ DE KACHUMBER

4 porții

Frigărui

750 g pește undițar
50 ml ulei de măsline
Zeama de la 1 lămâie
1 ardei iute
1 cățel de usturoi
Sare și piper
8 frigărui de bambus

Chutney de mango & nucă

2 mango coapte, decojite și tăiate
100 g nuci
1 ardei iute
40 ml oțet de cidru
40 g zahăr brun
Zeama de la 1 lămâie
O bucată de ghimbir de 2 cm, ras fin
2 căței de usturoi
1 lingură de semințe de muștar
1 lingură de semințe de coriandru
4 păstăi de cardamon verde, zdrobite
1 baton de scorțișoară
2 cuișoare
Un vârf de
sare 80 ml
de apă

Raita cu mentă

250 ml iaurt grecesc
3 linguri de ulei de lămâie
Coaja de la 2 lămâi
Un mănunchi mic de frunze de mentă

Kachumber

150 g castraveți

1 ceapă roșie mică

Un mănunchi mic de frunze de mentă

Un mănunchi mic de frunze de pătrunjel

Un mănunchi mic de frunze de coriandru

3 roșii medii

80 g semințe de rodie

50 ml ulei de măsline

Zeama de la 1 lămâie

Sare și piper după gust

Chutney de mango & nuci (poate fi preparat în prealabil pentru a îmbunătăți aroma)

- Prăjiți semințele de muștar, coriandru și păstăile de cardamom zdrobite într-o cratiță timp de un minut.
- Puneți usturoiul și ardeii iute în procesor și apăsați „Chop” până nu mai rămân bucăți mari, răzuind lateralele, dacă este necesar.
- Puneți toate ingredientele (cu excepția nucilor) în cratiță cu condimentele prăjite și gătiți-le la foc mic timp de aproximativ 30 - 40 de minute până când cea mai mare parte a lichidului s-a evaporat.
- Lăsați-le să se răcească la temperatura camerei.
- Puneți nucile în procesor și apăsați „Grind” până când este se macină bine.
- Amestecați nucile procesate cu chutney-ul răcit.
- Păstrați la frigider până când va fi utilizat.

Raita de mentă și lămâie

- Puneți toate ingredientele împreună în procesor.
- Apăsați „Grind” până când toate ingredientele se amestecă pentru a obține un sos foarte fin.
- Puneți-le deoparte și păstrați-le la frigider.

Kachumber

- Tăiați castraveții pe sferturi și îndepărtați miezul cu o linguriță. Aruncați sâmburii și tocați mare castravetele. Procesați utilizând funcția „Chop” până nu mai rămân bucăți mari. Transferați într-un bol.
- Decojiți ceapa roșie și tăiați-o în sferturi. Procesați utilizând „Chop” până nu mai rămân bucăți mari. Transferați în bolul cu castravetele.
- Puneți plantele aromatice în procesor și apăsați „Chop” până nu mai rămân bucăți mari. Transferați în bolul cu castraveții și ceapa.
- Tăiați roșiile în sferturi îndepărtând miezul. Introduceți în procesor și tocați rapid utilizând funcția „Chop”. Amestecați cu celelalte ingrediente tocate.
- Adăugați ingredientele rămase în salată și condimentați după gust.

Frigărui

- Tăiați peștele undițar în 24 de fâșii lungi.
- Introduceți ingredientele rămase în vasul procesorului. Fixați capacul, apoi apăsați „Grind” până când marinada este complet amestecată.
- Turnați marinata peste fâșiile de pește undițar, asigurându-vă că toate bucățile de pește sunt bine acoperite. Lăsați la marinat 20 de minute.
- Înțepați peștele marinat, folosind 3 fâșii de pește per țepușă.
- Folosind o tigaie pentru grătar foarte fierbinte, coaceți timp de 4 minute pe fiecare parte.
- Serviți cald.

COMPOT DE PERE ȘI SCORTIȘOARĂ

75 g zahăr brun

1 baton de scortişoară, rupt în bucăți de 1,5 cm

25 g unt

2 pere, decojite și tăiate în cubulețe de 1,5 cm

- Puneți zahărul și scortişoara în bolul de lucru. Procesați utilizând comutatorul „Grind” și o acțiune de impuls până se zdrobește, apoi folosiți o acțiune continuă, până devine pulbere. Scoateți pudra, treceți-o prin sită și puneți-o deoparte.
- Topiți untul într-o cratiță, adăugați amestecul de scortişoară pudră și pere apoi fierbeți timp de 10 minute.
- Readuceți în bolul de lucru și procesați până devine un piure.

Variante: încercați să înlocuiți perele cu alte fructe, de exemplu mere, piersici.

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 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 3 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.