

кухонный комбайн  
Производитель: BaByliss SARL  
99 Авеню Аристид Бриан  
92120, Монруж, Франция  
Факс 33 (0) 1 46 56 47 52  
Сделано в Китае  
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

**BABYLIS SARL**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

FAC 2021 / 03



# MINI PREP PRO SANS FIL MINI CHOPPER FĂRĂ CABLU

RMC100E  
Q177a



# Cuisinart®



# Cuisinart®

## CUPRINS

1. Instrucțiuni de siguranță	3
2. Introducere	7
3. Caracteristici	7
4. Utilizare	7
A. Încărcare	7
B. Montarea și demontarea părților	7
C. Lama duală	8
D. Butoanele	8
E. Procesarea	9
5. Tehnici de procesare	9
A. Tocarea ierburilor	11
B. Tocare carne, păsări, pește și fructe de mare	11
C. Tocare nuci	11
D. Preparare puree	11
E. Mărunțire boabe de cafea și alimente tari	11
F. Adăugare lichide	11
6. Depanare	12
7. Curățare și înreținere	12
8. Rețete	13
Garanție	13

## 1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ(TRADUCEREA INSTRUCȚIUNILOR ORIGINALE)

### CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL!

- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic și nu este destinat tilizării în aplicații precum: spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; unități de cazare tip pensiune.
- Trebuie avut grijă în timpul utilizării și curățării.
- **ATENȚIE:** Aveți grijă la manipularea lamelor ascuțite și la curățare.
- Acest aparat nu este conceput pentru utilizare cu un temporizator extern sau un sistem cu telecomandă separate.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau după ce au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului, de la o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
- Acest aparat nu trebuie folosit de către copii. Nu lăsați aparatul, adaptorul de alimentare și baza de încărcare la îndemâna copiilor în timpul și după utilizare.
- Verificați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru a detecta semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați dacă este deteriorat sau dacă aparatul a fost scăpat. În caz de deteriorare sau dacă aparatul prezintă o defecțiune, vă rugăm să contactați Departamentul de Servicii Clienți (consultați „Garanția ”).
- Nu utilizați aparatul dacă este avariat. În cazul deteriorării conductorului, întrerupeți imediat utilizarea. În cazul în care conductorul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător. Nicio reparație nu trebuie încercată de consumator.

- Nu scoateți niciodată ștecherul din priză, trăgând de cablu.
- Nu înfășurați cablul în jurul corpului principal al aparatului în timpul sau după utilizare.
- Aparatul este sigur să fie lăsat conectat la sursa de alimentare electrică atunci când nu este utilizat, pentru a vă asigura că bateriile sunt încărcate întotdeauna. Cu toate acestea, produsul trebuie oprit și deconectat înainte de a-l curăța, îndepărta sau atașa accesorii sau dacă nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp.
- Acest produs conține baterii reîncărcabile Litiu-ion care nu trebuie scoase din aparat pentru încărcare. Bateriile acestui aparat nu pot fi înlocuite de către utilizatorul fi nal.
- Terminalele de alimentare nu trebuie scurtcircuitate.
- **AVERTISMENT:** În scopul reîncărcării bateriei, utilizați numai unitatea de alimentare detașabilă furnizată împreună cu acest aparat (model C050100-EU/BS). Acest simbol indică existența unei surse de alimentare detașabile pentru mijloacele de încărcare.
- Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile UE și Marea Britanie corespunzătoare și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Suntem o Companie certifi cată ISO9001:2015 care evaluează continuu performanța sistemului nostru demanagement al calității. Dacă aveți între bări cu privire la siguranța și conformitatea produselor, vă rugăm să contactați departamentul nostru de servicii pentru clienți.
- Nu așezați niciodată lama direct pe motorul bazei carcasei. Asigurați-vă întotdeauna că vasul este în poziție.
- Înainte de a porni, asigurați-vă că lama este blocată în poziție pe axul motorului (având grijă să evitați marginile ascuțite) și că ați montat corect capacul. Nu forțați sau blocați mecanismul capacului.
- Introduceți întotdeauna lama cu atenție înainte de a adăuga ingrediente.

- Aveți grijă suplimentară dacă utilizați aparatul pentru a procesa lichide fierbinți. O acumulare de abur poate provoca evacuarea lichidului din aparat.
- Așteptați întotdeauna ca lama să se oprească înainte de a scoate capacul.
- Scoateți întotdeauna vasul de pe baza motorului cu mare atenție, înainte de a scoate lama.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat.
- Țineți mâinile, spatulele și alte ustensile departe de lamele în mișcare în timp ce aparatul este în funcțiune. Folosiți spatula numai după ce motorul procesorului s-a oprit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de a-l curăța sau de a-i scoate lamele.
- Încărcătorul trebuie să fie conectat la o priză electrică, departe de o chiuvetă sau de orice suprafață fierbinte.
- Nu utilizați un prelungitor. Conectați încărcătorul direct la o priză electrică.
- Nu încărcați unitatea folosind o priză exterioară.
- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu introduceți unitatea principală în apă sau alte lichide.



**AVERTISMENT:** Pungile din polietilenă de deasupra produsului sau ambalajul acestuia pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, nu lăsați aceste pungii la îndemâna bebelușilor și a copiilor. Aceste pungii nu sunt jucării.

#### ELIMINAREA BATERIILOR

Pentru a minimiza pericolele pentru sănătate și mediu la sfârșitul vieții acestui produs, legile referitoare la Deșeurile de Echipamente Electrice și Electronice (DEEE) și Directiva privind Bateriile deșeurii vă solicită să aruncați acest produs într-o unitate de colectare adecvată unde va fi trimis în pentru a

scoate bateriile și pentru reciclarea corespunzătoare. Vă rugăm să contactați autoritățile locale pentru mai multe detalii despre reciclare și eliminarea în siguranță a acestora în zona dvs.



#### ELIMINAREA APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE LA FINALUL DE VIAȚĂ

Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeurii menajere. În schimb, ar trebui să fie predat la punctul de colectare a aparatelor pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care altfel ar putea fi cauzate de manipularea inadecvată a deșeurilor produsului. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul consiliului local sau serviciul de eliminare a deșeurilor menajere.

#### MĂSURI DE SIGURANȚĂ ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

Înainte de prima utilizare, scoateți toate materialele de ambalare și etichetele sau autocolantele promoționale din Mini Prep Pro.

- Manipulați lama cu grijă extremă, lamele sunt foarte ascuțite.
- Utilizați aparatul numai pe o suprafață de lucru solidă și plană.
- Utilizați unitatea numai pentru scopul prevăzut, așa cum este descris în acest manual.
- Încărcătorul trebuie să fie conectat la o priză electrică, departe de o chiuvetă sau de orice suprafață fierbinte.
- Nu utilizați un prelungitor. Conectați încărcătorul direct la o priză electrică.
- Nu încărcați unitatea folosind o priză exterioară.
- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu introduceți unitatea principală în apă sau alte lichide.

## 2.INTRODUCERE

### Felicitări pentru achiziționarea Mini chopperului Cuisinart!

Timp de peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost să producă cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt proiectate pentru o durată de viață extrem de lungă și sunt concepute pentru a fi ușor de utilizat și pentru a oferi performanțe excelente zi de zi. Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru [webwww.cuisinart.eu](http://webwww.cuisinart.eu).

## 3. GHIDUL DE CONTROL AL PRODUSULUI (consultați coperta)

1. Capac
2. Bol cu mâner
3. Lamă dublă
4. Butoane
5. Baza de alimentare
6. Portul pentru cablul USB (nu este prezentat)
7. Cablu USB și încărcător

## 4. UTILIZARE

### Înainte de prima utilizare

#### A. Încarcarea mini chopperului MINI PREP PRO

Bateriile mini Chopperului nu au fost complet încărcate. Înainte de prima utilizare a acestui aparat, bateriile trebuie încărcate până când se aprind toate cele 3 lumini indicatoare albastre ale bateriei. Cu o încărcare completă, mini chopper-ul va funcționa aproximativ 15 minute, în funcție de încărcare. Mini chopper-ul dvs. va fi încărcat complet în aproximativ 2 ore.

**N.B.** Pentru a încărca produsul, introduceți capătul micro USB, al cablului de încărcare, în portul de încărcare din spatele unității principale. Conectați capătul USB direct la mufa adaptorului și apoi la o priză de alimentare.

#### CUM SE CITEȘTE INDICATORUL DE VIAȚĂ AL BATERIEI

Indicatoarele luminoase vor clipi în albastru când bateria este încărcată. Când toate cele trei lumini sunt aprinse, aceasta înseamnă că bateria este complet încărcată și este apoi gata de utilizare. Pe măsură ce bateria începe să se descarce, luminile indicatoare se vor stinge. Bateria va trebui să fie reîncărcată când ultimul indicator luminos clipește. Dacă bateria s-a descărcat complet pe unitate, nu va funcționa.

#### B. MONTAREA ȘI DEMONTAREA COMPONENTELOR

- Amplasați baza carcsei pe o suprafață stabilă, uscată și stabilă.
- Așezați vasul de lucru deasupra bazei motorului, cu mânerul orientat în față și poziționat ușor în stânga panoului de control (vasul se va așeza pe bază).
- Întoarceți vasul în sensul acelor de ceasornic până când se blochează în poziție pe baza carcsei.

**N.B.** Bolul de lucru trebuie să fie bine fixat în poziție. Vasul va fi în poziția corectă odată ce mânerul este central pe panoul de control.

- Ridicați cu atenție ansamblul lamei, ținând tija centrală din plastic și așezați deasupra axului motorului. Împingeți lama în jos până când se fixează în poziție. Partea inferioară a ansamblului lamei ar trebui să atingă aproape fundul 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 este blocat în poziție.

**N.B.** Introduceți întotdeauna lama în bolul de lucru, înainte de a adăuga ingrediente.

- Adăugați mâncarea pe care doriți să o prelucrați.
- Așezați capacul pe bolul de lucru cu fileta mică în stânga mânerului bolului de lucru. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic (spre mâner) pentru a se bloca în siguranță.

**N.B.** Bolul de lucru și capacul trebuie să fie bine fixate în dispozitivul de blocare. Odată montat în siguranță, se aude un clic puternic. Dacă atât bolul de lucru, cât și capacul nu sunt montate în siguranță, procesorul nu va funcționa.

- Pentru a scoate capacul, țineți baza carcasi cu mâna stângă, apucați bine mânerul de partea superioară a capacului și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.

**N.B.** Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet și lama s-a oprit din mișcare înainte de a scoate capacul.

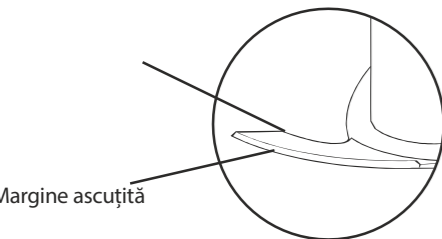
**ATENȚIE:** Capacul trebuie îndepărtat întotdeauna înainte de montarea sau scoaterea vasului de lucru de pe bază, deoarece vasul nu se va potrivi cu capacul atașat.

- Pentru a scoate lama, trageți ușor în sus pentru a desprinde blocarea lamei de axul motorului care ține tija de plastic.
- Pentru a scoate vasul de lucru, asigurați-vă mai întâi că ați demontat capacul. Țineți baza carcasi cu mâna stângă, apoi țineți mânerul bolului de lucru cu mâna dreaptă și rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a debloca și ridica departe de baza carcasi.

### C. LAMA DUBLĂ

Acest aparat procesează folosind o lamă dublă cu o margine ascuțită, curbată pentru tăiere / amestecare și o margine plată, mai tocită, pentru măcinare.

Margine plată



### D. BUTOANELE

Pentru a începe utilizarea, pur și simplu apăsați unul dintre cele două butoane și țineți apăsat pentru durată dorită.

Utilizați butonul de viteză „CHOP” pentru tăierea, pasarea și amestecarea alimentelor cu marginea ascuțită a lamei.

Utilizați butonul de viteză „GRIND” pentru măcinare și pentru tocat mâncarea tare cu marginea tocită a lamei.

O acțiune „puls” este cea mai bună atunci când utilizați marginea ascuțită a lamei. Două sau trei impulsuri sunt deseori suficiente. Asigurați-vă că verificați alimentele frecvent pentru a preveni prelucrarea excesivă. Prelucrarea excesivă va avea ca rezultat o pastă apoasă în loc de una fină.

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

**N.B.** În timpul procesării, rămâne posibilă inversarea direcției lamei, apăsând comutatorul opus după oprirea apăsării unuia. În acest caz, este normal ca motorul să pornească după câteva secunde de întârziere, datorită comenzii electronice a frânei la fiecare schimbare de direcție.

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

**IMPORTANT:** Nu folosiți niciodată Mini Prep Pro continuu mai mult de 20 de secunde o dată.

### E. MOD DE OPERARE

- Montați bolul de lucru și lama (consultați secțiunea A).
- Așezați mâncarea în bolul de lucru. Asigurați-vă că mâncarea este tăiată în bucăți mici, de dimensiuni uniforme, și că vasul de lucru nu este supraîncărcat.
- Blocați capacul în poziție.
- Apăsați butonul de comandă corespunzător, adică „CHOP” sau „GRIND”, în funcție de alimentele pe care le prelucrați, pentru perioada de timp necesară (consultați „Tehnici de procesare pentru detalii suplimentare”).
- Așteptați ca lama să se oprească. Deconectați aparatul fără fir și scoateți capacul și vasul de lucru.

**N.B.** Capacul trebuie îndepărtat întotdeauna înainte de montarea sau scoaterea vasului de lucru de pe bază.

- Pentru a elimina lichidele și sosurile din vas, toarnă pur și simplu ingredientele din vasul de lucru. Sistemul BladeLock menține lama în siguranță pe loc.
- Pentru a îndepărta ingredientele mai groase din vas, îndepărtați cu atenție ansamblul lamei, ținându-l de partea superioară a tijei centrale din plastic. Trageți ușor în sus pentru a decupla blocarea lamei și scoateți lama din bolul de lucru. Îndepărtați alimentele cu o spatulă.
- Ocazional, mâncarea se va lipi de părțile laterale ale bolului de lucru pe măsură ce procesați. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți aparatul. După ce lama s-a oprit din mișcare, scoateți capacul și folosiți o spatulă pentru a răzui alimentele de pe părțile laterale ale bolului de lucru înapoi în centru. Nu folosiți mâna.
- De asemenea, puteți inversa motorul alternând între „CHOP” și „GRIND”. Acest lucru vă va ajuta să combinați ingredientele și să curățați părțile laterale ale bolului de lucru.

**N.B.** Nu folosiți mini chopper-ul fără conținut de alimente în vasul de lucru.

## 5. TEHNICI DE PROCESARE

Următoarea secțiune include sfaturi utile și sfaturi despre cum să utilizați Cordless Mini Prep Pro pentru a obține o serie de rezultate de procesare. Vă recomandăm să practicați utilizarea acestor tehnici înainte de a prelucra alimentele pentru a le consuma.

**N.B.** Nu prelucrați alimentele congelate în procesor.

Ingrediente	Operație		Comments
	Măcinare	Mărunțire	
Hamsii	X		Scurgeți mai întâi. Tăiați în jumătate.
Bacon	X		Trebuie să fie crocant.
Unt	X		Tăiați în bucăți de 1.5 cm. Cel mai bun la temperatura camerei.
Țelină	X		Tăiați în bucăți de 1.5cm.
Brânză- moale	X		
Brânză- semimoale	X		
Brânză – semitare	X		
Brânză – tare		X	Tăiați în bucăți de 1.5cm. Procesați câte 50g o dată.
Ciocolată		X	Maxim 25gr o dată, Tăiați în bucăți de 1.5cm.
Batoane de scorțișoară		X	Rupeți în bucăți de 1.5cm.
Boabe de cafea		X	Maxim 50gr o dată.
Ierburi proaspete (uscate)	X		
Usturoi	X		
Carne, pasăre, pește	X		Carnea nepreparată trebuie să fie rece, dar nu congelată. Procesați maxim. 316g o dată.
Ciuperci	X		Alegeți ciuperci ferme și proaspete. Tăiați în sferturi sau bucăți egale, nu mai mari de 1.5cm.
Nucșoară		X	Apăsați de aproximativ 5 ori pentru a le sparge și apoi apăsați continuu.
Nuci	X	X	Oricare dintre operațiuni poate fi utilizată în funcție de consistența dorită (consultați pagina următoare pentru mai multe detalii).
Masline	X		Folosiți numai măslina fără sămburi.
Ceapă	X		
Ardei	X		Tăiați în bucăți de 1.5cm.
Boabe de piper		X	
Semințe (ex. cumin)		X	
Legume (gătite)	X		Procesați până sunt pasate.

**Pentru cele mai bune rezultate:**

- Tăiați întotdeauna bucăți mari de alimente în bucăți mai mici de dimensiuni egale de aproximativ 1,5 cm pentru a obține rezultate uniforme.
- Utilizați marginea ascuțită pentru tocat, pasat și amestecat. Este ideal pentru tocat alimente mai moi, cum ar fi ierburi, țelină, ceapă, usturoi și majoritatea brânzeturilor. De asemenea, este util pentru pasarea legumelor fierte, prepararea maionezei și amestecarea sosului de salată.

• Utilizați marginea tocită pentru măcinarea boabelor de cafea și condimente și pentru tocat mîncarea tare, cum ar fi boabele de piper, semințe, ciocolată și nuci.

• **ATENȚIE:** Nu supraîncărcați vasul de lucru. Supraîncărcarea provoacă rezultate inconsistente și tensionează motorul. După procesare, alimentele nu trebuie să atingă mai mult de 2/3 din distanța până la tija centrală din plastic a ansamblului lamei.

**N.B.** Vă rugăm să rețineți că, deși capacitatea Mini Prep Pro este de 900 ml, următoarele capacități maxime de umplere se aplică pentru utilizarea optimă a produsului:

- 700ml - capacitate amestec
- 400ml - capacitate lichid subțțire

<b>A. TOCAREA IERBURILOR PROASPETE</b>
--

• lerburile, bolul de lucru și lama trebuie să fie curățate și uscate bine. Îndepărtați tulpinile ierburilor. Adăugați frunzele în bolul de lucru și procesați, folosind comutatorul „CHOP” și o acțiune „puls” până când acestea sunt tăiate la consistența dorită.

<b>B. TOCARE CARNE, PĂSĂRI, PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE</b>
---

• Mîncarea trebuie să fie foarte rece, dar nu congelată. Tăiați în bucăți de 1,5 cm și puneți în vasul de lucru. Folosiți comutatorul „CHOP” și o acțiune „puls” până când mîncarea este uniform tăiată. Utilizați o acțiune de procesare continuă timp de câteva secunde pentru o tocare mai fină, dacă este necesar. Folosiți o spatulă pentru a îndepărta mîncarea de pe părțile laterale ale bolului de lucru, după cum este necesar.

<b>C. TOCARE NUCI</b>
-----------------------

• Puteți utiliza fie funcția „CHOP”, fie „GRIND” în funcție de consistența de care aveți nevoie. Pentru nuci tocate grosier, procesați continuu folosind comutatorul „CHOP” până când se toacă la consistența dorită. Verificați frecvent pentru a evita ca nucile să se aglomereze. Dacă este necesar, utilizați o spatulă pentru a repartiza uniform nucile în vasul de lucru. Dacă aveți nevoie de mai multă consistență de pulbere, utilizați funcția „GRIND” continuu până când se atinge consistența dorită.

<b>D. PRODUCEREA UNUI PURÉE</b>
---------------------------------

• Tăiați mîncarea în bucăți de 1,5 cm și puneți-o în vasul de lucru. Utilizați comutatorul „CHOP” și o acțiune „puls” pentru a tăia grosier, apoi procesați continuu până când mîncarea este pasată.

• N.B. Cartofii fierți fac excepție de la această procedură. Ei dezvoltă o textură lipicioasă atunci când sunt prelucrați cu lama metalică.

<b>E. MARUNȚIRE FASOLE DE CAFEA ȘI ALIMENTELE DURE</b>
--

• Adăugați cafea sau alimente dure în bolul de lucru. Utilizați comutatorul „GRIND” și procesați utilizând o acțiune continuă până la atingerea consistenței dorite. Boabele de cafea pot dura puțin mai mult pentru a fi procesate, deci folosiți o acțiune de impuls la aproximativ 10 secunde pentru a permite boabelor să cadă pe fundul bolului de lucru.

<b>F. ADĂUGARE LICHID</b>
---------------------------

• Puteți adăuga lichide precum apă, ulei sau aromă în timp ce aparatul funcționează. Se toarnă lichidul printr-una dintre cele două deschideri din capac.

**N.B.** Adăugați lichid printr-o singură deschidere odată. Cealaltă deschidere trebuie lăsată liberă pentru ca aerul să circule.

## 6. DEPANARE

**Motorul nu pornește sau lama nu se rotește:**

Verificați dacă aparatul este încărcat suficient.

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

Asigurați-vă că este apăsat un singur comutator de comandă odată.

<b>Mîncarea este tocată inegal:</b>
-------------------------------------

Fie tocați prea multă mîncare, fie bucățile sunt prea mari. Încercați să tăiați alimentele în bucăți mai mici de o dimensiune uniformă și să prelucrați o cantitate mai o dată.

<b>Mîncarea este tocată prea fină sau este apoasă:</b>
--

Mîncarea a fost supra-procesată. Utilizați impulsuri scurte sau procesați pentru o perioadă mai scurtă de timp.

<b>Alimentele se adună pe capac sau pe laturile vasului de lucru:</b>
---

Este posibil să prelucrați prea multă mîncare. Opriți aparatul. Când lama se oprește, îndepărtați capacul și curățați vasul de lucru și capacul cu o spatulă. De asemenea, puteți inversa motorul alternând între „CHOP” și „GRIND”. Acest lucru vă va ajuta să combinați ingredientele și să curățați părțile laterale ale bolului de lucru.

<b>Mîncarea se blochează pe lamă:</b>
---------------------------------------

Este posibil să prelucrați prea multă mîncare. Opriți aparatul. Când lama nu se mai mișcă, scoateți-o cu atenție. Scoateți alimentele de pe lamă și vasul de lucru cu ajutorul unei spatule și începeți din nou.

<b>Alimentele se blochează pe capac sau pe laturile vasului de lucru:</b>
---

## 7. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare, scoateți întotdeauna adaptorul din priza electrică.
- Toate piesele, cu excepția bazei carcasei, sunt sigure pentru mașina de spălat vase. Vă recomandăm să le spălați în mașina de spălat vase de pe raftul superior. Din cauza căldurii intense a apei, spălarea bolului de lucru, a capacului și a accesoriilor de pe suportul de jos poate provoca daune în timp. Introduceți vasul de lucru cu capul în jos.
- Dacă spălați lama cu mâna, spălați cu grijă extremă, lama este foarte ascuțită. Nu o lăsați în apă cu săpun, unde poate dispărea de la vedere.
- Aveți grijă când încărcăți și descărcați lama în mașina de spălat vase.
- Pentru a simplifica curățarea, clătiți vasul de lucru, capacul și lama imediat după utilizare, astfel încât alimentele să nu se usuce pe ele.
- Tăierea anumitor alimente poate zgâria, tulbura sau decolora bolul de lucru.
- Nu utilizați detergenți abrazivi pe baza carcasei. Ștergeți pur și simplu cu o cârpă umedă și uscați-l bine.
- Aplicați orice agent de curățare pe cârpă, nu pe baza carcasei.
- Asigurați-vă întotdeauna că lamele au fost bine curățate după fiecare utilizare și că s-au uscat complet înainte de depozitare.

## 8. REȚETE

<b>MAIONEZĂ CLASICĂ</b>
-------------------------

<b>Timp de preparare:</b> 10 minute	<b>Porții:</b> 4
-------------------------------------	------------------

<b>Ingrediente:</b>
---------------------

- 2 gălbenușuri de ou
- 1 lingură muștar Dijon
- 100ml ulei de arahide

• 25ml ulei de măsline extravirgin

• 1 lingură otet de vin alb

• Suc de ½ lamaie

• Sare și piper

**Preparare:**

• Așezați gălbenușurile și muștarul Dijon în bolul procesorului, condimentați bine cu sare și piper și procesați continuu folosind butonul CHOP până când se omogenizează.

• Se amestecă uleiurile într-un recipient separat pentru turnare. Folosind butonul CHOP, pulsați încet, adăugând treptat uleiurile amestecate câteodată, printr-o gaură a 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.

• Odată îngroșată maioneza, toarnă oțetul de vin alb și sucul de lămâie prin orificiul capacului, pulsând pentru a se omogeniza.

**Variante:** Încercați să adăugați usturoi zdrobit pentru Aioli, ierburi tocate mărunt sau esență de hamsie.

<b>PESTO</b>
--------------

<b>Timp de preparare:</b> mai puțin de10 minute	<b>Porții:</b> 6
---	------------------

<b>Ingrediente:</b>
---------------------

• 1 cățel de usturoi, curățat

• 1 lingură.semințe de pin

• 50g frunze de busuioc

• 15g brânză de capră

• 1 linguriță. ulei de nuci

• 50g parmezan

• 60ml ulei de măsline

• Sare și piper negru proaspăt măcinat

<b>Preparare:</b>
-------------------

• Adăugați usturoiul, semințele de pin și busuiocul în bolul procesorului și procesați cu butonul CHOP până când tocați mărunt.

• Se adaugă brânza de capră, jumătate din uleiul de nuci și se procesează până se amestecă. Adăugați parmezanul și amestecați cu o acțiune de impuls până când se omogenizează.

• Adăugați uleiul de nuci și uleiul de măsline rămas, condimentați după gust și procesați până se amestecă.

## HUMMUS

**Timp de preparare:** mai puțin de 5 minute

**Porții:** 4

### Ingrediente:

- 75g năut
- 5g patrunjel frunze
- ½ linguriță. coajă de lamaie
- 1 cățel de usturoi, curățat
- Suc de 1 lamaie
- ½ linguriță. chimen măcinat

- 1 lingură. ulei de masline

### Preparare:

- Așezați nautul, pătrunjelul, coaja de lămâie, usturoiul, sucul de lămâie și chimenul măcinat în vasul procesorului și procesați cu butonul GRIND până se omogenizează.

- Odată omogenizeat, procesați amestecul folosind butonul CHOP, adăugând în același timp uleiul de măsline prin deschiderea din capac până când este bine amestecat și îngroșat.

**Sugestie de servire:** Se servește cu pâine pitta sau ca o bază pentru crudități.

## TZATZIKI

**Timp de preparare:** mai puțin de10 minute

**Porții:** 4

### Ingrediente:

- ½ castravete, mărunțit și curățat de semințe
- 1 cățel de usturoi mic, curățat
- 5 frunze de mentă
- 170g iaurt grecesc gras
- ¼ lămâie, mărunțită

- Sare de mare și piper negru proaspăt măcinat

### Preparare:

- Tocați castravetele în bucăți și puneți în vasul procesorului.

- Folosind butonul CHOP, pulsați până când castravetele este mărunțit.

- Adăugați usturoiul și frunzele de mentă și pulsați de mai multe ori, până când toate ingredientele sunt dimensionate uniform.

- Adăugați iaurtul, sucul de lămâie, sarea și piperul și folosiți butonul CHOP, până când totul este bine combinat și castravetele are încă o textură.

- Asezonați și turnați într-un castron.

- Se servește imediat, presărat cu niște frunze de mentă.

**Sfat:** dacă dați la frigider pentru câteva ore, aroma se va dezvolta.

## COMPOT DE VARĂ CU FRUCTE

**Timp de preparate:** mai puțin de 10 minute

**Porții:** 2

### Ingrediente:

- 200g Căpșuni, fără codițe și sfărâmat
- 1 linguriță nectar de agave
- 1 picătură de apă de trandafiri

### Metodă:

Așezați toate ingredientele în vasul procesorului.

Procesați folosind butonul CHOP până când fructele încep să se paseze, păstrând o anumită textură.

Se servește cu iaurt gros și simplu.

Sfaturi: Încercați această rețetă cu alte fructe de pădure de vară, cum ar fi zmeura.

## MOJITO

**Timp de preparate:** mai puțin de 5 minute

**Porții:** 5

### Ingrediente:

- 8 cuburi de gheață
- suc de la 2 lime
- 8 frunze de mentă proaspătă
- 8 cuburi de zahăr brun
- 80ml rom
- 120 ml apă minerală

### Preparare:

Așezați cuburile de gheață în vasul procesorului și procesați cu butonul CHOP timp de câteva secunde pentru a sparge gheața.

Se adaugă sucul de lămâie și frunzele de mentă și se procesează până se combină.

Adăugați zahărul și romul și amestecați câteva secunde.

În cele din urmă, adăugați apa minerală prin turnarea treptată printr-o deschidere a capacului.

Pulsează pentru a combina și servi imediat.

### ROMÂNĂ: GARANȚIE

Cuisinart vă oferă o garanție de 3 ani. Oferim schimbarea standard al aparatului (identic sau echivalent) în această perioadă. Pentru a beneficia de garanție, dovada de cumpărare originală (bon fiscal sau chitanță) trebuie să fie atașată la acest document de garanție, împreună cu datele dvs. de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, căderi, dezmembrări sau reparații de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează drepturile dvs., conform legii.