



Cuisinart®



Mini préparateur
Mini processor

CUPRINS

1. Introducere	1
2. Caracteristicile produsului.	1
3. Asamblare.	4
a. Asamblarea aparatului.	4
b. Demontarea aparatului.	4
4. Utilizarea aparatului	5
5. Recomandări pentru o utilizare optimă.	5
a. Pregătirea alimentelor.	5
b. Amestecare / mărunțire / piure.	6
c. Mărunțire	6
6. Tehnici de operare și cantități recomandate.	7
7. Recomandări de la bucătari	8
8. Întrebări / răspunsuri	8
9. Curățare și stocare	9
10. Precauții de siguranță	9

1. INTRODUCERE



Felicitări pentru achiziția mini-robotului Cuisinart®.

Acest aparat este partenerul perfect care vă poate ajuta să preparați toate tipurile de alimente rapid și eficient.

Taie cuburi, mărunțește, emulsifică și amestecă alimentele în câteva secunde. Lama are o margine ascuțită pentru mărunțire, amestecare sau prepararea piureului și are o margine mai groasă, neascuțită, pentru mărunțirea alimentelor dure precum boabele de cafea sau

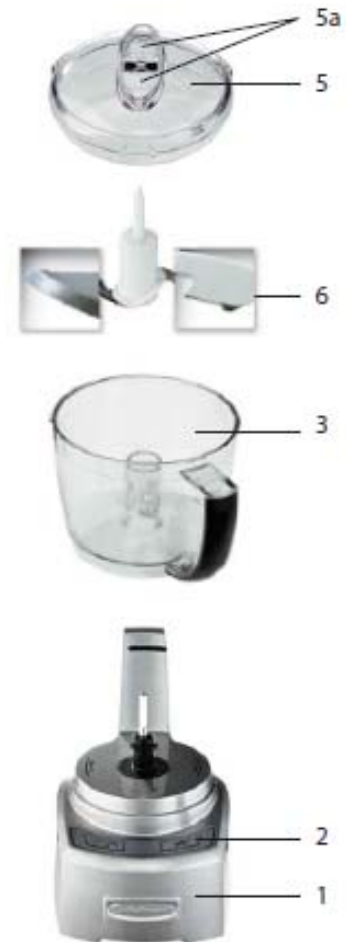
nucile. Cu un motor puternic, reversibil, va realiza operațiunile respective în câteva secunde.

2. CARACTERISTICI

1. Motor reversibil (rotație bidirecțională)
 2. Butoane cu două comenzi  and 
 3. Bol de lucru de 0,9 litri.
 4. Spatulă (nu apare în imagine).
 5. Capac de siguranță pentru bol cu două deschizături (5a) pentru adăugarea lichidelor în timpul preparării.
 6. Lamă de precizie cu teacă pentru manevrare.
- În funcție de direcția de rotație, lama vă permite să amestecați sau mărunțiți alimente.

ATENȚIE! LAMA ESTE EXTREM DE ASCUȚITĂ.

Pentru a evita riscurile de rănire când despachetați aparatul, manevrați lama cu atenție sporită. Nu atingeți niciodată părțile metalice și țineți lama întotdeauna de mânerul din partea de deasupra tecii.



3. ASAMBLARE

A. ASAMBLAREA APARATULUI



1. Puneți baza mini-robotului pe o suprafață plană, uscată, stabilă.
2. Puneți bolul de lucru pe axul central cu mânerul întors către colțul din stânga al aparatului.
3. Rotiți bolul în sens invers acelor de ceasornic blocându-l pe baza motorului.
4. Ținând ansamblul lamei de teacă, puneți-l cu atenție pe axul central din bolul de lucru. Împingeți lama în jos. Când veți auzi un clic veți ști că s-a fixat în poziție.
5. Pentru a scoate lama, trageți de ansamblu ferm în sus.

ATENȚIE! Țineți întotdeauna ansamblul lamei de teacă.
Nu atingeți niciodată lama, este extrem de ascuțită.

ATENȚIE! Nu puneți niciodată lama direct pe axul motorului înainte ca bolul să fie fixat.

ATENȚIE! Introduceți întotdeauna lama în bolul de lucru înainte de a adăuga ingredientele.

6. Puneți în bol alimentele pe care doriți să le procesați.

7. Puneți capacul pe bol. Urechea capacului ar trebui poziționată în dreapta coloanei posterioare. Întoarceți capacul în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa în poziție.



Notă: În cazul în care capacul nu este fixat, motorul nu va porni.

ATENȚIE! Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet și lama nu se mai mișcă înainte să scoateți capacul.

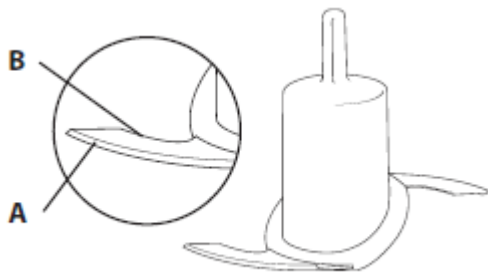


8. Conectați aparatul la sursa de electricitate. Acum este pregătit pentru utilizare.

B. DEMONTAREA APARATULUI


9. Pentru a scoate capacul, țineți baza aparatului cu mâna stângă, prindeți capacul și întoarceți în sensul acelor de ceasornic.
10. Pentru a scoate lama, trageți de ansamblu ferm în sus.
11. Pentru a scoate bolul, țineți baza unității cu mâna stângă, prindeți mânerul bolului cu mâna dreaptă și rotiți în sensul acelor de ceasornic în timp ce ridicați bolul de pe bază.

4. UTILIZAREA APARATULUI




Tot ceea ce trebuie să faceți pentru a începe procesul este să apăsați butonul dorit după ce ați plasat ingredientele în bolul de lucru. De îndată ce eliberați butonul, motorul se va opri. Lama se va roti automat în direcția dorită, în funcție de butonul apăsat.

A. Amestecare / mărunțire / emulsificare

Funcția  folosește muchia ascuțită a cuțitului.

B. Mărunțire

Funcția  folosește muchia neascuțită a cuțitului.

5. RECOMANDĂRI PENTRU O UTILIZARE MAI BUNĂ

A. Prepararea alimentelor

- Tăiați alimentele în bucăți de 1,5 cm. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât va dura mai mult mărunțirea lor.
- Pentru a evita rezultatele inconsecvente și suprasolicitarea motorului, nu încărcați excesiv bolul de lucru. În general, alimentele nu ar trebui să depășească nivelul de 2/3 al axului de plastic al ansamblului lamei.


IMPORTANT

- Recomandăm să țineți bine aparatul cu o mână în timpul funcționării pentru ca acesta să nu se miște.
- **Nu operați niciodată robotul în continuu mai mult de 1 minut odată.**
- Așteptați întotdeauna până când lama s-a oprit înainte să scoateți capacul.
- Nu încercați niciodată să scoateți capacul și bolul în același timp.
- Capacul ar trebui scos înainte de a scoate bolul. Goliți bolul, apoi scoateți ansamblul lamei.
- Datorită sistemului BladeLock, care ține lama fixată, este posibil să turnați preparate lichide din bol în siguranță, fără a scoate mai întâi lamele.


B. Amestecare / mărunțire / piure

Tăiați alimentele în bucăți de 1,5 cm. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât va dura mai mult mărunțirea lor.

Pentru a evita rezultatele inconsecvente și suprasolicitarea motorului, nu încărcați excesiv bolul de lucru. În general, alimentele nu ar trebui să depășească nivelul de 2/3 al axului de plastic al ansamblului lamei.


Apăsați scurt de câteva ori , asigurându-vă că alimentele cad la baza bolului de fiecare dată când apăsați. Folosiți spatula pentru a răzui pereții laterali ai bolului dacă este necesar. Verificați regulat textura alimentelor pentru a evita mărunțirea prea fină a acestora.

Mărunțirea ierburilor proaspete:


Ierburile aromatice, bolul și lama trebuie curățate și uscate bine. Scoateți tulpinile ierburilor, păstrând doar părțile moi ale acestora. Puneți ierburile în bolul de lucru și apăsați scurt  de mai multe ori până când ierburile sunt mărunțite la consistența dorită. Cu cât mărunțiți mai mult timp ierburile, cu atât mai fin vor fi tăiate.

Dacă ierburile au fost uscate corect înainte de a fi mărunțite, pot fi stocate într-o pungă etanșă în frigider timp de 4-5 zile. Acestea pot fi și congelate.

Mărunțirea cărnii roșii, cărnii de pui, peștelui și crustaceelor.

Alimentele trebuie să fie foarte reci, dar nu înghețate. Tăiați alimentele în bucăți de 1,5 cm. Apăsați  pentru a tăia în bucăți mari, apoi mai țineți apăsat câteva secunde în plus pentru a tăia fin. Dacă este necesar, folosiți spatula pentru a îndepărta alimentele prinse de pereții laterali ai bolului.

Prepararea unui piure:



Tăiați în bucăți mari folosind funcția Impuls, apoi apăsați prelung  până când obțineți textura dorită. (Notă: această funcție nu este potrivită pentru a prepara piure de cartofi)

Adăugarea lichidelor:



Puteți adăuga lichide precum apă, ulei și condimente în timpul funcționării. Turnați lichidul prin una din deschizăturile din capac. Lăsați cealaltă deschizătură liberă pentru a permite circulația liberă a aerului.

C. Mărunțire

Această funcție poate fi folosită pentru alimente dure precum nuci, alune, migdale, boabe de cafea, etc.

Folosiți aceeași procedură pentru alimentele dure: apăsați  folosind funcția Impuls, având grijă ca alimentele să cadă la baza bolului de fiecare dată când vă opriți. Pentru a obține o textură mai fină, apăsați prelung  timp de câteva secunde.



6. TEHNICI DE OPERARE ȘI CANTITĂȚI RECOMANDATE

INGREDIENTE			OBSERVAȚII
Usturoi / Ceapă / Șalotă	✓		
Anșoa	✓		
Unt	✓		Nu prea tare și tăiat în bucăți mici
Boabe de cafea		✓	Max. 50g odată
Legume proaspete	✓		Tăiate în bucăți mici
Ciocolată		✓	Max. 30g odată și tăiată în bucăți mici
Brânză dură		✓	Max. 60g odată și tăiată în bucăți de 1,5 cm
Brânză fermă	✓		
Brânză semi-moale	✓		Ar trebui să fie foarte rece
Brânză moale	✓		Ar trebui să fie foarte rece
Semințe (chimion, mac, etc.)		✓	
Ierburi proaspete	✓		Trebuie să fie bine uscate
Legume gătite	✓		Ar trebui să fie gătite până când sunt moi
Nuci, alune, migdale		✓	
Măslina	✓		Fără sâmburi
Boabe de piper		✓	
Carne roșie, carne de pui, pește	✓		Ar trebui să fie foarte rece (dar nu înghețată) și tăiată în bucăți egale. Max. 150g
Frișcă	✓		Aproximativ 45 sec. impulsul
Lichide	✓		
Maioneză	✓		Adăugați ulei prin orificiul din capac
Cuburi de gheață		✓	În cantități mici

7. RECOMANDĂRI DE LA MAESTRI BUCĂTARI






Nu umpeți complet bolul de lucru al mini robotului pentru a evita rezultate inconsecvente și suprasolicitarea motorului. În general, alimentele nu ar trebui să depășească 2/3 din axul central de plastic al ansamblului lamei.

- Uscați bine ierburile aromatice înainte de mărunțire pentru a rezista mai mult timp. Puneți-le într-o pungă etanșă, astfel vor rezista la frigider 4-5 zile.
- Pentru a emulsifica un sos (topping-uri, maioneză, Bearnaise, etc.), mai întâi apăsați butonul  pentru a combina ingredientele, apoi apăsați prelung butonul  pentru a emulsifica amestecul amestecând în timp ce adăugați treptat lichid prin orificiul din capac.

• Când cumpărați condimente, cumpărați condimente întregi și mărunțiți-le proaspete când aveți nevoie de ele în mini robot pentru a extrage savoarea și aroma.

Notă: Nu mărunțiți scorțișoară sau nucșoară în robot.

- Pentru a păstra savoarea condimentelor întregi, folosiți borcane cu dispozitiv de etanșare din cauciuc.
- Pentru a bate frișca repede, turnați puțină frișcă răcită în bolul de lucru al robotului și apăsați butonul ... folosind funcția Impuls timp de 40 de secunde. Rezultatul este perfect. Adăugați puțin zahăr la sfârșitul procesului pentru a obține Crème Chantilly.

- Mini robotul vă permite să creați piureuri vegetale delicioase pentru copii în timp foarte scurt.
- Folosind modul  pentru legume și carne sau legume și amestecuri proaspete. Folosind modu  pentru emulsii cu unt topit, ulei de măsline sau frișcă.

8. ÎNTREBĂRI / RĂSPUNSURI

CE FAC DACĂ:	RĂSPUNSURI
Ingredientele nu sunt mărunțite suficient, au rămas bucăți?	Asigurați-vă că nu încărcați excesiv bolul de lucru.
Alimentele sunt prinse de pereții laterali?	Folosiți motorul reversibil apăsând în mod alternativ butoanele de TĂIERE și MĂRUNȚIRE. Aceasta va distribui alimentele în mod egal în bol.
Ingredientele lichide nu sunt amestecate corect?	Acestea ar trebui adăugate doar când aparatul funcționează pentru a se amesteca mai bine.
Mini robotul nu pornește	Verificați dacă bolul de lucru și capacul sunt fixate corect în poziție.

9. CURĂȚARE ȘI STOCARE

- Scoateți aparatul din priză când nu este folosit.

IMPORTANT: Nu lăsați lama în zone în care nu au acces copiii.

- Toate piesele, cu excepția bazei carcasei, pot fi spălate în mașina de spălat vase. Recomandăm să le spălați pe raftul superior al mașinii de spălat vase. Dacă acestea sunt plasate pe raftul inferior, cantitatea de apă caldă, în timp, va deteriora bolul, capacul și accesoriile. Puneți bolul invers.
- Dacă spălați lama manual, aveți grijă, lama este foarte ascuțită. Nu o lăsați în apă cu săpun deoarece este posibil să nu o mai vedeți.
- Fiți foarte atent(ă) atunci când puneți și scoateți lama în/din mașina de spălat vase.
- Pentru a facilita curățarea, clătiți bolul de lucru, capacul și lama imediat după utilizare pentru ca alimentele să nu se usuce pe ele.
- Mărunțirea anumitor alimente (de exemplu condimente și zahăr) poate zgâria, păta sau decolora bolul de lucru.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi pe baza carcasei. Pur și simplu ștergeți-o cu o cârpă umedă și apoi uscați-o.
- Aplicați agenți de curățare pe pânză, nu pe baza carcasei.

10. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ

La fel ca orice aparat electric, mini robotul trebuie manevrat cu atenție. Urmați indicațiile pentru a evita rănirea.

- **ATENȚIE:** Pungile de plastic în care este ambalată unitatea sau care sunt folosite pentru ambalare pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați bebelușii sau copiii să aibă acces la aceste pungii. Pungile nu sunt jucării.

Manevrați lama cu mare grijă. Evitați să atingeți piesele metalice ascuțite.

- Montați întotdeauna lama înainte să adăugați ingredientele.
- Nu montați niciodată lama pe axul motorului până când bolul de lucru nu este fixat.
- Înainte de pornirea aparatului, asigurați-vă că lama este fixată bine pe axul motorului și că are capacul bine strâns. Nu forțați sau blocați mecanismul capacului.
- Folosiți spatula doar când motorul este oprit. Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare.
- Așteptați întotdeauna până când lama s-a oprit înainte să scoateți capacul.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a-l curăța, monta, sau scoate sau schimba accesoriile.
- Scoateți bolul de lucru din baza carcasei înainte de a scoate lama.
- Folosiți doar accesoriile furnizate sau recomandate de Cuisinart® pentru acest aparat.
- Nu scufundați baza carcasei aparatului în apă sau orice alt lichid.
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, înainte de asamblare sau demontare, înainte de a scoate alimentele sau înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este în priză. Pentru a-l scoate din priză, trageți de ștecher, nu trageți niciodată de cablu.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea mesei sau blatului.
- Nu lăsați niciodată lama pe axul motorului când aparatul nu este folosit. Stocați lama în zone în care nu au acces copiii.
- Pentru a evita deteriorarea mecanismului, nu stocați aparatul cu capacul închis complet.
- Fiți deosebit de atent(ă) când aparatul este folosit în apropierea copiilor. Stocați aparatul astfel încât copiii să nu aibă acces la el. Nu lăsați copiii să folosească robotul.
- Nu folosiți acest aparat dacă a căzut sau prezintă

semne de deteriorare.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, departamentul său de service post-vânzare sau profesioniști cu calificare similară pentru a se evita riscurile asociate.

- Acest aparat nu trebuie folosit de adulți sau copii cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de persoane neexperimentate sau care nu cunosc produsul, decât sub supraveghere sau dacă au primit în prealabil instrucțiuni din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu folosesc unitatea ca jucărie.

- Acest aparat respectă cerințele Directivelor 04/108/EEC (compatibilitate electromagnetică) și 06/95/EEC (siguranța echipamentelor electrice casnice).

- Folosiți acest aparat doar pentru gătit și urmând instrucțiunile din acest manual.

- Numai pentru utilizare în interior.

- Acest aparat este proiectat pentru a fi folosit casnic și pentru întrebuințări precum:

- bucătării pentru angajați din magazine, birouri și medii profesionale;

- ferme;

- camere de hotel și motel și medii similare de natură rezidențială;

- pensiuni

Echipamentele electrice și electronice la sfârșitul duratei de funcționare.

În interesul tuturor persoanelor și în vederea participării active la protecția mediului:

- Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoiul menajer.

Folosiți sistemele de returnare și colectare disponibile în țara dumneavoastră.

Unele materiale pot fi reciclate sau recuperate astfel.

