

1. CONSIGNES DE SECURITE (TRADUCTIONS DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

- Toujours suivre les consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à l'appareil. Cet appareil doit être réservé aux utilisations décrites dans le mode d'emploi.
- Réservé à un usage domestique à l'intérieur. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que :
 - les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Pendant et après son utilisation, conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- L'utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant afin d'éviter tout risque. Retourner l'appareil au Service clientèle (consulter la page 181 pour obtenir de plus amples informations). Le consommateur ne devra pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- **ATTENTION : MANIPULER LES LAMES DE DÉCOUPE TRANCHANTES, VIDER LES BOLS ET NETTOYER L'APPAREIL AVEC LA PLUS GRANDE PRÉCAUTION. NE PAS TOUCHER LES LAMES EN MÉTAL OU LES BORDS COUPANTS DES DISQUES. TOUT CONTACT AVEC CES PIÈCES EXTRÊMEMENT TRANCHANTES PEUT PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **AVERTISSEMENT :** Faire très attention lors de l'utilisation de liquides chauds afin d'éviter toute brûlure découlant d'un débordement, d'un jet de vapeur soudain ou d'éclaboussures. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur, il est recommandé de préparer de plus petites quantités à faible vitesse.
- S'assurer que l'appareil et ses accessoires ne présentent pas de traces apparentes de dommages avant leur utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le Service clientèle de Cuisinart (consulter la page 181 pour obtenir de plus amples informations).
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée en dessous du socle.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la

table ou du plan de travail de la cuisine.

- Éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les surfaces chaudes.
- Bien se sécher les mains avant de débrancher la prise de courant.
- Ne jamais placer la lame ou le disque directement sur l'axe moteur du socle. S'assurer que le bol de préparation adéquat est mis en place.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame est verrouillée sur l'axe moteur (en évitant les parties coupantes) et que le couvercle est placé correctement. Ne pas forcer ou bloquer le mécanisme du couvercle.
- Insérer la lame avec précaution avant d'ajouter les ingrédients.
- Garder les mains, spatules et autres ustensiles à distance des lames ou disques en mouvement lorsque l'appareil fonctionne. Une spatule en plastique peut être utilisée uniquement lorsque le moteur de l'appareil est à l'arrêt.
- Ne pas enfoncer les aliments avec les doigts lorsque les disques éminceurs ou découpeurs fonctionnent. Toujours utiliser un poussoir.
- S'assurer que le moteur est complètement à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
- Retirer avec précaution le bol de préparation du socle moteur avant d'ôter la lame.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou branché.
- S'assurer que les lames et le bol ont été soigneusement nettoyés après chaque utilisation et qu'ils sont parfaitement secs avant de les ranger.
- Ne jamais ranger une lame ou un disque sur l'axe moteur. Afin de limiter les risques de blessures, ne jamais placer une lame ou un disque sur l'axe moteur, sauf lorsque le bol est verrouillé

correctement et que l'appareil fonctionne. Ranger les lames et les disques hors de la portée des enfants.

- Toutes les pièces, à l'exception du socle, peuvent être lavées au lave-vaisselle. Il est recommandé de les laver uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Lorsque les lames, disques et accessoires pour tailler en dés et en spirales sont lavés à la main, il convient de les manipuler avec la plus grande précaution. Tenir les pièces par leur partie centrale en plastique. Éviter de les laisser tremper dans de l'eau savonneuse, afin de ne pas les perdre de vue. Pour nettoyer les lames, les tenir par leur partie centrale en plastique et utiliser la brosse de nettoyage fournie afin de nettoyer l'intérieur de la partie centrale.
- Ne pas immerger le socle de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. Si vous avez des questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, veuillez prendre contact avec le Service clientèle (consulter la page 181 pour obtenir de plus amples informations).



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



Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique que cet appareil ne peut être traité comme un déchet ménager. Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage d'équipements électriques et électroniques.

En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique qui pourraient découler d'un traitement des déchets inapproprié de ce produit. Pour obtenir de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre administration locale ou votre service local de traitement des déchets ménagers.

2. INTRODUCTION

Félicitations, vous venez d'acheter le Cuisinart Expert Prep Pro !

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet www.cuisinart.eu.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Ensemble de 3 poussoirs : petit poussoir (1a), poussoir moyen (1b) & grand poussoir (1c)
2. Couvercle du bol de préparation
3. Bols de préparation : petit bol de 0,95 l (3a) et grand bol de 3 l (3b)
4. Panneau de commande (High, Low, Off et Pulse)
5. Socle
6. Petite lame pour hacher/mixer
7. Lame pour pétrir
8. Grande lame pour hacher/mixer
9. Disque éminceur réglable
10. Disque réversible pour gratter/râper
11. Adaptateur-tige

12. Spatule

13. Boîte de rangement des accessoires

14. Kit pour tailler en dés

- a. Ustensile de nettoyage de la grille
- b. Couvercle pour bol de préparation avec poussoir (& couvercle pour boîte de rangement)
- c. Disque pour tailler en dés
- d. Grille pour tailler en dés
- e. Boîte de rangement du kit

15. Accessoires pour tailler en spirales

- a. Poussoir
- b. Couvercle pour tailler en spirales
- c. Disque à spaghettis
- d. Disque à lanières
- e. Support des disques pour tailler en spirales
- f. Boîte de rangement

Brosse de nettoyage (non illustrée)

A. BOÎTE DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES

Accessoires

La boîte de rangement des accessoires contient les accessoires suivants :

- Petite lame pour hacher/mixer
- Grande lame pour hacher/mixer
- Lame pour pétrir
- Adaptateur-tige
- Disque éminceur réglable (dans la fente de droite)
- Disque réversible pour découper/râper (dans la fente de gauche)

Actionner le système de verrouillage

Pour déverrouiller l'appareil, tourner le bouton situé à l'avant du boîtier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en position « Ouvert ». Soulever délicatement le couvercle transparent. Ne pas forcer l'ouverture lorsque le bouton est en position « Verrouillé ». Pour verrouiller l'appareil, fermer délicatement le couvercle et tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, en position « Verrouillé ».

REMARQUE : Manipuler les lames et les disques avec précaution par leur partie centrale.

ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES LAMES EN MÉTAL OU LES BORDS COUPANTS DES DISQUES. TOUT CONTACT AVEC CES PIÈCES EXTRÊMEMENT TRANCHANTES PEUT PROVOQUER DES BLESSURES.

B. BOÎTE DE RANGEMENT DU KIT POUR TAILLER EN DÉS

Déballer et ranger (Fig. 1)

1. Pour ouvrir le kit, tourner le couvercle plat du bol de préparation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le soulever pour le retirer.
2. Prendre la lame par la partie centrale et la sortir avec précaution. La déposer sur une surface plane.
3. Saisir la grille par l'ouverture dans la partie supérieure et la soulever pour l'extraire.
4. L'ustensile de nettoyage se range dans un compartiment dédié au fond de la boîte de rangement.

5. Au moment de ranger le kit, s'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches. Ranger les pièces dans leur boîte dans l'ordre inverse, en commençant par l'ustensile de nettoyage, etc.

1 = Petit poussoir

2 = Couvercle plat du bol de préparation

3 = Disque pour tailler en dés

4 = Grille pour tailler en dés

5 = Ustensile de nettoyage

6 = Boîte de rangement

4. UTILISATION

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'Expert Prep Pro pour la première fois, laver et sécher soigneusement toutes les pièces (consulter le chapitre Nettoyage, rangement et entretien).

Bols de préparation

- Le robot de cuisine est fourni avec deux bols de préparation.
- Le grand bol offre une capacité maximale de 3 l et s'utilise avec la grande lame pour hacher/mixer, la lame pour pétrir, le disque éminceur réglable, le disque réversible pour découper/râper, le kit pour tailler en dés et le kit pour tailler en spirales.
- Le petit bol de préparation possède une capacité maximale de 0,95 l et s'utilise uniquement avec la petite lame pour hacher/mixer. Lorsque le couvercle du bol de préparation est en place, il empêche les fuites dans le grand bol de préparation, ce qui permet d'utiliser le petit bol sans devoir laver le grand après usage.

N.B. : le grand bol doit toujours être installé avant que le petit bol puisse être placé à l'intérieur.

Il n'est pas toujours possible d'utiliser les bols à leur capacité maximale. La quantité d'aliments solides/liquides que les bols peuvent préparer dépendra de la densité des ingrédients et de la consistance du résultat souhaité. Si le moteur semble s'essouffler ou que la préparation obtenue est irrégulière, il convient de réduire le volume d'ingrédients dans le bol et de procéder par petites quantités.

Pour les liquides, il est conseillé de ne pas remplir les bols au-delà de leur niveau maximum de liquide (1800 ml pour le grand bol et 400 ml pour le petit). Cette précaution permet d'éviter de renverser du liquide dans la tige centrale, ce qui pourrait provoquer une fuite.

Le fait de hacher certains aliments risque de griffer ou d'opacifier les bols de préparation; cela n'affecte pas leur bon fonctionnement.

Fonctionnement du bol principal et du couvercle

1. Déposer l'appareil sur un plan de travail sec et plane, les commandes dirigées vers vous. Ne pas brancher l'appareil tant qu'il n'est pas totalement assemblé.
2. Installer le grand bol sur le socle et, à l'aide de la poignée, le verrouiller en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Pour utiliser le petit bol, installer au préalable le grand bol sur le socle. Disposer l'adaptateur-tige sur l'axe, puis glisser le petit bol sur l'adaptateur, dans le grand bol. Placer les doigts dans les encoches du petit bol et tourner légèrement le bol pour le verrouiller, jusqu'à ce qu'il soit bien en place (il est toujours possible de le faire pivoter légèrement d'un côté à l'autre).
4. Placer le couvercle sur le grand bol en positionnant la goulotte légèrement sur la droite de la poignée.

5. Une fois le couvercle en place, le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour actionner le mécanisme de verrouillage du couvercle. Un clic doit confirmer que le couvercle est bien en place (**Fig. 2**).
6. Pour retirer le couvercle, le faire pivoter complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le soulever.

REMARQUE : il est impossible de retirer le bol de préparation avant le couvercle.

Fonctionnement du couvercle plat du bol

Le couvercle plat s'avère encore plus pratique pour les recettes qui ne requièrent pas les 3 tubes d'alimentation : il est léger et permet de réduire le nombre de pièces à laver après usage. Il se prête parfaitement à la préparation de produits de boulangerie/pâtisserie, comme les tartes, gâteaux, biscuits et pains. Le couvercle plat du bol sert également de couvercle de rangement du kit pour tailler en dés.

REMARQUE : ne pas utiliser le couvercle plat avec le petit bol et la petite lame pour hacher/mixer, le disque éminceur, le disque pour découper/râper et les accessoires pour tailler en dés ou en spirales.

Pour monter le couvercle plat

Placer le couvercle plat sur le bol de sorte que le logo Cuisinart sur le couvercle soit tourné vers le haut et lisible. Ensuite, tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. S'assurer que le poussoir est en place avant utilisation.

Pour démonter le couvercle plat

Placer une main près du logo Cuisinart, et l'autre main du côté opposé du couvercle. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer le couvercle.

A. COMMANDES DE L'APPAREIL

Boutons de commande High et Low

Les commandes High et Low permettent le fonctionnement de l'appareil jusqu'à l'appui sur la commande Off.

1. Assembler correctement l'appareil.
2. Ajouter les ingrédients dans le bol, soit par la goulotte, soit directement dans le bol. Verrouiller le couvercle.
3. Appuyer sur le bouton High ou Low. Le voyant LED bleu s'allume, et le moteur se met en marche.
4. Une fois la préparation terminée, appuyer sur le bouton Off.

Bouton Pulse

La commande Pulse permet d'actionner l'appareil uniquement lorsque le bouton est enfoncé. Cette fonction offre une maîtrise accrue de la durée et de la fréquence de préparation. Sauf indication contraire, une commande Pulse dure environ deux secondes.

Après avoir assemblé et préparé l'appareil correctement et ajouté les ingrédients dans le bol, appuyer sur le bouton Pulse autant de fois que nécessaire. L'utilisation fréquente de l'appareil permet de mieux connaître les réglages convenant aux différents types d'aliments.

B. LAMES POUR HACHER/MIXER

Fonction BladeLock

La fonction BladeLock est conçue pour maintenir la lame en place pendant l'utilisation de l'appareil (la lame n'est pas fixée en permanence). Il convient de manipuler la lame avec précaution. S'assurer que la lame est bien verrouillée avant de retourner le bol.

Fonctionnement de la grande lame pour hacher/mixer (fig. 3)

Assembler le grand bol sur le socle. Saisir la grande lame pour hacher/mixer par sa partie centrale et l'aligner sur le centre du bol. La placer sur l'axe et la faire glisser jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée. Assembler le couvercle du bol ou le couvercle plat. Après usage, vérifier que la lame est bien verrouillée avant de verser le contenu du bol. Pour retirer la lame, commencer par ôter le couvercle, puis enlever le bol du socle et le déposer sur une surface plane. Avec la paume de la main sur le bord du bol, tirer délicatement et précautionneusement sur la lame pour l'extraire du bol.

Fonctionnement de la petite lame pour hacher/mixer (fig. 4)

Assembler le grand bol sur le socle. Placer l'adaptateur-tige sur la partie centrale du bol. Ensuite, disposer le petit bol dans le grand en le positionnant sur l'adaptateur-tige. Saisir la petite lame pour hacher/mixer par sa partie centrale et la placer sur l'adaptateur-tige. Appuyer fermement pour la verrouiller. Assembler le couvercle du bol. Pour retirer la lame, commencer par ôter le couvercle, puis enlever le petit bol du grand et le déposer sur une surface plane. Avec la paume de la main sur le bord du bol, tirer délicatement et précautionneusement sur la lame pour l'extraire du bol.

Conseils et astuces

Hacher

- Pour les ingrédients crus : éplucher et/ou enlever les noyaux, pépins et trognons. Couper les aliments en morceaux réguliers de 1,5 à 2,5 cm. Les aliments coupés en morceaux de taille égale offrent les résultats les plus homogènes.
- Utiliser la fonction Pulse en appuyant 1 à 2 secondes à chaque fois. Pour hacher menu, maintenir le bouton Pulse enfoncé ou appuyer sur High ou Low pour actionner le robot en continu. Surveiller de près les ingrédients afin d'obtenir la consistance souhaitée et, au besoin, racler les bords du bol de préparation. La vitesse High est recommandée pour la plupart des tâches (hacher et préparer).

Réduire en purée

- Pour réduire en purée des fruits frais ou des fruits/légumes cuits : couper les aliments en morceaux de 2,5 cm; pour obtenir un mélange bien lisse, privilégier des morceaux de taille égale. Utiliser la fonction Pulse pour hacher une première fois, puis poursuivre à vitesse High ou Low jusqu'à obtenir une purée. Au besoin, racler les bords du bol de préparation. Ne pas utiliser cette méthode pour réduire en purée des pommes de terre cuites.
- Pour réduire en purée des aliments solides pour un potage ou une sauce : égoutter les aliments solides et les mixer seuls. Ajouter du liquide de cuisson par le tube d'alimentation, puis poursuivre la préparation comme souhaité.

REMARQUE : la capacité maximale du robot s'élève à 1 150 ml pour cette fonction.

C. LAME POUR PÉTRIR

Fonctionnement de la lame pour pétrir

À utiliser exclusivement avec le grand bol. Fixer la lame pour pétrir en la poussant délicatement sur l'axe et en la verrouillant.

Pétrir (à l'aide de la lame pour pétrir ou de la grande lame pour hacher/mixer. (Fig. 5)

- La lame pour hacher/mixer convient parfaitement aux pâtes à tartes, tandis que la lame pour pétrir a été conçue tout spécialement pour travailler les pâtes levées.
- Il est recommandé d'actionner le grand verrou du poussoir (situé sur le couvercle du bol de préparation et signalé par une flèche et « Lock » de chaque côté) pour pétrir de la pâte, afin d'éviter qu'elle ne se déplace dans le bol. De légères vibrations restent normales. Pour actionner le verrou, il suffit de le tirer vers soi, ce qui maintiendra le grand tube d'alimentation bien en place.

D. DISQUES ÉMINCEURS/RAPEURS

Assemblage

REMARQUE : le disque éminceur et le disque pour découper/râper s'utilisent uniquement dans le grand bol de préparation.

Assembler le grand bol de préparation sur le socle, puis enfoncer l'adaptateur-tige sur l'axe. Avec le **disque éminceur réglable**, utiliser la partie centrale rotative et les marques de 1 à 7 pour sélectionner l'épaisseur des tranches (1 = tranche fine, 7 = tranche épaisse). À l'aide de la partie centrale en plastique, placer et enfoncer le disque sur l'adaptateur-tige. S'assurer que le disque est placé dans le bon sens, avec le texte visible. La partie centrale en plastique peut servir au retrait du disque.

Avec le **disque réversible pour gratter/râper**, choisir le côté à utiliser pour râper fin ou moyen et se servir de la partie centrale en plastique pour tourner le disque dans la bonne position sur l'adaptateur-tige. S'assurer que le côté sélectionné est positionné vers le haut, avec le texte visible. La partie centrale en plastique peut servir au retrait du disque.

Fonctionnement (Fig. 6)

- Le disque éminceur produit des tranches entières. Il permet d'émincer des fruits, des légumes et des viandes cuites.
- Le disque pour gratter/râper convient à la plupart des fromages à pâte ferme et à pâte dure. Il permet également de râper des légumes, comme des carottes, des courgettes et des pommes de terre.
- Pour émincer et gratter/râper, insérer les ingrédients de manière régulière dans le tube d'alimentation. La pression exercée dépend du type d'aliment : exercer une légère pression pour les aliments tendres, une pression moyenne pour les aliments à consistance moyenne et une pression ferme pour les aliments durs. Toujours appliquer une pression régulière.
- Pour les légumes et les fruits ronds, couper une tranche épaisse de la base afin d'insérer l'aliment bien droit dans la goulotte. Au besoin, couper les aliments pour qu'ils puissent passer dans la goulotte.
- Pour les petits ingrédients tels que les champignons, les radis et les fraises : tailler les extrémités pour insérer les aliments bien droits dans le tube d'alimentation.
- Avant d'émincer ou de râper du fromage, s'assurer que celui-ci est bien froid.
- Pour découper des légumes à feuilles comme la laitue ou les épinards : enrouler quelques feuilles ensemble et les insérer à la verticale dans le tube d'alimentation. Appliquer une pression régulière.

REMARQUE : toujours utiliser le poussoir pour émincer ou râper. Ne jamais insérer les doigts dans la goulotte pendant que l'appareil fonctionne.

5. GUIDE D'UTILISATION

ALIMENT	ACCESSOIRE	BOUTON	INSTRUCTIONS
Fromages tendres (ricotta, fromage à la crème, cottage cheese, etc.)	Lame pour hacher/mixer	Low pour mixer délicatement ou High pour fouetter	Le fromage doit être à température ambiante. Au besoin, couper en morceaux de 2,5 cm. Mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse. Au besoin, interrompre la préparation pour racler les bords du bol. Idéal pour préparer des cheesecakes, des dips, des garnitures pour pâtes et bien d'autres choses.
Fromages à pâte ferme (cheddar, emmental, édam, gouda, etc.)	Disque éminceur ou disque rapeur	High	Avant d'émincer ou de découper le fromage, celui-ci doit être bien froid. Tailler selon la largeur du tube d'alimentation. Appliquer une pression légère à moyenne pour émincer/découper.
Fromages à pâte dure (parmesan, pecorino, etc.)	Lame pour hacher/mixer	Pulse et High	Avec la lame pour hacher/mixer, couper en morceaux de 1,5 cm. Appuyer sur Pulse pour concasser, puis hacher/mixer jusqu'à obtenir une consistance fine. Avec le disque éminceur, couper à la taille du tube d'alimentation et appliquer une pression légère à moyenne.
Aliments pour bébés	Lame pour hacher/mixer	Pulse et High	Comme pour toutes les purées de légumes et compotes de fruits, couper les ingrédients en morceaux de 1,5 à 2,5 cm. Cuire les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Appuyer sur Pulse pour hacher, puis mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse (au besoin, ajouter du liquide de cuisson par le tube d'alimentation durant la préparation). Congeler dans des bacs à glaçons pour obtenir des portions individuelles.
Chapelures (pain, biscuits, crackers)	Lame pour hacher/mixer	Pulse et High	Casser en morceaux. Appuyer sur Pulse pour concasser, puis hacher/mixer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Permet d'obtenir une chapelure parfaite pour paner de la viande ou du poisson. La chapelure de biscuits produit une délicieuse croûte pour les tartes et gâteaux.
Herbes fraîches	Lame pour hacher/mixer	Mesure	Laver et sécher soigneusement les herbes. Appuyer sur Pulse pour hacher grossièrement. Poursuivre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
Viande hachée	Lame pour hacher/mixer	Mesure	Couper la viande en morceaux de 2,5 cm. Appuyer sur Pulse pour hacher, environ 25 fois ou jusqu'à atteindre la consistance souhaitée. Pour obtenir une purée, continuer à hacher finement. Ne jamais hacher/réduire en purée plus de 1 kg à la fois. S'assurer que la viande ne contient plus d'os.

ALIMENT	ACCESSOIRE	BOUTON	INSTRUCTIONS
« Crème glacée »	Lame pour hacher/mixer	Pulse et High	Couper des fruits congelés en morceaux de 2,5 cm et les déposer dans le bol de préparation avec du liquide (jus ou lait), un édulcorant, comme du sucre ou du miel, et d'autres arômes au choix. Appuyer sur Pulse pour concasser, puis sur High jusqu'à obtenir une consistance lisse.
Milkshakes/ smoothies	Lame pour hacher/mixer	Low	Pour préparer du milkshake, commencer par ajouter de la crème glacée. Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter du lait par le tube d'alimentation jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour préparer un smoothie, commencer par ajouter des fruits. Ensuite, incorporer le liquide par le tube d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne.
Noix	Lame pour hacher/mixer	Pulse et High	Appuyer sur Pulse pour hacher à la consistance souhaitée. Pour préparer un beurre de noix, appuyer sur Pulse pour concasser, puis continuer jusqu'à obtenir une consistance lisse. Au besoin, interrompre la préparation pour racler les bords du bol.
Sucre glace ou impalpable	Lame pour hacher/mixer	High	Hacher le sucre cristallisé pendant environ 1 minute jusqu'à ce qu'il soit finement moulu. Idéal pour la préparation de meringues et autres pâtisseries.
Beurre au miel	Petite lame pour hacher/mixer	High	Beurre (300 g) réfrigéré et coupé en morceaux d'env. 1,5 x 4 cm. Miel (400 g) réfrigéré, à conserver au minimum 1 jour. Mixer pendant 20 secondes.
Crème fouettée	Lame pour hacher/mixer	Low	Fouetter de la crème bien froide jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter du sucre à volonté et poursuivre en continu jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Cette crème fouettée convient parfaitement pour décorer un gâteau ou une crème glacée.
Pâte à pain	Lame pour pétrir	High/Pulse (selon les besoins) La durée d'utilisation maximale à la vitesse maximale s'élève à 2 minutes.	Pâtes levées (pain, brioche, petits pains sucrés) Capacité maximale pour la pâte = 1 125 g (700 g de farine + 425 g d'eau)

A. TAILLER EN DÉS

Assemblage (Fig. 7)

1. Assembler le grand bol sur le socle et insérer l'adaptateur-tige.
2. Placer la grille sur l'adaptateur-tige avec précaution, en prenant soin de la positionner à l'avant de l'appareil. S'assurer que le texte « This Side Up » est bien lisible sur la partie supérieure. Les

deux flèches sur la grille doivent être dirigées vers la poignée. L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas inséré correctement.

3. Placer avec précaution le disque pour tailler en dés sur la grille. Appuyer doucement pour le verrouiller. S'il est positionné correctement, il ne doit plus bouger.

REMARQUE : manipuler le disque pour tailler en dés avec une extrême prudence. Sa lame est très tranchante.

4. Assembler le couvercle.

Fonctionnement

- La grille et le disque pour tailler en dés permettent de couper des fruits et des légumes en cubes. La vitesse High est recommandée pour tailler en dés la plupart des fruits et légumes. Utiliser la vitesse Low pour tailler des fruits très tendres comme le kiwi.
- Utiliser uniquement le **petit** tube d'alimentation ou le **moyen** pour tailler en dés. Veiller à bien serrer les aliments individuels du côté gauche du tube d'alimentation en appliquant une pression constante vers le bas.
- Utiliser l'ustensile de nettoyage de la grille pour éliminer les restes d'aliments. Commencer par retirer les morceaux coincés à l'aide de la longue dent unique située sur la poignée. Ensuite, aligner les deux dents situées aux extrémités avec la gauche et la droite de la grille. Positionner correctement l'ustensile et appuyer vers le bas pour éliminer les restes.
- Lors de la préparation de courges et de pommes de terre, nettoyer la grille toutes les 3 à 4 fois pour éviter l'accumulation de restes.
- Si de gros morceaux d'aliments sont coincés entre la grille et le disque, les éliminer avec une extrême prudence en utilisant les encoches situées à gauche et à droite de la grille.

REMARQUE : il est déconseillé de tailler des viandes et des aliments congelés en dés.

Guide pour tailler en dés

ALIMENT	ACCESSOIRE	BOUTON	INSTRUCTIONS
La plupart des légumes (par ex. pomme de terre, courgette)	Kit pour tailler en dés	High	Au besoin, éplucher les légumes et les couper à la largeur du tube d'alimentation (petit ou moyen) avant de les tailler en dés.
Légumes tendres/très mûrs (par ex. avocats et tomates mûres)	Kit pour tailler en dés	Low	Au besoin, éplucher les légumes et les couper à la largeur du tube d'alimentation (petit ou moyen) avant de les tailler en dés.
La plupart des fruits (par ex., pommes, bananes, fraises)	Kit pour tailler en dés	High	Au besoin, éplucher les fruits et les couper à la largeur du tube d'alimentation (petit ou moyen) avant de les tailler en dés.
Fruits tendres/très mûrs (par ex. kiwis, ananas mûrs, bananes très mûres)	Kit pour tailler en dés	Low	Au besoin, éplucher les fruits et les couper à la largeur du tube d'alimentation (petit ou moyen) avant de les tailler en dés.

B. TAILLER EN SPIRALES

L'accessoire pour tailler en spirales se compose de deux disques : le disque à spaghetti et le disque à lanières. Ceux-ci permettent de créer des garnitures ou de couper des fruits et des légumes en fines ou larges spirales.

FONCTIONS	ACCESSOIRE	RÉSULTATS
Disque à lanières		
Disque à spaghetti		

Assemblage (Fig. 8)

1. Fixer le grand bol sur le socle et insérer l'adaptateur-tige.
2. Placer le support des disques pour tailler en spirales sur l'adaptateur-tige (avec l'espace circulaire du côté de la poignée) et verrouiller le tout.
3. Fixer le disque souhaité sur le support. Insérer les doigts dans les trous prévus à cet effet et tourner le disque dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.
4. Verrouiller le couvercle de l'accessoire.

Fonctionnement

1. Tailler les fruits ou les légumes à la taille de la goulotte. Couper les extrémités afin d'obtenir une surface plane des deux côtés. Introduire les fruits ou les légumes dans le tube d'alimentation en les centrant sur l'évideur (tige centrale).
2. À l'aide du poussoir, faire descendre l'aliment pour l'enfoncer fermement dans les dents du poussoir.
3. Sélectionner le mode High ou Low pour tailler l'aliment en spirales. Appuyer sur Off pour interrompre la découpe et retirer le couvercle. Éliminer les restes agglutinés sur le disque et le poussoir. Remettre le couvercle en place et répéter l'opération.
4. Une fois le bol rempli de lanières ou de spaghetti de fruits ou de légumes, éteindre l'appareil, enlever le couvercle de l'accessoire et retirer les aliments.
5. Pour un résultat optimal, utiliser des fruits et des légumes fermes et privilégier le mode High (consulter le tableau des suggestions).
6. Nettoyer intégralement l'appareil après chaque utilisation. Toutes les pièces résistent au lave-vaisselle.
7. Pour les aliments de petite taille tels que les radis, enfoncer les dents du poussoir dans l'aliment, puis insérer le tout dans le tube d'alimentation pour un maintien plus solide (fig. 9).

REMARQUE : pour obtenir un résultat optimal, il peut s'avérer nécessaire de tester l'accessoire en taillant certains aliments à l'horizontale ou à la verticale.

Guide pour tailler en spirales

ALIMENT	ACCESSOIRE	PRÉPARATION	RECETTES : CONSEILS ET ASTUCES
Pomme	Découpe en spaghettis ou en lanières	Enlever le trognon (inutile d'éplucher)	Incorporer les spaghettis crus dans des salades (arroser avec du jus de citron pour éviter l'oxydation). Cuire au four avec du sucre à la cannelle pour garnir des desserts ou préparer en tarte ou en gâteau.
Poire	Découpe en lanières	Enlever le trognon, couper à la bonne taille si les poires sont grandes	Couper en plus petits morceaux et cuire en chips. Caraméliser.
Pomme de terre	Découpe en spaghettis ou en lanières	Tailler selon la largeur du tube d'alimentation	Frir les spaghettis dans de l'huile, saler et poivrer. Dorer au four avec de l'huile d'olive.
Patate douce	Découpe en spaghettis ou en lanières	Tailler selon la largeur du tube d'alimentation	Cuire les spaghettis à la vapeur ou à l'eau bouillante pour obtenir des « pâtes ». Cuire au four. Cuire les lanières au four avec de l'huile d'olive et du sel.
Betterave	Découpe en spaghettis ou en lanières	Éplucher, tailler selon la largeur du tube d'alimentation	Incorporer les spaghettis crus dans une salade ou les cuire à la vapeur pour obtenir un accompagnement léger. Cuire les lanières de betterave au four et arroser avec une huile d'olive de qualité.
Concombre	Découpe en spaghettis ou en lanières	Tailler selon la largeur du tube d'alimentation	Servir cru avec la vinaigrette souhaitée. Découper en lanières et mariner au vinaigre.
Radis	Découpe en spaghettis ou en lanières	Tailler selon la largeur du tube d'alimentation	Découper en lanières pour mariner au vinaigre ou pour ajouter une note acidulée à une salade printanière.
Carotte	Découpe en spaghettis ou en lanières	Éplucher	Incorporer les spaghettis ou lanières crus dans les salades.
Courgette	Découpe en spaghettis ou en lanières	Tailler selon la largeur du tube d'alimentation	Préparer les spaghettis avec une délicieuse sauce pour pâtes. Faire revenir les lanières dans de l'huile d'olive.
Courge butternut	Découpe en lanières	Éplucher, tailler selon la largeur du tube d'alimentation Utiliser uniquement la partie étroite (conserver la partie large pour d'autres préparations)	Cuire au four ou à la vapeur et incorporer dans des potages ou des salades ou servir comme accompagnement léger.

ALIMENT	ACCESSOIRE	PRÉPARATION	RECETTES : CONSEILS ET ASTUCES
Panais	Découpe en spaghettis ou en lanières	Éplucher, tailler selon la largeur du tube d'alimentation	Un régal dans du bouillon.

6. NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

- Toutes les pièces, à l'exception du socle, peuvent être lavées au lave-vaisselle. Il est recommandé de les laver uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. En effet, la chaleur intense de l'eau pourrait, à la longue, endommager les bols, le couvercle et les accessoires s'ils sont placés dans le panier inférieur. Déposer le couvercle avec le tube d'alimentation vers le haut afin d'assurer un nettoyage correct. Retourner les bols et le poussoir pour permettre à l'eau de s'écouler. Vider le lave-vaisselle avec une extrême prudence lorsqu'il contient des lames et des disques tranchants.
- Pour faciliter le nettoyage, rincer les bols, les couvercles, les poussoirs et les lames ou disques immédiatement après usage afin d'éviter que les aliments ne sèchent dessus. Disposer les poussoirs à l'envers pour permettre à l'eau de s'écouler. Éliminer les aliments coincés dans le poussoir en passant celui-ci sous l'eau du robinet ou en utilisant la brosse de nettoyage fournie.
- Lorsque les lames, disques et accessoires pour tailler en dés et en spirales sont lavés à la main, il convient de les manipuler avec la plus grande précaution. Tenir les pièces par leur partie centrale en plastique. Éviter de les laisser tremper dans de l'eau savonneuse, afin de ne pas les perdre de vue. Pour nettoyer les lames, les tenir par leur partie centrale en plastique et utiliser la brosse de nettoyage fournie afin de nettoyer l'intérieur de la partie centrale.
- Les bols de préparation sont en plastique et intègrent des éléments métalliques. Ils ne conviennent pas au four à micro-ondes.
- Le socle peut être nettoyé à l'aide d'un détergent non abrasif et savonneux. Veiller à le sécher soigneusement.
- Si les pieds du robot laissent des traces sur le plan de travail, asperger-les avec un détachant et essuyer à l'aide d'un chiffon humide.
- S'il reste encore des traces, répéter l'opération et essuyer la zone avec une éponge humide et une poudre nettoyante non abrasive.

IMPORTANT : ne jamais ranger une lame ou un disque sur l'axe moteur. Ne jamais placer une lame ou un disque sur l'axe moteur, sauf lorsque l'appareil va être mis en marche.

ENTRETIEN : tout type d'entretien doit être effectué par un représentant agréé.

7. INFORMATIONS TECHNIQUES DE SÉCURITÉ

Si l'appareil fonctionne pendant une durée exceptionnellement longue pour hacher, mixer ou pétrir une préparation épaisse ou lourde en plusieurs fois, le moteur risque la surchauffe. Dans ce cas, l'appareil s'arrêtera. Éteindre l'appareil et attendre que le moteur ait refroidi avant de poursuivre. En règle générale, il refroidit en 10 minutes. Dans des cas extrêmes, il peut prendre jusqu'à une heure.

Des interrupteurs de sécurité empêchent l'appareil de fonctionner si le bol de préparation ou le couvercle n'est pas bien verrouillé. Le moteur s'arrête en quelques secondes lorsque l'appareil est éteint. Par ailleurs, lorsque les poussoirs sont retirés, un circuit d'arrêt rapide permet également au moteur de s'arrêter en quelques secondes.

8. RÉOLUTION DES PANNES

Préparer des aliments

1. Problème : les aliments ont été hachés de manière irrégulière.

Solution :

- Les ingrédients doivent être coupés en morceaux réguliers de 1,5 à 2,5 cm avant d'être hachés.
- Procéder par petites quantités pour éviter de surcharger le robot.

2. Problème : les tranches sont irrégulières ou obliques.

Solution :

- Disposer les aliments coupés en morceaux réguliers dans le tube d'alimentation, le côté découpé vers le bas. Toujours utiliser le tube d'alimentation le plus petit possible.
- Exercer une pression régulière sur le poussoir.

3. Problème : les aliments se renversent dans le tube d'alimentation.

Solution :

- Pour obtenir un résultat optimal, le tube d'alimentation doit être bien rempli.

4. Problème : certains aliments restent au-dessus du disque.

Solution :

- Il est normal que de petits morceaux restent collés. Couper les morceaux restants à la main et les ajouter aux autres ingrédients.

Tailler en spirales

1. Problème : il n'y a pas de place pour les lanières qui s'empilent.

Solution :

- Éteindre l'appareil, retirer le couvercle et transférer les aliments dans un autre récipient avant de poursuivre.

2. Problème : les spaghettis s'enroulent autour de la tige.

Solution :

- Éteindre l'appareil, retirer le couvercle et transférer les aliments dans un autre récipient avant de poursuivre.

3. Problème : les aliments ne forment pas de spirales.

Solution :

- Retirer les aliments du tube d'alimentation, enlever les restes du disque et du poussoir et retailler les aliments pour former une nouvelle surface plane.

4. Problème : les spaghettis ne sont pas taillés bien net.

Solution :

- Rincer le disque et retirer les éventuels restes d'aliments.

Tailler en dés

1. Problème : des aliments sont coincés dans la grille.

Solution :

- Débrancher l'appareil. Retirer le disque avec précaution.
- Utiliser la longue dent unique située sur la poignée de l'ustensile de nettoyage de la grille afin de repousser les morceaux coincés à travers la grille et les grandes ouvertures.
- Ensuite, passer délicatement dans les grandes ouvertures situées de part et d'autre de la grille pour éliminer les gros morceaux.
- Ne pas utiliser les doigts pour nettoyer la grille. **UTILISER UNIQUEMENT L'USTENSILE DE NETTOYAGE DE LA GRILLE.**

2. Problème : les aliments ne sont pas taillés en morceaux réguliers.

Solution :

- Bien serrer les aliments à gauche dans la petite ou moyenne goulotte.
- Utiliser la petite goulotte pour les aliments de petite taille.
- Appuyer sur le poussoir en exerçant une pression régulière.

Pétrir

1. Problème : le moteur ralentit.

Solution :

- Il se peut que la quantité de pâte dépasse la capacité maximale du robot de cuisine. Diviser la pâte en deux et pétrir une moitié à la fois.
- Il se peut que la pâte soit trop humide (voir point 8). Si le moteur accélère, poursuivre l'opération. Dans le cas contraire, ajouter de la farine, 1 cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuer jusqu'à ce que la pâte nettoie la paroi du bol de préparation.

2. Problème : la lame n'incorpore pas les ingrédients.

Solution :

- Démarrer l'appareil avant d'ajouter du liquide. Verser le liquide dans un flux lent et continu, ou au moyen de l'ouverture de remplissage du poussoir, pour permettre aux ingrédients de l'absorber. Si le liquide a été ajouté trop vite, attendre que les ingrédients l'aient incorporé, puis ajouter lentement le reste (ne pas éteindre l'appareil). Verser le liquide sur la pâte lorsqu'elle passe sous la goulotte. Ne pas verser le liquide directement dans le fond du bol.

3. Problème : la lame se soulève dans le bol de préparation.

Solution :

- Si la pâte est trop collante, la lame risque de se soulever. Réinsérer délicatement la lame et ajouter immédiatement 2 cuillerées à soupe de farine par le tube d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne.

4. Problème : la pâte ne nettoie pas l'intérieur du bol de préparation.

Solution :

- Il se peut que la quantité de pâte dépasse la capacité maximale de l'appareil. Diviser la pâte en deux et pétrir une moitié à la fois.
- Il se peut que la pâte soit trop sèche (voir point 7).
- Il se peut que la pâte soit trop humide (voir point 8).

5. Problème : la boule de pâte se forme au-dessus de la lame et n'est pas pétrie uniformément.

Solution :

- Éteindre l'appareil, retirer délicatement la pâte, la diviser en 3 parts égales et redistribuer celles-ci uniformément dans le bol.

6. Problème : une fois pétrie, la pâte est dure au toucher.

Solution :

- Si la pâte est dure et caoutchouteuse, il se peut qu'elle ait été trop pétrie. Interrompre le pétrissage, laisser reposer la pâte, puis poursuivre la recette.

7. Problème : la pâte est trop sèche.

Solution :

- Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter de l'eau, 1 cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie l'intérieur du bol.

8. Problème : la pâte est trop humide.

Solution :

- Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter de la farine, 1 cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie l'intérieur du bol.

Aspects techniques

1. Problème : le moteur ne démarre pas.

Solution :

- Un mécanisme de verrouillage de sécurité empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas assemblé correctement. S'assurer que le bol de préparation et son couvercle sont bien emboîtés et verrouillés.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifier le cordon d'alimentation et la prise.

2. Problème : le robot de cuisine s'arrête en pleine opération.

Solution :

- Le couvercle s'est peut-être déverrouillé. S'assurer qu'il est bien emboîté et verrouillé.
- Un mécanisme de sécurité protège le moteur contre toute surchauffe provoquée par une tension excessive. Appuyer sur la touche Off et laisser le robot de cuisine refroidir pendant 10 minutes avant de poursuivre.

3. Problème : le moteur a ralenti durant l'opération.

Solution :

- C'est normal : certaines préparations plus lourdes (émincer/râper du fromage) peuvent nécessiter plus de travail de la part du moteur. Il suffit de remettre les ingrédients dans le tube d'alimentation et de réessayer.
- Il se peut que la capacité maximale du robot de cuisine ait été dépassée. Retirer une partie des ingrédients et poursuivre la préparation.

4. Problème : l'appareil a vibré/bougé sur le plan de travail pendant l'opération.

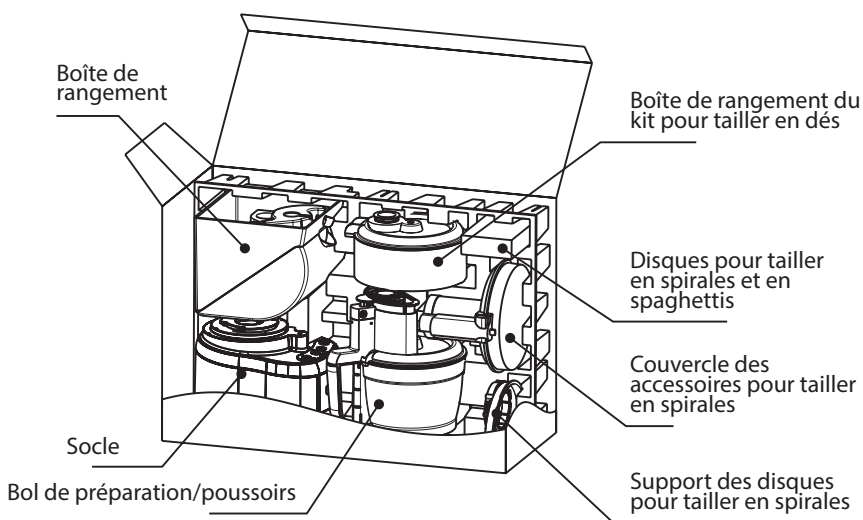
Solution :

- S'assurer que les pieds en caoutchouc sous l'appareil sont propres et secs. Veiller à ce que la capacité maximale de l'appareil ne soit pas dépassée.
- C'est normal : certaines préparations plus lourdes (émincer/râper du fromage) peuvent nécessiter plus de travail de la part du moteur.

9. GUIDE DE RANGEMENT

Il est recommandé de conserver la boîte et ses éléments intérieurs en carton pour pouvoir ranger facilement et transporter en toute sécurité l'Expert Prep Pro.

Au besoin, se référer au diagramme ci-dessous pour ranger le robot et tous ses accessoires.



1. SAFETY CAUTIONS (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.
- For indoor, domestic use only. This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its supply cord out of reach of children during and after use.
- There is a risk of injury if the product is misused.
- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer in order to avoid a hazard. Return the appliance to the Customer Care Centre (see "International guarantee")

on page 181). No repair must be attempted by the consumer.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- **CAUTION: TAKE CARE WHEN HANDLING THE SHARP CUTTING BLADES, EMPTYING THE BOWLS AND DURING CLEANING. DO NOT TOUCH METAL BLADES OR CUTTING EDGES OF DISCS. ALL ARE EXTREMELY SHARP AND CONTACT COULD CAUSE INJURY.**
- **WARNING:** Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, sudden steaming and splattering. In order to avoid scalds from steam it may be advisable to process smaller quantities on a low speed.
- Always inspect the appliance and appliance accessories before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (see "International guarantee" on page 181).
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Do not wrap the supply cord around the main body of the appliance during or after use.
- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Avoid contact between the supply cord and hot surfaces.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Never place the blade or disc directly on the motor of the housing base. Always ensure the correctly associated work bowl is in place.
- Before switching on the processor, ensure that the blade is

locked into place on the motor spindle (taking care to avoid the sharp edges), and that the lid is correctly fitted. Do not force or block the lid mechanism.

- Always carefully insert the blade before adding the ingredients.
- Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades or discs whilst the appliance is in operation. A plastic spatula may be used, but only when the food processor motor is stopped.
- Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use a pusher.
- Make sure the motor has completely stopped before removing the lid.
- Always remove the bowl from the motor base very carefully before removing the blade.
- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Always ensure the blades and bowl have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.
- Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs out of reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the top rack only. If you wash the blades, discs, dicing and spiral accessories by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the blades, hold the blade by its plastic center and use the cleaning brush provided to clean the inside of the hub.
- Do not immerse the housing base in water or any other liquid or put it in a dishwasher.

- This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see “International guarantee” on page 181).



WARNING: Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Expert Prep Pro!

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

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

3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

1. 3-Part Pusher Assembly: Small pusher (1a), Medium pusher (1b) & Large pusher (1c)
2. Work Bowl Cover
3. Small 0.95L (3a) and Large 3L (3b) Work Bowls
4. Touchpad Control Panel (High, Low, Off and Pulse)
5. Housing Base
6. Small Chopping/Mixing Blade
7. Dough Blade
8. Large Chopping/Mixing Blade
9. Adjustable Slicing Disc
10. Reversible Shredding/Grating Disc
11. Stem Adapter
12. Spatula
13. Accessory Storage Case
14. Dicing Kit
 - a. Dicing Grid Cleaning Tool
 - b. Flat Work Bowl Cover with Small Pusher (& Dicing Storage Case Cover)
 - c. Dicing Disc
 - d. Dicing Grid
 - e. Dicing Storage Case
15. Spiralising Accessories
 - a. Spiraliser Pusher
 - b. Spiraliser Cover
 - c. Spaghetti Cut Disc
 - d. Ribbon Cut Disc
 - e. Spiraliser Disc Holder
 - f. Spiral Disc Storage

Includes cleaning brush (not shown)

A. ACCESSORY STORAGE CASE

Accessories

The Accessory Storage Case contains the following accessories:

- Small Chopping/Mixing Blade
- Large Chopping/Mixing Blade
- Dough Blade
- Stem Adapter
- Adjustable Slicing Disc (in the right slot)
- Reversible Shredding/Grating Disc (in the left slot)

Operating the Lock

To unlock, turn the dial at the front of the case anticlockwise to the 'Open' position. Gently lift up the transparent cover. Do not force the cover open when the dial is in the locked position. To lock, gently close the cover and turn the dial clockwise to the 'Lock' position.

NOTE: Carefully hold the blades & discs by their center hubs when inserting and removing from the storage case.

CAUTION: DO NOT TOUCH METAL BLADES OR CUTTING EDGES OF DISCS. ALL ARE EXTREMELY SHARP AND CONTACT COULD CAUSE INJURY.

B. DICING KIT STORAGE CASE

Unpacking & Repacking (Fig.1)

1. To open the kit, turn the flat work bowl cover anticlockwise and lift to remove.
2. Grasp the center hub on the dicing blade and carefully lift out of the storage case. Set aside on a flat surface.
3. Using the opening in the top of the dicing grid, grip and lift out to remove.
4. The cleaning tool sits in a dedicated space in the base of the storage case.
5. When repacking the dicing kit, ensure all the parts are clean and dry. Repack by inserting parts into the case in reverse order to the above, beginning with the cleaning tool and so on.

1 = Small pusher

2 = Flat work bowl cover lid

3 = Dicing disc

4 = Dicing grid

5 = Cleaning tool

6 = Storage case

4. USE

Before use

Before using your Expert Prep Pro for the first time, wash and dry all the parts thoroughly (see Cleaning, Storage and Maintenance section).

Work Bowls

- The Food Processor is supplied with two work bowls.
- The large work bowl has a maximum capacity of 3L and can be used with the Large Chopping/Mixing Blade, Dough Blade, Adjustable Slicing Disc, Reversible Shredding/Grating Disc, Dicing Kit & Spiralising Kit.
- The small work bowl has a maximum capacity of 0.95L and can be used with the Small Chopping/Mixing Blade only. When the Work Bowl Cover is fitted, it prevents any leakage into the large work bowl, allowing you to use the small bowl without the need to wash up the large bowl after use.

N.B.: The large work bowl must always be fitted before the small work bowl can be set up inside. It will not always be possible to use the work bowls to their maximum capacity. The amount of food/liquid you can process in the bowls will depend on the density of the ingredients in the work bowl and the consistency of the desired end result. If you find that the motor is struggling or that the processing results are uneven, then we would recommend that you reduce the amount of ingredients in the work bowl and instead process in batches.

For liquid, we recommend that you do not fill the bowls above the Maximum Liquid Fill markings on each bowl (1800ml on the large work bowl and 400ml on the small work bowl.) This is to avoid liquid spilling into the central spindle which may cause leakage.

Chopping certain foods may scratch or cloud the work bowl; this will not affect the functionality of the bowls.

Main Work Bowl & Cover Operation

1. Place the food processor base on a dry, level worktop with the controls facing toward you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. Place the Large Work Bowl on the base and use the handle to turn the bowl anticlockwise to lock it into place.
3. To use the Small Work Bowl, first attach the Large Work Bowl to the base. Place the Stem Adapter onto the shaft, then lower the Small Work Bowl over the adapter and into the Large Work Bowl. Place your fingers in the recesses of the Small Work Bowl and turn slightly to secure, until the bowl drops into place (it will still be possible to move the bowl slightly from side to side).
4. Place the workbowl cover over the large work bowl with the feedtube assembly shifted slightly to the right of the handle.
5. Once the cover is fully seated, rotate it to clockwise to engage the lid-locking mechanism and interlock. It should click into place. **(Fig.2)**
6. To remove the cover, turn anticlockwise until it will not turn any further, then lift to release.

NOTE: You cannot remove the work bowl before removing the work bowl cover.

Flat Work Bowl Cover Operation

The Flat Cover provides added convenience for recipes that do not require the 3 feed tubes, as it is lightweight and there are fewer pieces to wash afterwards. You may find it useful when you are preparing baked goods such as cakes, cookies, pies and breads. The Flat Work Bowl Cover also doubles as the Dicing Kit storage lid.

NOTE: Do not use the Flat Cover with the Small Work Bowl & Small Chopping/Mixing Blade, Slicing Disc, Shredding/Grating Disc, Dicing or Spiraliser attachments.

To Assemble the Flat Cover

Place the Flat Cover on the work bowl so that the Cuisinart logo written on the cover is face up and readable. Then turn the cover clockwise to lock into place. Make sure the small cap is in place before using.

To Disassemble the Flat Cover

Place one hand near the Cuisinart logo and one hand on the opposite end of the cover. Turn anticlockwise to release.

A. MACHINE CONTROLS

High and Low Control Buttons

The High and Low controls are buttons that allow the machine to run until Off is selected.

1. Properly assemble the machine.
2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl. Lock cover into place.
3. Press the High or Low button. The blue LED light will illuminate and the motor will start.
4. Press the Off button when finished.

Pulse Button

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

With the machine properly assembled and engaged, and ingredients in the work bowl, press the Pulse button repeatedly as needed. As you get used to using the processor you will get to know which setting works best for the food you are using.

B. CHOPPING/MIXING BLADES

Bladelock Feature

The BladeLock feature is designed to keep the blade in place during processing, pouring, lifting, and handling tasks — but is not permanently attached. Handle with care. Always check to be sure the blade is securely locked before turning the bowl upside down.

Large Chopping/Mixing Blade Operation (Fig. 3)

Fit the Large Work Bowl to the base. Grasp the Large Chopping/Mixing Blade by its hub and align it over the center of the bowl. Place it onto the shaft and push down until it locks into place. Fit the Work Bowl Cover or Flat Cover. After processing, check to be sure the blade is securely locked before pouring from the bowl. To remove the blade, firstly detach the cover, then remove the bowl from the base and put it on a flat surface. Rest the heel of your hand on the rim of the bowl and pull the blade up gently and carefully.

Small Chopping/Mixing Blade Operation (Fig. 4)

Fit the Large Work Bowl to the base. Place the Stem Adapter onto the hub in the center of the bowl. Next, put the Small Work Bowl into the Large Work Bowl, positioning it over the Stem Adapter. Grasp the Small Chopping/Mixing Blade by its hub, placing it on the Stem Adapter. Push down firmly to lock. Fit the Work Bowl Cover. To remove the blade, firstly detach the cover, then remove the Small Work Bowl from inside the Large Work Bowl and put it on a flat surface. Rest the heel of your hand on the rim of the bowl and pull the blade up gently and carefully.

Hints & Tips

Chopping

- For raw ingredients: Peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even, 1.5-2.5cm pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-2 second increments to chop. For the finest chop, either hold the Pulse button down or press High or Low to run the machine continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the sides of the work bowl as necessary. High speed is recommended for most chopping and processing tasks.

Puréeing

- To purée fresh fruits or cooked fruits/vegetables: Ingredients should be cut into 2.5cm pieces; a smooth purée is best achieved when all the pieces are equal in size. Pulse to initially chop and then process on High or Low until food is puréed; scrape the sides of the work bowl as necessary. Do not use this method to purée cooked white potatoes.
- To purée solids for a soup or sauce: Strain the solids from the liquid and process the solids alone. Add cooking liquid through the feed tube and process as required.

NOTE: Maximum puréeing capacity is 1150ml.

C. DOUGH BLADE

Dough Blade Operation

For use with the Large Work Bowl only. To fit the Dough Blade, carefully lower it onto the shaft and push into place.

Kneading (using Dough Blade or Large Chopping/Mixing Blade) (Fig.5)

- The Chopping/Mixing Blade is ideal for pastry doughs, while the Dough Blade is specifically designed for kneading yeast doughs.
- The Large Pusher Lock (located on the Work Bowl Cover and marked each side with 'Lock' and an arrow) is recommended to be in the locked position when kneading dough to avoid it from moving around — some vibration is still normal. To lock, simply pull the Pusher Lock towards you, which will prevent the removal of the large feed tube.

D. SLICING/SHREDDING DISCS

Assembly

NOTE: The Slicing and Shredding/Grating Discs can only be used in the Large Work Bowl.

Fit the large work bowl to the base, then lower the Stem Adapter onto the shaft. If using the **Adjustable Slicing Disc**, use the rotating hub and indicator markings to select slicing thickness from 1 to 7 (1, thin slice; 7, thick slice). Using the plastic hub, align and insert the disc over the Stem Adapter. Ensure the disc is the correct side up with the text visible. The plastic hub may be used for removal of the disc.

If using the **Reversible Shredding Disc**, determine whether the fine or coarse side will be used, and use the plastic hub to twist into position on the Stem Adapter. Ensure the chosen side is facing upwards with the text visible. The plastic hub may be used for removal of this disc.

Operation (Fig.6)

- The Slicing Disc makes whole slices. It slices fruits, vegetables and cooked meat.
- The Shredding/Grating Disc shreds most firm and hard cheeses. It also shreds vegetables like potatoes, carrots and courgettes.
- Always pack food in the feed tube evenly for slicing and shredding. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
- For round fruits or vegetables, slice a thick piece off the base so it sits upright in the feed tube. Slice to fit tube if necessary.
- For small ingredients like mushrooms, radishes or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the feed tube.
- When slicing or shredding cheese, be sure that it is well chilled.
- To shred leafy vegetables like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand them up in the feed tube. Process with even pressure.

NOTE: Always use the pusher when slicing or shredding. Never put your fingers in the feed tube while unit is running.

5. USER GUIDE

FOOD	ACCESSORY	CONTROL	DIRECTIONS
Soft Cheeses (ricotta, cream cheese, cottage cheese, etc.)	Chopping/ Mixing Blade	Low to gently mix or High to whip	Have cheese at room temperature. If required, cut into 2.5cm pieces. Process until smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Perfect for making cheesecakes, dips, pasta fillings and more.
Firm Cheeses (Cheddar, Swiss, Edam, Gouda, etc.)	Slicing or Shredding Disc	High	Cheese should be well chilled before slicing/shredding. Cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when slicing/shredding.
Hard Cheeses (Parmesan, Romano, etc.)	Chopping/ Mixing Blade Slicing or Shredding Disc	Pulse and High	If using the Chopping/Mixing Blade, cut into 1.5cm pieces. Pulse to break up and then process until you achieve a fine consistency. If slicing or shredding, cut to fit the feed tube and use light to medium pressure.
Baby Food	Chopping/ Mixing Blade	Pulse and High	As for all fruit and vegetable purées, cut ingredients into 1.5 - 2.5 cm pieces. Cook ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth (add steaming liquid through the feed tube when processing if necessary). Keep frozen in ice cube trays for individual portions.
Crumbs (Bread, Cookie, Cracker)	Chopping/ Mixing Blade	Pulse and High	Break into pieces. Pulse to break up, and then process until you achieve the desired consistency. This will make perfect crumbs for coating meats and fish. Processed cookies make delicious pie and cake crusts.
Fresh Herbs	Chopping/ Mixing Blade	Pulse	Wash and dry herbs thoroughly. Pulse to roughly chop. Continue pulsing until desired consistency is achieved.
Ground Meat	Chopping/ Mixing Blade	Pulse	Cut meat into 2.5cm pieces. Pulse to chop, about 25 pulses, or until desired consistency is achieved. If a purée is desired, continue to process. Never chop/purée more than 2 pounds at one time. Make sure to never process meat containing bones.
"Ice Cream"	Chopping/ Mixing Blade	Pulse and High	Cut frozen fruit into 2.5cm pieces and add to the work bowl with liquid (juice or milk), any desired sweeteners, such as sugar, honey, and other flavours. Pulse to break up, then process on High until smooth.
Milk Shakes/ Smoothies	Chopping/ Mixing Blade	Low	For milk shakes, first add ice cream. While the unit is running, add milk through the feed tube until desired consistency is achieved. For smoothies, add fruit first, then add the liquid through the feed tube while the unit is running.
Nuts	Chopping/ Mixing Blade	Pulse and High	Pulse to chop to desired consistency. To make a nut butter, pulse to break up, and then process until smooth, stopping to scrape down as necessary.

FOOD	ACCESSORY	CONTROL	DIRECTIONS
Superfine Sugar	Chopping/ Mixing Blade	High	Process granulated sugar for about 1 minute until finely ground. Excellent for using in meringues and other baked goods.
Butter & Honey mixture	Small chopping/ mixing blade	High	Butter (300gr) taken from the refrigerator and cut in pieces of size approx. 15x40mm. Honey (400gr) taken from the refrigerator should be kept min. 1 day. Process for 20 seconds.
Whipped Cream	Chopping/ Mixing Blade	Low	Process well-chilled cream until it begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency. The dense cream is perfect as a whipped topping for cake or ice cream.
Dough bread	Dough Blade	High/ Pulse (as required) Max time of use at max speed is 2min	Yeast doughs (bread, brioche, sweet rolls) Maximum dough capacity is 700 flour + 425 water = 1125g
Whipped Cream	Chopping/ Mixing Blade	Low	Process well-chilled cream until it begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency. The dense cream is perfect as a whipped topping for cake or ice cream.
Dough bread	Dough Blade	High/ Pulse (as required) Max time of use at max speed is 2min	Yeast doughs (bread, brioche, sweet rolls) Maximum dough capacity is 700 flour + 425 water = 1125g

A. DICING

Assembly (Fig. 7)

1. Fit the Large Work Bowl to the base and insert the Stem Adapter.
2. Carefully place the Dicing Grid onto the Stem Adapter with the Dicing Grid positioned closest to the front of the food processor. Be sure "This Side Up" shows on top. The two arrows on the grid should be pointing towards the handle. The Dicer will not work if inserted incorrectly.
3. Carefully place the Dicing Disc on top of the Dicing Grid. Push down slightly to lock into place. It should not move if positioned accurately.

NOTE: Always use caution when handling the Dicing Disc; the blade is very sharp.

4. Fit the Work Bowl Cover.

Operation

- The Dicing Disc and Dicing Grid make cubed pieces of fruit and vegetables. The recommended speed for dicing most fruits and vegetables is High. Use Low speed when dealing with very soft items such as kiwi.
- When dicing, only use the **medium** or **small** feed tube. Be sure to pack single items tightly, to the left of the feed tube using consistent downward pressure.
- Use the Dicing Grid Cleaning Tool to clear the Dicing Grid. First dislodge jammed particles using

the long single tooth on the handle. Then align the two long pins along the right and left of the Grid. Guide the cleaner into the correct position and press down to clear the Grid of food residue.

- When processing items like squash and potatoes, clean the Dicing Grid every 3 to 4 times to prevent buildup.
- When large pieces of food remnants are lying between the Dicing Grid and Dicing Disc, use caution when cleaning off the remains by using the gaps featured to the right and left of the Dicing Grid.

NOTE: We do not recommend dicing frozen foods and meats.

Dicing Guide

FOOD	ACCESSORY	CONTROL	DIRECTIONS
Soft/Very Ripe Vegetables (e.g., Ripe Tomatoes and Avocados)	Dicing Kit	Low	Peel vegetables if necessary, and trim to fit small or medium feed tube before dicing.
Most Fruits (e.g., Apples, Bananas, Strawberries)	Dicing Kit	High	Peel fruit if necessary, and trim to fit small or medium feed tube before dicing.
Soft/Very Ripe Fruits (e.g., Kiwi, Ripe Pineapple, Very Ripe Bananas)	Dicing Kit	Low	Peel fruit if necessary, and trim to fit small or medium feed tube before dicing.

B. SPIRALISING

The Spiraliser attachment uses two discs – a Spaghetti Cut Disc and a Ribbon Cut Disc—to create garnishes or cut slices of vegetables and fruits in wide or narrow spirals.

FUNCTIONS	ACCESSORY	RESULTS
Ribbon Cut Disc		
Spaghetti Cut Disc		

Assembly (Fig. 8)

1. With the Large Work Bowl on the base, insert the Stem Adapter.
2. Place the spiraliser disc holder (with the circular space closest to the handle) over the stem adapter and secure into place.
3. Fit the desired disc onto the Spiraliser Disc Holder. Insert your fingers into the finger holes and turn the disc clockwise to lock into place.
4. Lock the Spiraliser cover into place.

Operation

1. Trim the fruit or vegetable to fit the Feed Tube. Trim the top and bottom to form a flat surface on both sides. Put the item into the Feed Tube, centering it onto the corer (middle pin).
2. Using the Spiraliser Pusher, push down item to secure firmly onto the pusher's teeth.

3. Select High or Low to spiralise item. Select Off to stop spiralsing and remove Spiraliser Cover. Remove scraps remaining on cutting disc. Remove scraps on Spiraliser Pusher. Replace Spiraliser Cover and repeat with next item.
4. Once the desired amount of spiralised fruit or vegetable accumulates in the work bowl, turn the food processor off, remove the spiraliser cover, and remove the food.
5. For best results, use firm fruits and vegetables and process on High speed (see chart for suggestions).
6. Be sure to clean the entire unit after each usage. All pieces are dishwasher safe
7. Attach shorter foods such as radishes by pressing the Spiraliser Pusher's teeth onto the food, then place into Feed Tube for a more secure hold. **(Fig. 9)**

NOTE: You may need to experiment by processing certain foods horizontally or vertically to produce the best results.

Spiraliser Guide

FOOD	ACCESSORY	CONTROL	DIRECTIONS
Apple	Spaghetti or Ribbon Cut	Core (no need to peel)	Use spaghetti cut raw in salads (be sure to toss with lemon juice to prevent oxidation). Bake in the oven with cinnamon sugar for dessert toppings, or bake into a tart or pie.
Pear	Ribbon Cut	Core; trim to fit if pears are large	Cut into smaller pieces and bake into chips. Sauté to caramelize.
Potato	Spaghetti or Ribbon Cut	Trim to fit feed tube	Fry spaghetti cut in oil – toss with salt and pepper. Roast in the oven with olive oil.
Sweet Potato	Spaghetti or Ribbon Cut	Trim to fit feed tube	Steam or quick boil spaghetti cut for a “pasta”; roast. Roast ribbon cut with olive oil and salt.
Beetroot	Spaghetti or Ribbon Cut	Peel; trim to fit feed tube	Use the spaghetti cut raw in a salad, or steam for a light side dish. Roast the ribbon cut beets and serve with a good olive oil.
Cucumber	Spaghetti or Ribbon Cut	Trim to fit feed tube	Serve raw with desired dressing. Ribbon cut and make into quick pickles.
Radish	Spaghetti or Ribbon Cut	Trim to fit feed tube	Ribbon cut to pickle, or to add a tangy bite to a fresh spring salad.
Carrot	Spaghetti or Ribbon Cut	Peel	Spaghetti or ribbon cut to use raw in salads.
Courgette	Spaghetti or Ribbon Cut	Trim to fit feed tube	Spaghetti cut to use with your favorite pasta sauce. Ribbon cut can be sautéed in olive oil.

FOOD	ACCESSORY	CONTROL	DIRECTIONS
Butternut Squash	Ribbon Cut	Peel; trim to fit feed tube. Use only the neck (save bottom for another use)	Roast or steam to add to soups, salads or as a light side dish.
Parsnip	Spaghetti or Ribbon Cut	Peel; trim to fit feed tube	These are great when added to broth-based soups.

6. CLEANING, STORAGE & MAINTENANCE

- All parts except the housing base are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the top rack only. Due to intense water heat, washing the work bowls, cover and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Insert the work bowls and pusher upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully wherever you have placed sharp blades and discs.
- To simplify cleaning, rinse the work bowls, covers, pushers and blades or discs immediately after use so food won't dry on them. Be sure to position the pushers upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use the cleaning brush provided.
- If you wash the blades, discs, dicing and spiraling accessories by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the blades, hold the blade by its plastic center and use the cleaning brush provided to clean the inside of the hub.
- The work bowls are made of plastic with metal components. They should not be placed in a microwave oven.
- The housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive material. Be sure to dry it thoroughly.
- If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge.
- If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

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

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

7. TECHNICAL SAFETY INFORMATION

If the processor runs for an exceptionally long time when chopping, mixing or kneading a thick or heavy mixture in successive batches, the motor may overheat. If this happens, the processor will stop. Turn it off and wait for the motor to cool before proceeding. It will usually cool within 10 minutes. In extreme cases, it could take an hour.

Safety switches prevent the machine from operating when the work bowl or the cover is not locked into position. The motor stops within seconds when the machine is turned off; and when the pusher assembly is removed, a fast-stop circuit also enables the motor to stop within seconds.

8. TROUBLESHOOTING

Food Processing

1. Problem: The food is unevenly processed when chopping.

Solution:

- The ingredients should be cut evenly into 1.5-2.5cm pieces before processing.
- Process in batches to avoid overloading.

2. Problem: Slices are uneven or slanted.

Solution:

- Place evenly cut food, cut side down, into the feed tube. Always use the smallest feed tube possible.
- Apply even pressure on the pusher.

3. Problem: Food falls over in feed tube.

Solution:

- Feed tube should be packed full for best results.

4. Problem: Some food remains on top of the disc.

Solution:

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

Spiralising

1. Problem: No room for ribbon stacks to fall.

Solution:

- Turn the food processor off, remove the Spiraliser Cover, and transfer the food to a separate bowl before continuing.

2. Problem: Spaghetti cuts wrap around stem.

Solution:

- Turn the food processor off, remove the Spiraliser Cover, and transfer the food to a separate bowl before continuing.

3. Problem: Food is not spiralising.

Solution:

- Remove food from Feed Tube, remove scraps from Spiral Disc and Spiraliser Pusher and retrim edges of food to form a new, flat surface.

4. Problem: Spaghetti cuts are not clean cut.

Solution:

- Rinse Spiral Disc and make sure it is free of any scraps.

Dicing

1. Problem: Food is stuck in the Dicing Grid.

Solution:

- First, unplug unit. Carefully remove Dicing Disc.
- Use the long, single tooth on the Dicing Grid Cleaning Tool handle to push stubborn food through Dicing Grid and large openings.
- Then, carefully reach into the large openings on either side of Dicing Grid to remove large food pieces.
- Do not use your fingers to clean the Dicing Grid. **ONLY USE THE DICING GRID CLEANING TOOL.**

2. Problem: Pieces of food are not evenly cut.

Solution:

- Pack items closest to the left in medium or small feed tube.
- Use the small feed tube for smaller items.
- Apply even pressure when using feed tube.

Dough Kneading

1. Problem: Motor slows down.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too wet (see number 8). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time, until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

2. Problem: Blade doesn't incorporate ingredients.

Solution:

- Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients time to absorb it. If liquid is added too quickly, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

3. Problem: Blade rises in work bowl.

Solution:

- Excessively sticky dough can cause blade to rise. Carefully reinsert blade and immediately add 2 tablespoons of flour through the feed tube while the machine is running.

4. Problem: Dough doesn't clean inside of the work bowl.

Solution:

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too dry (see number 7).
- Dough may be too wet (see number 8).

5. Problem: Lump of dough forms on top of blade and does not become uniformly kneaded.

Solution:

- Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the work bowl.

6. Problem: Dough feels tough after kneading.

Solution:

- If the dough is tough with a rubber feel, it may have been over kneaded. Stop kneading, allow to rest and then continue with your recipe.

7. Problem: Dough is too dry.

Solution:

- While machine is running, add water, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

8. Problem: Dough is too wet.

Solution:

- While machine is running, add flour, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

Technical

1. Problem: The motor does not start.

Solution:

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

2. Problem: The food processor shuts off during operation.

Solution:

- The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the Off control button and wait 10 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.

3. Problem: The motor slowed down during operation.

Solution:

- This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

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

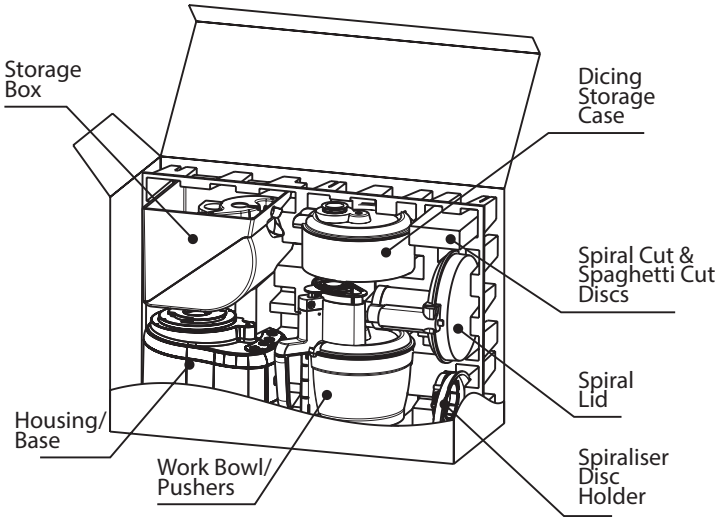
Solution:

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder.

9. REPACKING GUIDE

We recommend you retain the main box and inner cardboard pieces for easy repacking and safe transport of your Expert Prep Pro.

Please refer to the diagram below which provides a guide for repacking all parts if required.



1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS
AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht geeignet für Anwendungen wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen beruflich genutzten Umgebungen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Bed & Breakfastähnlichen Umgebungen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Es besteht Verletzungsgefahr, wenn das Produkt nicht korrekt verwendet wird.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel

beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Senden Sie das Gerät in das Kundendienstzentrum zurück (siehe „Internationale Garantie“ auf S. 181). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- **VORSICHT: SEIEN SIE VORSICHTIG BEIM UMGANG MIT DEN SCHARFEN KLINGEN, BEIM ENTLEEREN DER SCHÜSSELN UND BEI DER REINIGUNG. DIE METALLKLINGEN ODER SCHNEIDKANTEN DER SCHEIBEN NICHT BERÜHREN. SIE SIND ALLE EXTREM SCHARF UND JEDE BERÜHRUNG KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN.**
- **ACHTUNG:** Beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten ist besondere Vorsicht geboten, um Verletzungen durch Überlaufen, plötzlich entweichenden Dampf und Spritzer zu vermeiden. Um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden, ist es ratsam, kleinere Mengen bei niedriger Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- Das Gerät und das Zubehör vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Das Gerät nicht verwenden, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Cuisinart auf (siehe „Internationale Garantie“ auf S. 181).
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Netzkabel weder während noch nach dem Gebrauch um das Gerät wickeln.
- Achten Sie immer darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der

Unterseite der Gerätebasis angegeben.

- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Stecken Sie nie eine Klinge oder Scheibe direkt auf die Motorachse der Gerätebasis. Zuerst muss immer die entsprechende Schale befestigt werden.
- Vergewissern Sie sich immer vor dem Einschalten des Food Processors, dass die Klinge fest mit dem Motorstift verbunden ist (achten Sie dabei darauf, nicht die scharfen Ränder zu berühren), und dass der Deckel korrekt verschlossen ist. Den Verschlussmechanismus des Deckels nie mit Gewalt betätigen oder blockieren.
- Setzen Sie die Klinge stets sorgfältig ein, bevor Sie Nahrungsmittel hinzugeben.
- Bringen Sie bei laufendem Gerät Hände, Spatel und andere Utensilien nicht in die Nähe der drehenden Klingen oder Scheiben. Ein Kunststoffspatel darf nur bei stehendem Motor des Food Processors verwendet werden.
- Nahrungsmittel beim Schneiden oder Zerkleinern niemals mit der Hand nach unten drücken. Verwenden Sie immer einen Schieber.
- Vergewissern Sie sich vor dem Abnehmen des Deckels, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Entfernen Sie die Schüssel immer sehr vorsichtig vom Motorsockel bevor Sie die Klinge herausnehmen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Achten Sie stets darauf, die Klinge und die Schüssel nach jedem Gebrauch gut zu reinigen und vor dem Verstauen gut

trocknen zu lassen.

- Lagern Sie niemals eine Klinge oder eine Scheibe auf dem Motorschaft. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, sollten keine Klingen oder Scheiben auf den Schaft gesetzt werden, außer wenn die Schüssel vorher korrekt befestigt wurde und der Food Processor verwendet wird. Bewahren Sie die Klingen und Scheiben außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Alle Teile mit Ausnahme des Basisgeräts sind spülmaschinenfest; wir empfehlen jedoch, sie nur im oberen Fach der Spülmaschine zu reinigen. Wenn Sie Klingen, Scheiben, Würfel- und Spiralzubehör von Hand waschen, sollten Sie dabei gut aufpassen. Halten Sie sie an den Kunststoffnaben fest. Lassen Sie sie nicht im Seifenwasser liegen, um Sie nicht aus den Augen zu verlieren. Zum Reinigen der Klingen halten Sie sie am Mittelteil aus Kunststoff fest und verwenden Sie die beiliegende Bürste für die Innenseite der Nabe.
- Die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in die Spülmaschine geben.
- Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe „Internationale Garantie“ auf S. 181).



ACHTUNG: Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickengefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.



Das Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden.

Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

2. INTRODUCTION

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres EXPERT Prep Pro von Cuisinart.

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. EIGENSCHAFTEN (SIEHE UMVERPACKUNG)

1. **3-teiliges Schieber-Modul: Kleiner Schieber (1a), mittlerer Schieber (1b) & großer Schieber (1c)**
2. **Deckel Arbeitsschüssel**
3. **Kleine 0,95L (3a) und große 3L (3b) Arbeitsschüssel**
4. **Touchpad-Bedienfeld ((High, Low, Off und Pulse)**
5. **Basisgerät**
6. **Kleine Klinge zum Hacken/Mixen**
7. **Teiglinge**
8. **Große Klinge zum Hacken/Mixen**
9. **Einstellbare Schneidscheibe**
10. **Umkehrbare Raspel-/Reibscheibe**
11. **Schaft-Adapter**
12. **Spatel**
13. **Aufbewahrungsbox für das Zubehör**

14. Würfelschneider

- a. Reinigungs-Tool für das Würfelschneider-Gitter
- b. Flacher Deckel mit kleinem Schieber (& Deckel für die Würfelschneider-Aufbewahrungsbox)
- c. Würfelschneider-Scheibe
- d. Würfelschneider-Gitter
- e. Aufbewahrungsbox für den Würfelschneider

15. Zubehör für den Spiralschneider

- a. Spiralschneider-Schieber
- b. Spiralschneider-Deckel
- c. Spaghetti-Schneidscheibe
- d. Band-Schneidscheibe
- e. Halter für die Spiralschneider-Scheibe
- f. Spiralschneider-Aufbewahrungsbox

Inklusive Reinigungsbürste (nicht abgebildet)

A. AUFBEWAHRUNGSBOX FÜR DAS ZUBEHÖR

Zubehör

Die Aufbewahrungsbox für das Zubehör enthält die folgenden Zubehöreile:

- Kleine Hack-/Mischklinge
- Große Hack-/Mischklinge
- Teigklinge
- Schaft-Adapter
- Einstellbare Schneidscheibe (im rechten Schlitz)
- Umkehrbare Reib-/Raspelscheibe (im linken Schlitz)

Riegelmechanismus

Zum Entriegeln drehen Sie den Drehknopf an der Vorderseite des Gehäuses gegen den Uhrzeigersinn in die Position «Open». Heben Sie den transparenten Deckel vorsichtig ab. Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, wenn sich der Drehknopf in der verriegelten Position befindet. Zum Verriegeln schließen Sie den Deckel vorsichtig und drehen den Drehknopf im Uhrzeigersinn in die Position «Lock».

BITTE BEACHTEN: Die Klingen und Scheiben zum Einsetzen und Herausnehmen aus dem Aufbewahrungsbehälter vorsichtig an der Mittelnabe festhalten.

ACHTUNG: DIE METALLKLINGEN ODER SCHNEIDKANTEN DER SCHEIBEN NICHT BERÜHREN. ALLE SIND EXTREM SCHARF UND JEDE BERÜHRUNG KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN.

B. AUFBEWAHRUNGSBOX FÜR DEN WÜRFELSCHNEIDER

Entnehmen & wieder verstauen (Fig.1)

1. Zum Öffnen des Moduls drehen Sie den flachen Arbeitsschüssel-Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben ihn vom Gerätesockel ab.
2. Halten Sie den Würfelschneider an der Mittelnabe und heben Sie ihn vorsichtig aus der Aufbewahrungsbox. Auf einer ebenen Fläche ablegen.
3. Greifen Sie die Öffnung an der Oberseite des Würfelschneider-Gitters und heben Sie es heraus.
4. Das Reinigungstool befindet sich in einem speziellen Fach im Boden der Aufbewahrungsbox.
5. Achten Sie beim Verstauen des Würfelschneider-Moduls darauf, dass alle Teile sauber und trocken sind. Legen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder in die Box, zuerst das Reinigungstool und so weiter.

1 = kleiner Schieber

2 = flacher Arbeitsschüssel-Deckel

3 = Würfelschneider-Scheibe

4 = Würfelschneider-Gitter

5 = Reinigungstool

6 = Aufbewahrungsbox

4. GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch

Waschen und trocknen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Expert Prep Pro alle Teile gründlich (siehe Abschnitt Reinigen, Aufbewahren und Pflegen).

Arbeitsschüsseln

- Der Food Processor wird mit zwei Arbeitsschüsseln geliefert.
- Die große Arbeitsschüssel hat ein maximales Fassungsvermögen von 3L und kann mit der großen Hack-/Mischklinge, der Teigklinge, der einstellbaren Schneidscheibe, der umkehrbaren Reib-/Raspelscheibe, dem Würfelschneider-Modul und dem Spiralschneider-Modul verwendet werden.
- Die kleine Arbeitsschüssel hat ein maximales Fassungsvermögen von 0,95L und kann nur mit der kleinen Hack-/Mischklinge verwendet werden. Der Deckel verhindert ein Auslaufen in die große Arbeitsschüssel, so dass Sie die kleine Schüssel verwenden können, ohne die große Schüssel nach dem Gebrauch spülen zu müssen.

HINWEIS: Die große Arbeitsschüssel muss immer befestigt werden, bevor die kleine Arbeitsschüssel eingesetzt werden kann.

Es wird nicht immer möglich sein, die Arbeitsschüsseln bis zu ihrer maximalen Kapazität zu befüllen. Die Menge der Nahrungsmittel/Flüssigkeit, die Sie in den Schüsseln verarbeiten können, hängt von der Dichte der Zutaten in der Arbeitsschüssel und der Konsistenz des gewünschten Endergebnisses ab. Wenn Sie feststellen, dass der Motor Schwierigkeiten hat oder die Verarbeitungsergebnisse ungleichmäßig sind, ist es ratsam, die Menge der Zutaten in der Arbeitsschüssel zu reduzieren und stattdessen portionsweise vorzugehen.

Bei Flüssigkeiten empfehlen wir, die Schüsseln nicht über die maximale Flüssigkeitsmenge hinaus zu füllen, die auf jeder Schüssel markiert ist (1800 ml bei der großen Arbeitsschüssel und 400 ml bei der kleinen Arbeitsschüssel). Damit wird verhindert, dass Flüssigkeit in die zentrale Spindel gelangt und auslaufen kann.

Beim Zerkleinern bestimmter Nahrungsmittel kann die Arbeitsschüssel zerkratzen oder trübe werden; dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit der Schüsseln.

Arbeiten mit der großen Schüssel & Deckel

1. Stellen Sie die Basis des Food Processors auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche, so dass die Bedienelemente zu Ihnen zeigen. Schließen Sie das Gerät erst an den Netzstrom an, wenn es vollständig montiert ist.
2. Setzen Sie die große Arbeitsschüssel auf die Basis und drehen Sie sie am Griff gegen den Uhrzeigersinn, um sie sicher zu befestigen.
3. Um die kleine Arbeitsschüssel zu verwenden, befestigen Sie zunächst die große Arbeitsschüssel auf der Basis. Setzen Sie den Schaft-Adapter auf den Schaft und stecken Sie dann die kleine Arbeitsschüssel über den Adapter in die große Arbeitsschüssel. Legen Sie Ihre Finger in die Aussparungen der kleinen Arbeitsschüssel und drehen Sie sie ein wenig, bis sie gut sitzt (die Schüssel lässt sich dann noch leicht hin und her bewegen).

4. Den Deckel auf die große Arbeitsschüssel setzen, wobei sich das Einfüllöffnungs-Modul leicht nach rechts verschoben vom Griff befinden sollte.
5. Sobald der Deckel gutsitzt, diesen im Uhrzeigersinn drehen, so dass der Verriegelungsmechanismus einrastet und sicher verschlossen ist. In dem Fall ist ein Klickgeräusch zu hören. **(Fig. 2)**
6. Zum Abnehmen des Deckels drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich nicht mehr weiterdrehen lässt, und heben ihn dann ab.

BITTE BEACHTEN: Sie können die Arbeitsschüssel nicht herausnehmen, bevor Sie den Deckel der Arbeitsschüssel entfernt haben.

Arbeiten mit dem flachen Arbeitsschüssel-Deckel

Der flache Deckel bietet zusätzlichen Komfort für Rezepte, die keine der 3 Einfüllöffnungen benötigen, da er leicht ist und anschließend weniger Teile gereinigt werden müssen. Dies kann bei der Zubereitung von Backwaren wie Kuchen, Keksen, Torten und Brot nützlich sein. Der flache Arbeitsschüssel-Deckel dient gleichzeitig als Aufbewahrungsdeckel für das Würfelschneider-Modul.

Bitte beachten: Den flachen Deckel nicht mit der kleinen Arbeitsschüssel & der kleinen Hack-/Mischklinge, der Schneidscheibe, der Reib-/Raspelscheibe oder dem Würfelschneider- bzw. Spiralschneider-Modul verwenden.

So montieren Sie den flachen Deckel

Legen Sie den flachen Deckel so auf die Arbeitsschüssel, dass das Cuisinart-Logo auf dem Deckel nach oben zeigt und lesbar ist. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die kleine Kappe befestigt ist.

So entfernen Sie den flachen Deckel

Legen Sie eine Hand in die Nähe des Cuisinart-Logos und eine Hand auf die gegenüberliegende Seite des Deckels. Zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn drehen.

A. BEDIENTASTEN

Tasten für High und Low

Die Bedienelemente High und Low sind Tasten, mit denen die Maschine so lange läuft, bis Off gedrückt wird.

1. Das Gerät korrekt zusammensetzen.
2. Die Zutaten entweder durch die Einfüllöffnung oder direkt in die Arbeitsschüssel geben. Den Deckel verriegeln.
3. Die Taste High oder Low drücken. Die blaue LED-Anzeige leuchtet, und der Motor startet.
4. Wenn Sie fertig sind, die Taste Off drücken.

Pulse-Taste

Bei dieser Intervall-Funktion handelt es sich um eine Taste, mit der das Gerät nur dann läuft, während sie gedrückt wird. Dies ermöglicht eine genauere Steuerung der Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung. Wenn nicht anders angegeben, sollte ein Impuls etwa zwei Sekunden dauern. Wenn die Maschine ordnungsgemäß montiert und eingeschaltet ist und sich Zutaten in der Arbeitsschüssel befinden, drücken Sie je nach Bedarf wiederholt die Pulse-Taste. Nachdem Sie ein wenig Erfahrung mit dem Food Processor gesammelt haben, werden Sie selbst wissen, welche Einstellung für die von Ihnen verwendeten Nahrungsmittel am besten geeignet ist.

B. HACK-/MISCHKLINGEN

BladeLock-Funktion

Die BladeLock-Funktion ist so konzipiert, dass die Klinge während der Verarbeitung, des Ausgießens, der Entnahme und der Handhabung fest sitzt, aber nicht dauerhaft befestigt ist. Seien Sie vorsichtig. Vergewissern Sie sich immer, dass die Klinge sicher befestigt ist, bevor Sie die Schüssel kippen.

Arbeiten mit der großen Hack-/Mischklinge (Fig. 3)

Befestigen Sie die große Arbeitsschüssel auf der Basis. Die große Hack-/Mischklinge an der Nabe festhalten und in die Mitte der Schüssel bringen. Auf den Schaft stecken und nach unten schieben, bis sie sicher einrastet. Danach den Arbeitsschüssel-Deckel oder den flachen Deckel befestigen. Vergewissern Sie sich nach der Verarbeitung, dass die Klinge sicher verriegelt ist, bevor Sie den Inhalt aus der Schüssel gießen. Zum Entfernen der Klinge zunächst den Deckel abnehmen, dann die Schüssel von der Basis abheben und auf eine ebene Fläche stellen. Legen Sie den Handballen auf den Rand der Schüssel und ziehen Sie die Klinge vorsichtig nach oben heraus.

Arbeiten mit der kleinen Hack-/Mischklinge (Fig. 4)

Die große Arbeitsschüssel auf der Basis befestigen. Dann den Schaft-Adapter auf die Nabe in der Mitte der Schüssel stecken. Danach die kleine Arbeitsschüssel in die große Arbeitsschüssel setzen und über dem Schaft-Adapter positionieren. Die kleine Hack-/Mischklinge an ihrer Nabe festhalten und auf den Schaft-Adapter stecken. Zum Verriegeln fest nach unten drücken. Danach den Arbeitsschüssel-Deckel befestigen. Zum Entfernen der Klinge zunächst den Deckel abnehmen, dann die kleine Arbeitsschüssel aus der großen Arbeitsschüssel nehmen und auf einer ebenen Fläche abstellen. Den Handballen auf den Rand der Schüssel legen und die Klinge vorsichtig nach oben herausziehen.

Tipps & Tricks

Hacken

- Für rohe Zutaten: Schälen, Kernhaus und/oder Kerne oder Steine entfernen. Die Nahrungsmittel sollten in gleichmäßige, 1,5-2,5 cm große Stücke geschnitten werden. In gleich große Stücke geschnittene Nahrungsmittel liefern die ebenmäßigsten Ergebnisse.
- Die Nahrungsmittel mit der Pulse-Taste in Intervallen von 1-2 Sekunden zerkleinern. Für ein sehr feines Hackresultat halten Sie entweder die Pulse-Taste gedrückt oder drücken High oder Low, um das Gerät kontinuierlich laufen zu lassen. Beobachten Sie die Zutaten genau, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, und schaben Sie bei Bedarf die Seiten der Arbeitsschüssel ab. Für die meisten Zerkleinerungs- und Verarbeitungsaufgaben ist es ratsam, mit hoher Geschwindigkeit vorzugehen.

Pürieren

- Zum Pürieren von frischem Obst oder gekochtem Obst/Gemüse: Die Zutaten sollten in 2,5 cm große Stücke geschnitten werden; ein glattes Püree lässt sich am besten erzielen, wenn alle Stücke gleich groß sind. Zunächst mit der Pulse-Funktion zerkleinern und dann auf High oder Low verarbeiten, bis die Nahrungsmittel püriert sind; bei Bedarf von den Seiten der Arbeitsschüssel abschaben. Verwenden Sie diese Methode nicht, um gekochte Kartoffeln zu pürieren.
- Zum Pürieren von festeren Zutaten für eine Suppe oder Sauce: Sieben Sie die festeren Zutaten aus der Flüssigkeit und verarbeiten Sie nur die festeren Zutaten. Kochflüssigkeit durch die Einfüllöffnung zugeben und nach Bedarf verarbeiten.

ANMERKUNG: Die maximale Pürierkapazität beträgt 1150 ml.

C. TEIGKLINGE

Arbeiten mit der Teigklinge

Darf nur mit der großen Arbeitsschüssel verwendet werden. Die Teigklinge vorsichtig auf den Schaft stecken und andrücken, um sie sicher zu befestigen.

Kneten (mit der Teigklinge oder der großen Hack-/Mischklinge) (Fig. 5)

- Die Hack-/Mischklinge ist ideal für Gebäckteig, während die Teigklinge speziell für das Kneten von Hefeteig konzipiert ist.
- Der Riegelmechanismus des großen Schiebers (der sich am Deckel der Arbeitsschüssel befindet und auf beiden Seiten mit «Lock» und einem Pfeil gekennzeichnet ist) sollte beim Kneten von Teig geschlossen werden, um zu verhindern, dass der Schieber sich bewegt - einige Vibrationen sind jedoch normal. Zum Verriegeln ziehen Sie einfach den Schieberriegel zu sich heran, so dass sich die große Einfüllöffnung nicht herausziehen lässt.

D. SCHEIBEN ZUM SCHNEIDEN/ZERKLEINERN

Montage

ANMERKUNG: Die Scheiben zum Schneiden und Reiben/Raspeln können nur in der großen Arbeitsschüssel verwendet werden.

Die große Arbeitsschüssel auf der Basis befestigen, und dann den Schaft-Adapter auf den Schaft stecken. Verwenden Sie für die **Einstellbare Schneidscheibe** die Drehnabe und die Anzeigemarkierungen, um eine Schnittstärke von 1 bis 7 zu wählen (1, dünne Scheibe; 7, dicke Scheibe). Mit der Scheibe die Kunststoffnabe verwenden und auf den Schaftadapter stecken. Achten Sie darauf, dass die Scheibe mit der richtigen Seite nach oben liegt und der Text sichtbar ist. Die Kunststoffnabe kann zum Herausnehmen der Scheibe verwendet werden.

Bei Verwendung der **Umkehrbaren Reib-/Raspelscheibe** entscheiden Sie, ob die feine oder die grobe Seite verwendet werden soll, und befestigen Sie die Kunststoffnabe mit einer Drehbewegung auf dem Schaft-Adapter. Achten Sie darauf, dass die gewählte Seite nach oben zeigt und der Text sichtbar ist. Die Kunststoffnabe kann zum Herausnehmen der Scheibe verwendet werden.

Verwendung (Fig. 6)

- Mit der Schneidscheibe werden ganze Scheiben geschnitten. Sie schneidet Obst, Gemüse und gekochtes Fleisch.
- Die Reib-/Raspelscheibe zerkleinert die meisten festen und harten Käsesorten. Sie zerkleinert auch Gemüse wie Kartoffeln, Karotten und Zucchini.
- Füllen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden und Zerkleinern immer gleichmäßig in die Einfüllöffnung. Die Stärke des ausgeübten Drucks ist von den jeweiligen Nahrungsmitteln abhängig: Üben Sie leichten Druck für weiche Nahrungsmittel aus, mittleren Druck für mittlere Nahrungsmittel und festen Druck für härtere Nahrungsmittel. Immer mit gleichmäßigem Druck vorgehen.
- Schneiden Sie bei rundem Obst oder Gemüse ein dickes Stück vom Boden ab, so dass es aufrecht in der Einfüllöffnung steht. Gegebenenfalls auf die Größe der Einfüllöffnung zerkleinern.
- Für kleine Zutaten wie Champignons, Radieschen oder Erdbeeren: Schneiden Sie die Enden ab, damit die Nahrungsmittel aufrecht in der Einfüllöffnung stehen.
- Achten Sie beim Schneiden oder Reiben von Käse darauf, dass er gut gekühlt ist.
- Zum Zerkleinern von Blattgemüse wie Kopfsalat oder Spinat: Rollen Sie die Blätter zusammen und stellen Sie sie in die Einfüllöffnung. Immer mit gleichmäßigem Druck vorgehen.

ANMERKUNG: Verwenden Sie beim Schneiden oder Raspeln/Reiben immer den Schieber. Stecken Sie niemals Ihre Finger in die Einfüllöffnung, während das Gerät in Betrieb ist.

5. BENUTZERHANDBUCH

NAHRUNGSMITTEL	ZUBEHÖR	TASTE	ANWEISUNGEN
Weichkäse (Ricotta, Frischkäse, Hüttenkäse, usw.)	Hack-/ Mischklinge	Low zum sanften Mischen oder High zum Aufschlagen	Der Käse sollte Zimmertemperatur haben. Gegebenenfalls in Stücke von 2,5 cm schneiden. So lange verarbeiten, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist und zwischendurch gegebenenfalls unterbrechen, um die Seitenwände der Schüssel abzuschaben. Ideal für die Zubereitung von Käsekuchen, Dips, Pastafüllungen und mehr.
Feste Käsesorten (Cheddar, Schweizer, Edamer, Gouda, usw.)	Schneid- oder Raspelscheibe	High	Der Käse sollte vor dem Schneiden/Reiben gut gekühlt werden.
Hartkäse (Parmesan, Romano, usw.)	Hack-/ Mischklinge Schneid- oder Raspelscheibe	Pulse and High	Wenn Sie die Hack-/Mischklinge verwenden, 1,5 cm große Stücke schneiden. Mit der Pulse-Funktion zerkleinern und dann verarbeiten, bis eine feine Konsistenz erreicht ist. Zum Schneiden oder Reiben in Stücke schneiden, die in die Einfüllöffnung passen, und leichten bis mittleren Druck ausüben.
Babynahrung	Hack-/ Mischklinge	Pulse und High	Wie bei allen Obst- und Gemüsepürees die Zutaten in 1,5-2,5 cm große Stücke schneiden. Die Zutaten kochen, bis sie ganz weich sind. Mit der Pulse-Funktion zerkleinern und dann weiter zu einem glatten Püree verarbeiten (gegebenenfalls während der Verarbeitung Garflüssigkeit durch die Einfüllöffnung hinzugeben). Einzelportionen können in Eiswürfelbehältern eingefroren werden.
Brösel (Brot, Kekse, Cracker)	Hack-/ Mischklinge	Pulse und High	In Stücke brechen. Mit der Pulse-Funktion zerkleinern, und dann verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. So entstehen perfekte Brösel für knusprig panierte Fleisch- und Fischzubereitungen. Aus zermahlene Keksen lassen sich köstliche Kuchen- und Tortenkrusten herstellen.
Frische Kräuter	Hack-/ Mischklinge	Pulse	Die Kräuter gründlich waschen und trocknen. Mit der Pulse-Funktion grob hacken. Weiter in Intervallen vorgehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Hackfleisch	Hack-/ Mischklinge	Pulse	Das Fleisch in Stücke von 2,5 cm schneiden. Zum Zerkleinern etwa 25 Mal die Pulse-Taste betätigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wenn Sie ein Püree wünschen, setzen Sie die Verarbeitung weiter fort. Niemals mehr als 1 kg auf einmal hacken/pürieren. Achten Sie darauf, dass Sie niemals Fleisch mit Knochen verarbeiten.

NAHRUNGSMITTEL	ZUBEHÖR	TASTE	ANWEISUNGEN
„Eiscreme“	Hack-/ Mischklinge	Pulse und High	Gefrorenes Obst in 2,5 cm große Stücke schneiden und zusammen mit Flüssigkeit (Saft oder Milch) und den gewünschten Süßungsmitteln wie Zucker, Honig und anderen Aromen in die Arbeitsschüssel geben. Mit der Pulse-Funktion zerkleinern, dann auf High zu einer glatten Masse verarbeiten.
Milkshakes/ Smoothies	Hack-/ Mischklinge	Low	Für Milkshakes zuerst Eiscreme einfüllen. Dann bei laufendem Gerät Milch durch die Einfüllöffnung hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für Smoothies fügen Sie zuerst das Obst hinzu und geben dann bei laufendem Gerät die Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung hinzu.
Nüsse	Hack-/ Mischklinge	Pulse und High	Im Pulse-Modus bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Um eine Nussbutter herzustellen, zuerst mit der Pulse-Funktion aufbrechen und dann weiter zu einer glatten Masse verarbeiten; eventuell zwischendurch pausieren und von den Seitenwänden herunterschaben.
Superfeiner Zucker	Hack-/ Mischklinge	High	Kristallzucker etwa 1 Minute fein mahlen. Hervorragend geeignet für Baiser und andere Backwaren.
Butter & Honig- Mischung	Kleine Hack-/ Mischklinge	High	Kühlschrankkalte Butter (300 g) in Stücke von ca. 15 x 40 mm schneiden. Kühlschrankkalter Honig (400 g), seit mindestens 1 Tag gekühlt. 20 Sekunden lang verarbeiten.
Schlagsahne	Hack-/ Mischklinge	Low	Gut gekühlte Sahne verarbeiten, bis sie anfängt einzudicken. Zucker nach Belieben hinzufügen; kontinuierlich verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Schlagsahne eignet sich hervorragend als Belag für Kuchen oder Eiscreme.
Brotteig	Teigklinge	High/Pulse (je nach Bedarf) Die maximale Nutzungsdauer bei maximaler Geschwindigkeit beträgt 2 Minuten	Hefeteige (Brot, Brioche, süße Brötchen) Die maximale Teigkapazität beträgt 700 g Mehl + 425 g Wasser = 1125 g

A. WÜRFEL SCHNEIDEN

Zusammensetzen (Fig. 7)

1. Die große Arbeitsschüssel auf der Basis befestigen und den Schaft-Adapter aufstecken.
2. Das Würfelgitter vorsichtig auf den Schaft-Adapter setzen, wobei sich das Würfelgitter

möglichst nahe an der Vorderseite der Küchenmaschine befinden sollte. Achten Sie darauf, dass «This Side Up» oben steht. Die beiden Pfeile auf dem Gitter sollten auf den Griff zeigen. Der Würfelschneider funktioniert nicht, wenn er nicht korrekt eingesetzt wurde.

- Die Würfelschneiderscheibe vorsichtig auf das Würfelgitter legen. Leicht nach unten drücken, bis sie einrastet. Wenn sie korrekt befestigt ist, sollte sie sich nicht mehr bewegen.

ANMERKUNG: Seien Sie beim Umgang mit der Würfelschneider-Scheibe immer vorsichtig; die Klinge ist sehr scharf.

- Den Arbeitsschüssel-Deckel befestigen.

Betrieb

- Mit der Würfelschneider-Scheibe und dem Würfelgitter werden Obst und Gemüse in Würfel geschnitten. Die empfohlene Geschwindigkeit für das Schneiden der meisten Obst- und Gemüsesorten ist High. Verwenden Sie die Geschwindigkeit Low, wenn es sich um sehr weiche Nahrungsmittel wie beispielsweise Kiwis handelt.
- Verwenden Sie zum Würfeln nur die **mittlere** oder **kleine** Einfüllöffnung. Achten Sie darauf, dass Sie die einzelnen Nahrungsmittel dicht beieinander links von der Einfüllöffnung hineingeben und gleichmäßigen Druck nach unten ausüben.
- Verwenden Sie das beiliegende Tool zum Reinigen des Würfelgitters. Lösen Sie festsitzende Reste zunächst mit dem langen Einzelzahn am Griff. Legen Sie dann die beiden langen Stifte rechts und links an das Gitter. Schieben Sie das Reinigungstool in die richtige Position und drücken es nach unten, um das Gitter von Lebensmittelrückständen zu befreien.
- Bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln wie Kürbis und Kartoffeln sollten Sie das Würfelgitter alle 3 bis 4 Mal reinigen, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Wenn sich große Speisereste zwischen dem Würfelgitter und der Würfelscheibe befinden, gehen Sie beim Entfernen der Reste vorsichtig vor, indem Sie die Aussparungen rechts und links des Würfelgitters nutzen.

ANMERKUNG: Wir raten davon ab, gefrorene Nahrungsmittel und Fleisch zu würfeln.

Anleitung zum Würfelschneiden

NAHRUNGSMITTEL	ZUBEHÖR	TASTE	ANWEISUNGEN
Die meisten Gemüsesorten (z. B. Kartoffeln, Zucchini)	Würfelschneider	High	Das Gemüse gegebenenfalls schälen und so zurechtschneiden, dass es in die kleine oder mittlere Einfüllöffnung passt, bevor es in Würfel geschnitten wird.
Weiches/sehr reifes Gemüse (z. B. reife Tomaten und Avocados)	Würfelschneider	Low	Das Gemüse gegebenenfalls schälen und so zurechtschneiden, dass es in die kleine oder mittlere Einfüllöffnung passt, bevor es in Würfel geschnitten wird.
Die meisten Obstsorten (z. B. Äpfel, Bananen, Erdbeeren)	Würfelschneider	High	Das Obst gegebenenfalls schälen und so zurechtschneiden, dass es in die kleine oder mittlere Einfüllöffnung passt, bevor es in Würfel geschnitten wird.
Weiche/sehr reife Früchte (z. B. Kiwi, reife Ananas, sehr reife Bananen)	Würfelschneider	Low	Das Obst gegebenenfalls schälen und so zurechtschneiden, dass es in die kleine oder mittlere Einfüllöffnung passt, bevor es in Würfel geschnitten wird.

B. SPIRALSCHNEIDEN

Der Spiralschneidaufsatz kann mit zwei Scheiben verwendet werden - eine Spaghetti-Schneidscheibe und eine Band-Schneidscheibe - um Garnierungen zu kreieren oder Gemüse- und Obstscheiben in breite oder schmale Spiralen zu schneiden.

FUNKTIONEN	ZUBEHÖR	ERGEBNISSE
Band-Schneidscheibe		
Spaghetti-Schneidscheibe		

Zusammensetzen (Fig. 8)

1. Die große Arbeitsschüssel auf der Basis befestigen, den Schaft-Adapter aufstecken.
2. Den Halter für den Spiralschneider (mit der kreisförmigen Aussparung nahe am Griff) auf den Schaft-Adapter stecken und korrekt befestigen.
3. Die gewünschte Scheibe am Spiralschneiderhalter befestigen. Stecken Sie Ihre Finger in die Aussparungen und drehen Sie die Scheibe im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
4. Den Spiralschneider-Deckel verriegeln.

Verwendung

1. Das Obst oder Gemüse so zuschneiden, dass es in die Einfüllöffnung passt. Die Ober- und Unterseite abschneiden, so dass auf beiden Seiten eine ebene Fläche entsteht. Geben Sie die Nahrungsmittel so in die Einfüllöffnung, dass sie mitten auf dem Kernstück (mittlerer Stift) stehen.
2. Das Nahrungsmittel mit dem Spiralschneider-Schieber nach unten drücken, so dass es fest an den Zähnen des Schiebers sitzt.
3. High oder Low drücken, um die Spiralen zu schneiden. Off drücken, um den Vorgang zu beenden und den Spiralschneider-Deckel abnehmen. Verbleibende Reste von der Schneidscheibe und vom Spiralschneider-Schieber entfernen. Den Spiralschneider-Deckel wieder befestigen und den Vorgang mit dem nächsten Nahrungsmittel wiederholen.
4. Sobald sich die gewünschte Menge an Obst- oder Gemüsespiralen in der Arbeitsschüssel angesammelt hat, den Food Processor ausschalten, den Spiralschneider-Deckel abnehmen und verbleibende Nahrungsmittelrückstände entfernen.
5. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie festes Obst und Gemüse verwenden und auf Stufe High verarbeiten (siehe Tabelle für Empfehlungen).
6. Achten Sie darauf, nach jedem Gebrauch das gesamte Gerät zu reinigen. Alle Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet
7. Befestigen Sie kürzere Lebensmittel, wie z. B. Radieschen, indem Sie die Zähne des Spiralschneiders auf das Nahrungsmittel drücken und es erst danach in die Einfüllöffnung schieben, um einen sicheren Halt zu gewährleisten. (Fig. 9)

ANMERKUNG: Möglicherweise müssen Sie ein wenig herumexperimentieren, um herauszufinden, welche Nahrungsmittel besser horizontal bzw. vertikal verarbeitet werden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

Anleitung für den Spiralschneider

NAHRUNGSMITTEL	ZUBEHÖR	VORBEREITUNG	REZEPT-TIPPS
Äpfel	Spaghetti- oder Bandschnitt	Kerngehäuse entfernen (kein Schälen erforderlich)	Spaghetti roh in Salaten verwenden (mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden). Im Ofen mit Zimtzucker als Dessertbelag backen oder zu einer Torte oder einem Kuchen verarbeiten.
Birnen	Bandschnitt	Entkernen; große Birnen nach Bedarf zuschneiden	In kleinere Stücke schneiden und zu Chips backen. In einer Pfanne karamellisieren.
Kartoffeln	Spaghetti- oder Bandschnitt	Passend für die Einfüllöffnung zuschneiden	Spaghetti in Öl anbraten - mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen mit Olivenöl rösten.
Süßkartoffeln	Spaghetti- oder Bandschnitt	Passend für die Einfüllöffnung zuschneiden	Spaghetti als ‚Pasta‘ dämpfen oder kurz kochen; rösten.
Rote Bete	Spaghetti- oder Bandschnitt	Schälen; passend für die Einfüllöffnung zuschneiden	Die Spaghetti roh in einem Salat verwenden oder als leichte Beilage dämpfen. Die in Bänder geschnittene Rote Bete rösten und mit einem guten Olivenöl anmachen.
Gurke	Spaghetti- oder Bandschnitt	Passend für die Einfüllöffnung zuschneiden	Roh mit dem gewünschten Dressing servieren. In Bändern zu eingelegten Gurken verarbeiten.
Radieschen	Spaghetti- oder Bandschnitt	Passend für die Einfüllöffnung zuschneiden	Bandschnitt zum Einlegen, oder um einem frischen Frühlingssalat einen pikanten Biss zu verleihen.
Karotten	Spaghetti- oder Bandschnitt	Schälen	Spaghetti- oder Bandschnitt zur Verwendung in rohem Salat.
Zucchini	Spaghetti- oder Bandschnitt	Passend für die Einfüllöffnung zuschneiden	Spaghetti für die Verwendung mit Ihrer Lieblings-Pastasauce. Als Bandschnitt können sie in Olivenöl angebraten werden.
Butternuss-Kürbis	Bandschnitt	Schälen; passend für die Einfüllöffnung zuschneiden. Verwenden Sie nur den Hals (heben Sie den unteren Teil für eine andere Verwendung auf)	Gebraten oder gedämpft für Suppen, Salate oder als leichte Beilage.
Pastinake	Spaghetti- oder Bandschnitt	Schälen; passend für die Einfüllöffnung zuschneiden	Hervorragend als Einlage in Suppen auf Brühebasis.

6. REINIGEN, AUFBEWAHREN & PFLEGE

- Alle Einzelteile mit Ausnahme des Basisgeräts sind spülmaschinenfest; wir empfehlen jedoch, sie nur im oberen Bereich der Spülmaschine zu reinigen. Durch die hohen Wassertemperaturen könnten die Arbeitsschüsseln, die Deckel und die Zubehörteile mit der Zeit beschädigt werden, wenn sie im unteren Bereich der Spülmaschine gereinigt werden. Den Deckel mit der Einfüllöffnung nach oben in den Geschirrspüler geben, damit er gut gereinigt wird. Die Arbeitsschüsseln und den Schieber umgekehrt hineingeben, damit das Spülwasser ablaufen kann. Denken Sie daran, beim Ausräumen des Geschirrspülers vorsichtig zu sein, wenn Sie dort scharfe Klingen oder Scheiben gereinigt haben.
- Um die Reinigung zu erleichtern, sollten die Arbeitsschüsseln, Deckel, Schieber, Klingen und Scheiben sofort nach dem Gebrauch abgespült werden, damit die Nahrungsmittelrückstände nicht antrocknen. Der Schieber sollte umgekehrt hingestellt werden, damit das Wasser ablaufen kann. Eventuell im Schieber festsitzende Nahrungsmittel können mit Wasser abgespült oder mit der beiliegenden Reinigungsbürste entfernt werden.
- Wenn Sie Klingen, Scheiben, Würfel- und Spiralschneiderzubehör von Hand waschen, passen Sie bitte gut auf. Halten Sie sie an den Kunststoffnaben fest. Lassen Sie sie nicht im Seifenwasser liegen, um Sie nicht aus den Augen zu verlieren. Zum Reinigen der Klingen halten Sie sie am Mittelteil aus Kunststoff fest und verwenden Sie die Innenseite der Nabe.
- Die Arbeitsschalen bestehen aus Kunststoff mit Metallkomponenten. Sie sollten nicht in den Mikrowellenherd gestellt werden.
- Die Gerätebasis kann mit einem seifenhaltigen, nicht scheuernden Produkt abgewischt werden. Danach unbedingt gründlich trocknen.
- Wenn die Füße Flecken auf der Arbeitsfläche hinterlassen, können Sie ein Fleckenentfernerspray verwenden und mit einem feuchten Schwamm nachwischen.
- Falls Spuren des Flecks zurückbleiben, den Vorgang wiederholen und die Stelle mit einem feuchten Schwamm und einem nicht scheuerndem Reinigungspulver abwischen.

WICHTIG: Lagern Sie niemals eine Klinge oder eine Scheibe auf dem Motorschaft. Es sollten sich nur dann Klingen oder Scheiben auf dem Motorschaft befinden, wenn der Food Processor in Gebrauch ist.

WARTUNG: Alle weiteren Wartungen oder Reparaturen müssen von einem zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden.

7. TECHNISCHE SICHERHEITSMITTEILUNGEN

Wenn der Food Processor beim Zerkleinern, Mischen oder Kneten von dicken oder schweren Nahrungsmitteln in aufeinanderfolgenden Portionen außergewöhnlich lange in Betrieb bleibt, kann der Motor überhitzen. In diesem Fall stoppt der Food Processor. Das Gerät ausschalten und warten, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie fortfahren. Die Abkühlzeit beträgt normalerweise ca. 10 Minuten. Im Extremfall kann es bis zu einer Stunde dauern.

Der Betrieb des Geräts wird durch Sicherheitsschalter verhindert, wenn die Arbeitsschüssel oder der Deckel nicht korrekt verriegelt sind. Der Motor stoppt innerhalb von Sekunden, wenn das Gerät ausgeschaltet wird, und wenn das Schieber-Modul entfernt wird, sorgt eine Schnellstoppschaltung dafür, dass der Motor ebenfalls innerhalb von Sekunden stoppen kann.

8. FEHLERBEHEBUNG

Verarbeitung der Nahrungsmittel

1. Problem: Die Nahrungsmittel werden beim Zerkleinern ungleichmäßig verarbeitet.

Lösung:

- Die Zutaten sollten vor der Verarbeitung gleichmäßig in 1,5-2,5 cm große Stücke geschnitten werden.
- Gehen Sie portionsweise vor, um eine Überlastung zu vermeiden.

2. Problem: Die Scheiben sind ungleichmäßig oder schräg.

Lösung:

- Geben Sie gleichmäßig geschnittene Nahrungsmittel mit der Schnittseite nach unten in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie immer die kleinstmögliche Einfüllöffnung.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck auf den Schieber aus.

3. Problem: Die Nahrungsmittel kippen in der Einfüllöffnung um

Lösung:

- Die Einfüllöffnung sollte voll gepackt sein, um die besten Resultate zu erzielen.

4. Problem: Es bleiben oben auf der Scheibe Rückstände von Nahrungsmitteln.

Lösung:

- Es ist normal, dass kleine Stücke übrig bleiben; schneiden Sie die restlichen Stücke mit der Hand und fügen Sie sie den verarbeiteten Zutaten hinzu.

Spiralschneiden

1. Problem: Kein Platz mehr für die fertig geschnittenen Bänder in der Arbeitsschüssel.

Lösung:

- Den Food Processor ausschalten, den Spiralschneider-Deckel abnehmen und die Nahrungsmittel in eine separate Schüssel umfüllen, bevor Sie fortfahren.

2. Problem: Die Spaghettispiralen wickeln sich um den Schaft.

Lösung:

- Den Food Processor ausschalten, den Spiralschneider-Deckel abnehmen und die Nahrungsmittel in eine separate Schüssel umfüllen, bevor Sie fortfahren.

3. Problem: Nahrungsmittel werden nicht in Spiralen geschnitten.

Lösung:

- Entfernen Sie die Nahrungsmittel aus der Einfüllöffnung, entfernen Sie Rückstände von der Spiralschneider-Scheibe und dem Spitalschneider-Schieber und schneiden Sie die Ränder der Nahrungsmittel nach, so dass eine neue, flache Oberfläche entsteht.

4. Problem: Spaghetti werden nicht sauber geschnitten.

Lösung:

- Spülen Sie die Spiralschneider-Scheibe ab und überprüfen Sie, dass keine Rückstände verbleiben.

Würfelschneider

1. Problem: Nahrungsmittel stecken im Würfelgitter fest.

Lösung:

- Zuerst den Netzstecker ziehen. Die Würfelschneider-Scheibe vorsichtig entfernen.
- Mit dem langen, einzelnen Zahn am Griff des Reinigungswerkzeugs hartnäckige Nahrungsmittel durch das Würfelschneider-Gitter und die großen Öffnungen zu drücken.
- Greifen Sie dann vorsichtig in die großen Öffnungen auf beiden Seiten des Würfelschneider-Gitters, um große Nahrungsmittelstücke zu entfernen.
- Entfernen Sie Nahrungsmittel nie mit den Fingern aus dem Würfelschneider-Gitter.

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DAS REINIGUNGSWERKZEUG FÜR DAS WÜRFELSCHNEIDER-GITTER.

2. Problem: Die Nahrungsmittelstücke werden nicht gleichmäßig geschnitten.

Lösung:

- Stecken Sie die Nahrungsmittel so weit links wie möglich in die mittlere oder kleine Einfüllöffnung.
- Für kleine Nahrungsmittel die kleine Einfüllöffnung verwenden.
- Üben Sie bei der Verwendung der Einfüllöffnung gleichmäßigen Druck aus.

Teig kneten

1. Problem: Der Motor läuft langsamer.

Lösung:

- Die Teigmenge überschreitet eventuell die maximale Kapazität Ihres Food Processors. Die Hälfte herausnehmen und in zwei Portionen verarbeiten.
- Der Teig ist möglicherweise zu feucht (siehe Punkt 8). Wenn der Motor schneller wird, Können Sie mit der Verarbeitung fortfahren. Wenn nicht, fügen Sie jeweils 1 Esslöffel Mehl hinzu, bis der Motor wieder schneller läuft. So lange verarbeiten, bis keine Teigreste mehr an den Rändern der Arbeitsschüssel haften.

2. Problem: Die Klinge vermischt die Zutaten nicht richtig.

Lösung:

- Den Food Processor immer erst starten, bevor Sie Flüssigkeiten hinzufügen. Geben Sie die Flüssigkeit in einem langsamen, gleichmäßigen Strahl oder durch die Eintropföffnung im Schieber hinzufügen, damit die trockenen Zutaten Zeit haben, sie aufzunehmen. Wenn Flüssigkeit zu schnell hinzugefügt wurde, warten Sie, bis sich die Zutaten in der Arbeitsschüssel vermischt haben, und fügen Sie dann langsam die restliche Flüssigkeit hinzu (die Maschine nicht ausschalten). Gießen Sie die Flüssigkeit auf den Teig, wenn er sich unter der Einfüllöffnung befindet; gießen Sie Flüssigkeiten nicht direkt auf den Boden der Arbeitsschüssel.

3. Problem: Die Klinge hebt sich in der Arbeitsschüssel.

Lösung:

- Sehr klebriger Teig kann dazu führen, dass sich die Klinge nach oben schiebt. Schieben Sie die Klinge vorsichtig wieder nach unten und geben Sie sofort bei laufendem Gerät 2 Esslöffel Mehl durch die Einfüllöffnung hinzu.

4. Problem: Es bleibt Teig an den Seiten der Arbeitsschüssel haften.

Lösung:

- Die Teigmenge überschreitet eventuell die maximale Kapazität Ihres Food Processors. Die Hälfte herausnehmen und in zwei Portionen verarbeiten.
- Der Teig ist möglicherweise zu trocken (siehe Punkt 7).
- Der Teig ist möglicherweise zu feucht (siehe Punkt 8).

5. Problem: Teigklumpen bilden sich an der Oberseite der Klinge und werden nicht gleichmäßig geknetet.

Lösung:

- Die Maschine anhalten, den Teig vorsichtig herausnehmen, in 3 Stücke teilen und diese gleichmäßig in der Arbeitsschüssel verteilen.

6. Problem: Der Teig fühlt sich nach dem Kneten zäh an.

Lösung:

- Wenn der Teig zäh ist und sich gummiartig anfühlt, wurde er möglicherweise zu stark geknetet. Nicht mehr weiter kneten, den Teig ruhen lassen und dann mit Ihrem Rezept fortfahren.

7. Problem: Der Teig ist zu trocken.

Lösung:

- Bei laufender Maschine jeweils 1 Esslöffel Wasser hinzufügen, bis der Teig die Innenseite der Schüssel reinigt.

8. Problem: Der Teig ist zu feucht.

Lösung:

- Bei laufender Maschine jeweils 1 Esslöffel Mehl hinzufügen, bis der Teig die Innenseite der Schüssel reinigt.

Technisch

1. Problem: Der Motor startet nicht.

Lösung:

- Es gibt eine Sicherheitsverriegelung, die verhindert, dass der Motor startet, wenn nicht alle Teile korrekt eingesetzt sind. Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsschüssel und der Arbeitsschüssel-Deckel korrekt eingesetzt und verriegelt sind.
- Wenn der Motor dann immer noch nicht anspringt, das Netzkabel und die Steckdose überprüfen.

2. Problem: Der Food Processor schaltet sich während des Betriebs aus.

Lösung:

- Möglicherweise hat sich der Deckel gelöst; vergewissern Sie sich, dass er korrekt befestigt ist.
- Ein Sicherheitsschutz im Motor verhindert Überhitzung durch eine zu hohe Belastung. Die Off-Taste drücken und das Gerät 10 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.

3. Problem: Der Motor hat sich während des Betriebs verlangsamt.

Lösung:

- Dies ist normal, da einige schwerere Aufgaben (z. B. das Schneiden/Zerkleinern von Käse) den Motor stärker beanspruchen können. Geben Sie die Nahrungsmittel einfach wieder in die Einfüllöffnung und versuchen Sie es erneut.
- Die maximale Füllmenge wurde möglicherweise überschritten. Einen Teil der Zutaten entfernen und fortfahren.

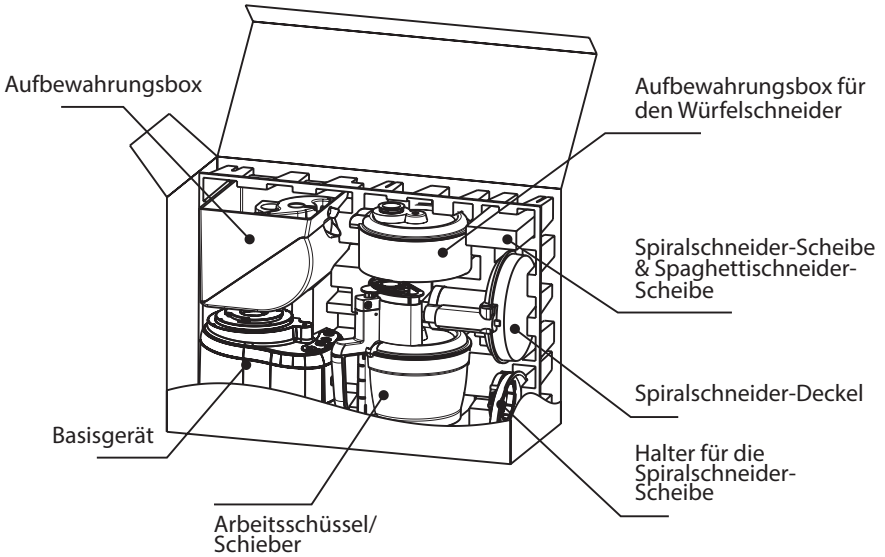
4. Problem: Der Food Processor vibriert/bewegt sich während der Verarbeitung auf der Arbeitsplatte.

Lösung:

- Sorgen Sie dafür, dass die Gummifüße an der Unterseite des Geräts sauber und trocken sind. Achten Sie außerdem darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
- Dies ist normal, da einige schwerere Aufgaben (z. B. das Schneiden/Zerkleinern von Käse) den Motor stärker beanspruchen können.

9. LEITFADEN ZUM VERSTAUEN

Wir empfehlen Ihnen, den Hauptkarton und die inneren Kartonteile aufzubewahren, damit Sie Ihren Expert Prep Pro leicht wieder einpacken und sicher transportieren können. Bitte beachten Sie das nachstehende Diagramm mit Hinweisen für das Verpacken aller Teile, falls dies erforderlich sein sollte.



1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN
VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

- Volg altijd deze veiligheidswaarschuwingen op wanneer u dit apparaat gebruikt, om persoonlijk letsel, of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruiksaanwijzing.
- Alleen voor gebruik binnenshuis en voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat is niet bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed&breakfast-achtige omgevingen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt, of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met dit product gaan spelen.
- Dit apparaat dient niet te worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer tijdens en na gebruik buiten het bereik van kinderen.
- Bij verkeerd gebruik kan letsel ontstaan.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij snoerschade onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant, om schade of letsel te voorkomen. Stuur het

apparaat terug naar de klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 181). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.

- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat of wanneer u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt
- **LET OP: WEES VOORZICHTIG BIJ HET VASTPAKKEN VAN DE SCHERPE MESSEN, HET LEGEN VAN DE KOMMEN EN HET SCHOONMAKEN. RAAK DE METALEN MESSEN OF SNIJKANTEN VAN DE SCHIJVEN NIET AAN. DEZE ZIJN ALLEMAAL EXTREEM SCHERP EN HET AANRAKEN ERVAN KAN LETSEL VEROORZAKEN.**
- **WAARSCHUWING:** Wees extra voorzichtig bij het werken met hete vloeistoffen, om letsel door overstromen, plotselinge stoomvorming en spatten te voorkomen. Om brandwonden door stoomvorming te voorkomen kan het verstandig zijn om kleinere hoeveelheden op een lage snelheid te verwerken.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer nadat het beschadigd of gevallen is. Neem, in geval van schade of als het apparaat een storing vertoont, contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 181).
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker zelf.
- Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om de behuizing van het apparaat.
- Controleer altijd of uw voltage overeenkomt met het voltage op het apparaat; dit wordt aangegeven aan de onderkant van het apparaat.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen.
- Voorkom dat het snoer in aanraking komt met hete

oppervlakken.

- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Plaats het mes of de schijf nooit rechtstreeks op de motor van de machinebasis. Zorg er altijd voor dat de juiste kom geplaatst is.
- Controleer, voordat u de foodprocessor aanzet, altijd of het mes goed is vergrendeld op de motoras (pas daarbij op dat u de scherpe randen niet aanraakt) en dat het deksel goed is geplaatst. Forceer of blokkeer het afsluitmechanisme niet.
- Plaats altijd eerst voorzichtig het mes, voordat u ingrediënten toevoegt.
- Houd handen, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de bewegende messen of schijven wanneer het apparaat in werking is. U kunt een plastic spatel gebruiken, maar alleen als de motor van de foodprocessor stil staat.
- Duw ingrediënten nooit met de hand naar beneden tijdens het snijden of raspen. Maak altijd gebruik van een aanduwer.
- Wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen voordat u de afsluiter verwijdert.
- Verwijder altijd eerst de kom heel voorzichtig van de motorbasis voordat u het mes verwijdert.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer hij aan staat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Zorg er altijd voor dat de messen na elk gebruik goed worden gereinigd en helemaal droog zijn voordat u ze opbergt.
- Bewaar nooit messen of schijven op de motoras. Om de kans op letsel te beperken, mogen messen of schijven alleen op de as worden geplaatst, als de kom goed is vergrendeld en de machine gebruikt wordt. Bewaar messen en schijven buiten het bereik van kinderen.
- Alle onderdelen, behalve de machinebasis, zijn

vaatwasserbestendig en wij raden u aan om ze alleen in het bovenste rek van de vaatwasser af te wassen. Als u de messen, schijven en accessoires voor blokjes en spiralen met de hand afwast, doe dit dan heel voorzichtig. Pak ze vast bij de plastic naven in het midden. Laat ze niet in het zeepsop liggen waardoor ze niet meer zichtbaar zijn. Om de messen schoon te maken, pakt u ze vast bij de plastic naaf en gebruikt u het bijgeleverde schoonmaakborsteltje om de binnenkant van de naaf schoon te maken.

- Dompel de machinebasis nooit in water of een andere vloeistof en doe hem niet in de vaatwasser.
- Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 181).



WAARSCHUWING: De polytheenzakken die om het product of de verpakking zitten, kunnen gevaarlijk zijn. Om elke kans op verstikking te voorkomen, deze buiten bereik van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.



Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet bij het huishoudelijk afval terecht mag komen. In plaats daarvan dient het naar een inzamelpunt gebracht te worden waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden.

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt ingezameld, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen,

die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, het scheidingsdepot of de milieustraat.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw nieuwe Cuisinart Expert Prep Pro!

Cuisinart stelt zich al meer dan 30 jaar ten doel om de allerbeste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart-producten zijn zo ontworpen dat ze uitzonderlijk lang meegaan, eenvoudig in gebruik zijn, en dag in dag uit uitstekende prestaties leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor receptideeën naar onze website www.cuisinart.eu

3. PRODUCTGIDS (zie voorpagina)

1. **3-delige aanduwer: Kleine aanduwer (1a), middelgrote aanduwer (1b) en grote aanduwer (1c)**
2. **Komafsluiter**
3. **Kleine kom van 0,95L (3a) en grote kom van 3L (3b)**
4. **Bedieningspaneel met touchpad (High, Low, Off en Pulse)**
5. **Machinebasis**
6. **Klein Hak-/mengmes**
7. **Deegmes**
8. **Groot Hak-/mengmes**
9. **Instelbare snijschijf**
10. **Omkeerbare raspschijf**
11. **Middenas-adapter**
12. **Spatel**
13. **Opbergbak voor accessoires**
14. **Set voor blokjes**
 - a. **Schoonmaak-tool voor het blokjesrooster**
 - b. **Platte komafsluiter met kleine aanduwer (& deksel voor opbergbak voor blokjesset.)**
 - c. **Blokjesschijf**
 - d. **Blokjesrooster**
 - e. **Opbergbak voor blokjeset**
15. **Accessoires om slierten te maken**
 - a. **Aandruwer voor spiraalsnijder**
 - b. **Afsluiter voor spiraalsnijder**
 - c. **Spaghetti-snijschijf**
 - d. **Slierten-snijschijf**

- e. Houder voor spiraalsnijder
- f. Opbergplek voor spiraalschijf

Inclusief schoonmaakborsteltje (niet afgebeeld)

A. OPBERGBAK VOOR ACCESSOIRES

Accessoires

De opbergbak voor accessoires bevat de volgende accessoires:

- Klein hak-/mengmes
- Groot hak-/mengmes
- Deegmes
- Middenas-adapter
- Verstelbare snijmes (in de rechtersleuf)
- Omkeerbare raspschijf (in de linkersleuf)

Het bedienen van de vergrendeling

Om te ontgrendelen draait u de draaiknop aan de voorkant van de behuizing naar links, naar 'Open'. Til het transparante deksel voorzichtig op. Forceer de afsluiter niet door hem te openen wanneer de draaiknop in de vergrendelstand staat. Om te vergrendelen sluit u de afsluiter voorzichtig en draait u de knop naar rechts in de vergrendelstand.

NB: Pak de messen en schijven voorzichtig vast bij de naaf in het midden wanneer u ze in de opbergbak plaatst of verwijdert.

LET OP: RAAK DE METALEN MESSEN OF SNIJKANTEN VAN DE SCHIJVEN NIET AAN. ZE ZIJN ALLEMAAL EXTREEM SCHERP EN HET AANRAKEN ERVAN KAN LETSEL VEROOZAKEN.

B. OPBERGBAK VOOR BLOKJES-SET

Uitpakken en weer inpakken (Fig. 1)

1. Om de set te openen, draait u de platte komafsluiter naar links en tilt u hem op om hem te verwijderen.
2. Pak het blokjesmes bij de naaf in het midden vast en haal hem voorzichtig uit de opbergbak. Zet hem op een vlakke ondergrond.
3. Gebruik de opening boven het blokjesrooster om hem vast te pakken en eruit te halen.
4. De schoonmaak-tool bevindt zich in een speciale ruimte onderin de opbergbak.
5. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn wanneer u de blokjes-set weer inpakt. Berg de onderdelen weer op door ze in omgekeerde volgorde in de bak terug te plaatsen, te beginnen bij de schoonmaak-tool, enzovoort.

- 1 = Kleine aanduwer
- 2 = Platte komafsluiter
- 3 = Blokjesmes
- 4 = Blokjesrooster
- 5 = Schoonmaak-tool
- 6 = Opbergbak

4. GEBRUIK

Vóór het eerste gebruik

Voordat u de Expert Prep Pro voor de eerste keer gaat gebruiken, dienen alle onderdelen goed afgewassen en afgedroogd te worden (zie het onderdeel Schoonmaken, opbergen en onderhoud).

Kommen

- Deze Food Processor wordt geleverd met twee kommen.
- De grote kom heeft een maximum inhoud van 3 liter en kan worden gebruikt met het grote hak-/mengmes, het deegmes, de verstelbare snijschijf, de omkeerbare rasp-schijf, de blokjes-set en de sliertenset.
- De kleine kom heeft een maximum inhoud van 0,95 liter en kan alleen worden gebruikt met het kleine hak-/mengmes. Wanneer de komafsluiter geplaatst is, voorkomt deze lekkage naar de grote kom, zodat u de kleine kom kunt gebruiken zonder de grote kom na gebruik af te hoeven wassen.

N.B. De grote kom moet wel altijd eerst worden gemonteerd voordat de kleine kom erin kan worden geplaatst.

Het zal niet altijd mogelijk zijn om de kommen maximaal te vullen. De hoeveelheid voedsel/vloeistof die u in de kommen kunt verwerken, is afhankelijk van de consistentie van de ingrediënten in de kom en van het gewenste eindresultaat. Als u merkt dat de motor het zwaar heeft of dat de verwerkingsresultaten ongelijk zijn, raden we u aan om de hoeveelheid ingrediënten in de kom te verminderen en in plaats daarvan met meerdere porties te werken.

Voor vloeistoffen raden we u aan de kommen niet voller te doen dan de markering voor maximale vloeistofvulling die op de kom staat (1800 ml voor de grote kom en 400 ml voor de kleine kom). Dit om te voorkomen dat er vloeistof in de centrale spil terecht komt, wat lekkage kan veroorzaken. Het hakken van bepaalde voedingsmiddelen kan krassen geven op de kommen of ze dof maken; dit heeft echter geen invloed op de functionaliteit van de kommen.

Gebruik van de grote kom en de komafsluiter

1. Plaats de machinebasis op een droog en vlak werkblad met de bedieningsknoppen naar u toe gericht. Sluit het apparaat pas aan als hij volledig in elkaar is gezet.
2. Plaats de grote kom op de basis en gebruik het handvat om de kom naar links te draaien en hem te vergrendelen.
3. Als u de kleine kom wilt gebruiken, bevestigt u eerst de grote kom op de machinebasis. Plaats dan de middenas-adaptor en laat de kleine kom vervolgens over de adaptor heen in de grote kom zakken. Plaats uw vingers in de uitsparingen van de kleine kom en draai hem iets totdat de kom op zijn plaats valt (het blijft dan wel mogelijk om de kom een beetje heen en weer te bewegen).
4. Plaats de komafsluiter over de grote kom met de vulopening iets rechts van de hendel.
5. Zodra de afsluiter geplaatst is, draait u hem naar rechts om het vergrendelmechanisme en de vergrendeling van het deksel te activeren. Hij moet vastklikken. (**Fig. 2**)
6. Om de komafsluiter te verwijderen, draait u hem naar links totdat hij niet verder kan worden gedraaid. Til hem er vervolgens vanaf.

NB: U kunt de kom pas verwijderen als de komafsluiter is verwijderd.

Gebruik van de platte komafsluiter

De platte komafsluiter is extra handig voor recepten waarvoor de 3 vultrechters niet nodig zijn. Hij is namelijk licht en geeft minder afwas naderhand. Hij kan handig zijn bij het bereiden van cake, koekjes, taart en brood. De platte komafsluiter fungeert tevens als opbergdeksel voor de blokjeset.

LET OP: Gebruik de platte afsluiter niet in combinatie met de kleine kom en het kleine hak-/mengmes, de snijschijf, de raspschijf of de blokjes- of slierten-accessoires.

Het monteren van de platte komafsluiter

Plaats de platte afsluiter zodanig op de kom dat het Cuisinart-logo dat erop staat, naar boven is gericht en leesbaar is. Draai de afsluiter vervolgens naar rechts om hem te vergrendelen. Zorg dat het kapje geplaatst is, vóór gebruik.

De platte afsluiter demonteren

Plaats één hand bij het Cuisinart-logo en de andere hand aan de andere kant van de afsluiter. Draai naar links om hem te ontgrendelen.

A. BEDIENING

Bedieningsknoppen High en Low

De knoppen High (Hoog) en Low (Laag) zijn knoppen waarmee de machine kan functioneren totdat er op Off wordt gedrukt om hem uit te zetten.

1. Zet de machine op de juiste wijze in elkaar.
2. Doe de ingrediënten in de kom, via de vultrechter of rechtstreeks. Vergrendel het deksel.
3. Druk op de High of Low knop. Het blauwe LED-lampje zal oplichten en de motor zal starten.
4. Druk op de Off (Uit) knop als u klaar bent.

Pulsknop

De pulsknop is een knop waarmee de machine alleen werkt wanneer deze knop wordt ingedrukt. Hiermee heeft u meer controle over de duur en mate van de verwerking. Tenzij anders aangegeven, zou een puls ongeveer twee seconden moeten duren.

Nadat de machine op de juiste manier is gemonteerd en aangezet, en de ingrediënten in de kom zitten, kunt u zo vaak op de pulsknop drukken als nodig is. Naarmate u meer gewend raakt aan de processor, weet u welke instelling het beste werkt voor de ingrediënten die u gebruikt.

B. HAK-/MENGMESSEN

Mesvergrendeling

De mesvergrendeling is bedoeld om het mes op zijn plaats te houden tijdens het verwerken, gieten, tillen etc. — maar zet het mes niet permanent vast. Ga er voorzichtig mee om. Controleer altijd of het mes goed is vergrendeld voordat u de kom ondersteboven draait.

Gebruik van het grote hak-/mengmes (Fig. 3)

Plaats de grote kom op de basis. Pak het grote hak-/mengmes vast in het midden en houdt hem boven het midden van de kom. Plaats hem op de aandrijfjas en druk hem zachtjes naar beneden totdat hij vastklikt. Plaats de komafsluiter of de platte afsluiter. Controleer na het verwerken of het mes goed is vergrendeld voordat u de kom leeggiet. Om het mes te verwijderen, verwijdert u eerst de komafsluiter en haalt u vervolgens de kom van de machinebasis en plaatst u deze op een vlakke ondergrond. Steun dan met uw hand op de rand van de kom en trek het mes rustig en voorzichtig omhoog.

Werken met het kleine hak-/mengmes (Fig. 4)

Plaats de grote kom op de basis. Plaats de middenas-adapter op de naaf in het midden van de kom. Plaats vervolgens de kleine kom in de grote kom en over de middenas-adapter heen. Pak het kleine hak-/mengmes vast in het midden en plaats hem op de middenas-adapter. Druk hem stevig naar beneden om hem te vergrendelen. Plaats de komafsluiter. Om het mes te verwijderen, verwijderd u eerste de komafsluiter en haalt u vervolgens de kleine kom uit de grote kom en zet u deze op een vlakke ondergrond. Steun dan met uw hand op de rand van de kom en trek het mes rustig en voorzichtig omhoog.

Tips & Tricks

Hakken

- Voor rauwe ingrediënten: Schil ze en verwijder klokhuisen en/of zaden en pitten indien nodig. Snijd ze in gelijke stukken van 1,5 cm. Hoe gelijkmatiger de stukken zijn gesneden, hoe gelijkmatiger de resultaten zullen zijn.
- Pulseer de ingrediënten in stappen van 1 à 2 seconden om ze te hakken. Voor het fijnste hakresultaat houdt u de Pulse-knop ingedrukt of drukt u op High of Low om de machine continu te laten draaien. Houd de ingrediënten goed in de gaten om de gewenste consistentie te bereiken en schraap indien nodig tussendoor de zijanten van de kom schoon. Voor de meeste hak- en verwerkingstaken raden wij aan een hoge snelheid te gebruiken.

Pureren

- Voor het pureren van vers fruit of gekookte groenten/fruit: Ingrediënten dienen in stukjes van 2,5 cm te worden gesneden; een gladde puree kan het beste worden verkregen als alle stukken even groot zijn. Pulseer de ingrediënten eerst om ze fijn te hakken en verwerk ze vervolgens op High of Low totdat het voedsel is gepureerd; schraap de zijanten van de kom schoon indien nodig. Gebruik deze methode niet om gekookte aardappelen te pureren.
- Om vaste ingrediënten te pureren voor een soep of saus: Scheid de vaste ingrediënten van het vocht en verwerk eerst alleen de vaste ingrediënten. Voeg kookvocht toe via de vultrechter en verwerk naar wens.

NB: De maximale pureercapaciteit is 1150 ml.

C. DEEGMES

Gebruik van het deegmes

Alleen te gebruiken met de grote kom. Om het deegmes te monteren, laat u deze voorzichtig op de middenas zakken en drukt u hem op zijn plaats.

Kneden (met behulp van het deegmes of het grote hak-/mengmes) (Fig. 5)

- Het hak-/mengmes is ideaal voor beslag terwijl het deegmes speciaal is ontworpen is voor het kneden van gistdeeg.
- Wij raden aan het grote duwslot (dat zich bevindt op de komafsluiter en aan beide kanten gemarkeerd is met 'Lock' en een pijl) in de vergrendelstand te zetten wanneer u deeg kneedt om te voorkomen dat de machine heen en weer beweegt - enige trilling is echter nog steeds normaal. Om te vergrendelen trekt u eenvoudig het duwslot naar u toe, zodat de grote vultrechter niet kan worden verwijderd.

D. SNIJ-/RASPSCHIJVEN

Montage

NB: De schijven om mee te snijden en raspen kunnen alleen in de grote kom worden gebruikt.

Plaats de grote kom op de basis en laat vervolgens de middenas-adapter op de as zakken. Als u de **instelbare snijschijf** gebruikt, maak dan gebruik van de roterende naaf en markeringen om de snijdikte te selecteren van 1 tot 7 (1 is een dun plakje; 7 is een dikke plak). Lijn de schijf uit met behulp van de plastic naaf in het midden en plaats hem over de middenas-adapter. Zorg ervoor dat de schijf met de juiste zijde naar boven is geplaatst en dat de tekst zichtbaar is. De plastic naaf in het midden kan ook weer worden gebruikt om de schijf te verwijderen.

Bij gebruik van de **omkeerbare raspschijf** bepaalt u of u de fijne of grove kant wil gebruiken en gebruikt u de plastic naaf om hem op de middenas-adapter te draaien. Zorg ervoor dat de kant die u wilt gebruiken naar boven is gericht en de tekst zichtbaar is. De plastic naaf in het midden kan ook weer worden gebruikt om deze schijf te verwijderen.

Gebruik (Fig. 6)

- De snijschijf schaaft hele plakken. Hij snijdt fruit, groenten en gegaard vlees.
- De raspschijf raspt de meeste stevige en harde kazen. Hij raspt ook groenten zoals aardappelen, wortelen en courgettes.
- Stop de vultrechter altijd gelijkmatig vol om te snijden en te raspen. Het type etenswaren bepaalt hoeveel druk er nodig is: Gebruik lichte druk voor zacht voedsel, matige druk voor wat stevigere etenswaren en stevige druk voor harder voedsel. Blijf steeds dezelfde druk uitoefenen tijdens de verwerking.
- Snijd van ronde vruchten of groenten een dik stuk van de onderkant af zodat het rechtop in de vultrechter zit. Snijd indien nodig nog bij zodat het in de vultrechter past.
- Voor kleine ingrediënten zoals champignons, radijs of aardbeien: Verwijder de uiteinden zodanig dat het voedsel rechtop in de vultrechter zit.
- Zorg er bij het snijden of raspen van kaas voor dat de kaas goed koud is.
- Om bladgroenten zoals sla of spinazie te versnipperen: Rol de bladeren in elkaar op en zet ze rechtop in de vultrechter. Blijf steeds dezelfde druk uitoefenen tijdens de verwerking.

NB: Gebruik altijd de aanduwer bij het snijden of raspen. Steek nooit uw vingers in de vultrechter terwijl het apparaat in werking is.

5. GEBRUIKERSHANDLEIDING

TYPE ETEN	ACCESSOIRE	BEDIENING	GEBRUIK
Zachte kazen (ricotta, roomkaas, cottage cheese, enz.)	Hak-/mengmes	Gebruik de stand Low om voorzichtig te mengen en de stand High om op te kloppen	Gebruik kaas die op kamertemperatuur is. Snijd indien nodig in stukjes van 2,5 cm. Verwerk het tot het mengsel glad is en stop even indien nodig om de zijkanten van de kom schoon te schrappen. Ideaal voor het maken van cheesecake, dipsauzen, pastavullingen etc.
Stevige kazen (Cheddar, Zwitserse kaas, Edammer, Gouda, enz.)	Snij- of raspschijf	High	Kaas moet goed koud zijn als u hem gaat schaven of raspen. Snijd de kaas op maat zodat hij in de vultrechter past. Gebruik lichte tot gemiddelde druk bij het schaven/raspen.

TYPE ETEN	ACCESSOIRE	BEDIENING	GEBRUIK
Harde kazen (Parmezaanse kaas, Romano, enz.)	Hak-/mengmes	Pulse and High	Snijd bij gebruik van het hak-/mengmes de kaas in stukjes van 1,5 cm. Gebruik de pulse-knop om de kaas kleiner te maken en vervolgens te verwerken totdat u een fijne consistentie hebt bereikt. Om te kunnen snijden of raspen moet de kaas zo gesneden worden dat hij past in de vultrechter. Gebruik lichte tot gemiddelde druk.
Babyvoeding	Hak-/mengmes	Pulse	Snijd de ingrediënten voor groente- en fruitpuree in stukjes van 1,5 tot 2,5 cm. Kook de ingrediënten tot ze helemaal zacht zijn. Pulseer eerst om ze fijn te hakken en verwerk het vervolgens tot het helemaal glad is (voeg indien nodig wat kookvocht toe via de vultrechter). Vries de babyvoeding in in ijsklontjesbakken voor afzonderlijke porties.
Kruimels (brood,	Snijd bij gebruik van het hak-/mengmes de kaas in stukjes van 1,5 cm.	Pulse und High	Breek in stukjes. Pulseer om de stukjes te verkleinen en verwerk het vervolgens totdat u de gewenste kruimelconsistentie heeft bereikt. Zo maakt u de perfecte kruimels om vlees en vis mee te paneren. Gemalen koekjes geven taarten en cakes een heerlijk krokant korstje.
koek, crackers)	Hak-/mengmes	Pulse	Die Kräuter gründlich waschen und trocknen. Mit der Pulse-Funktion grob hacken. Weiter in Intervallen vorgehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Verse kruiden	Hak-/mengmes	Pulse	Was en droog de kruiden goed. Pulseer om ze grof te hakken. Blijf pulseren totdat de gewenste consistentie bereikt is.
Vlees malen	Hak-/mengmes	Pulse	Snijd vlees in stukjes van 2,5 cm. Pulseer om het te hakken en in ongeveer 25 pulsen fijn te malen, of totdat de gewenste consistentie is bereikt. Indien het vlees gepureerd moet worden, blijft u nog langer doorgaan. Hak/pureer nooit meer dan 1 kilo tegelijk. Verwerk nooit vlees waar botjes in zitten.
'Ijs'	Hak-/mengmes	Pulse	Snijd bevroren fruit in stukjes van 2,5 cm en voeg vocht (sap of melk), gewenste zoetstoffen zoals suiker of honing en andere smaken toe. Pulseer eerst om de stukjes kleiner te maken en verwerk het vervolgens op stand High tot alles smeugig is.
Milkshakes/ smoothies	Hak-/mengmes	Low	Voeg voor milkshakes eerst het ijs toe. Voeg, terwijl de machine bezig is, melk toe via de vultrechter tot de gewenste consistentie is bereikt. Voeg voor smoothies eerst fruit toe en voeg vervolgens de vloeistof toe via de vultrechter terwijl de machine blijft draaien.

TYPE ETEN	ACCESSOIRE	BEDIENING	GEBRUIK
Noten	Hak-/mengmes	Pulse en High	Pulseer om te hakken tot de gewenste consistentie. Om een notenpasta te maken, pulseert u de noten eerst om ze fijn te hakken en verwerkt u ze vervolgens tot een glad mengsel waarbij u, indien nodig, even stopt om ze naar beneden te schrapen.
Extra fijne suiker	Hak-/mengmes	High	Verwerk kristalsuiker ongeveer 1 minuut tot deze fijn is gemalen. Zeer geschikt voor gebruik in meringues en andere baksels.
Boter&honing-mengsel	Klein hak-/mengmes	High	Neem 300 gr boter uit de koelkast en snijd die in stukjes van ongeveer 15x40mm. Honing (400 gr) uit de koelkast moet minimaal 1 dag bewaard worden. Verwerk dit 20 seconden lang.
Geklopte slagroom	Hak-/mengmes	Low	Klop goed koude room totdat deze dikker begint te worden. Voeg naar wens suiker toe; blij continu kloppen totdat de room de gewenste consistentie heeft bereikt. De dikke room is ideaal als topping voor cake of ijs.
Brooddeeg	Deegmes	High/Pulse (naar wens) De maximale gebruikstijd bij de maximale snelheid is 2 min.	Gistdeeg (brood, brioche, zoete broodjes) De maximale deegcapaciteit is 700 g bloem + 425 ml water = 1125 g

A. BLOKJES SNIJDEN

Montage (Fig. 7)

1. Plaats de grote kom op de machinebasis en plaats de middenas-adapter.
2. Plaats het blokjesrooster voorzichtig op de middenas-adapter met het rooster aan de voorkant van de foodprocessor. Zorg dat 'This side up' bovenop zichtbaar is. De twee pijlen op het rooster dienen naar de hendel te wijzen. De blokjesmaker werkt niet als hij onjuist is geplaatst.
3. Plaats de blokjesschijf voorzichtig op het blokjesrooster. Duw hem iets aan om hem te vergrendelen. Als hij goed geplaatst is, kan hij niet meer bewegen.

NB: Wees altijd voorzichtig bij het vastpakken van de blokjesschijf; het mes is zeer scherp.

4. Plaats de komafsluiter.

Gebruik

- De blokjesschijf en het blokjesrooster maken samen dobbelsteentjes fruit en groenten. De aanbevolen snelheid voor het maken van dobbelsteentjes van de meeste groenten en fruit is High. Gebruik de snelheid Low als u zeer zachte producten zoals kiwi verwerkt.
- Gebruik voor het maken van blokjes alleen de **middelgrote** of de **kleine** vultrechter. Zorg ervoor dat u losse stukken strak aandrukt, aan de linkerkant van de vultrechter, en druk ze gelijkmatig naar beneden.

- Gebruik de schoonmaak-tool om het blokjesrooster leeg te maken. Verwijder eerst vastzittende deeltjes met het lange stokje op de handgreep. Lijn vervolgens de twee lange pennen uit langs de rechter- en linkerkant van het rooster. Stuur de reiniger in de juiste positie en druk hem omlaag om voedselresten te verwijderen uit het rooster.
- Bij bijvoorbeeld pompoen en aardappelen moet het blokjesrooster elke 3 tot 4 keer worden schoongemaakt om ophoping te voorkomen.
- Als er grote stukken voedselresten tussen het blokjesrooster en de blokjesschijf zitten, verwijder dan de resten extra voorzichtig via de gaten die links en rechts van het blokjesrooster zitten.

NB: We raden u af om blokjes te maken van bevroren voedsel of vlees.

Blokjesgids

TYPE ETEN	ACCESSOIRE	BEDIENING	GEBRUIK
De meeste groenten (bijv. aardappel, courgette)	Set voor blokjes	High	Schil de groenten indien nodig en snijd ze zo dat ze door de kleine of middelgrote vultrechter passen voordat ze in blokjes gesneden worden.
Zachte/zeer rijpe groenten (bijv. rijpe tomaten en avocado's)	Würfelschneider	Low	Schil de groenten indien nodig en snijd ze zo dat ze door de kleine of middelgrote vultrechter passen voordat ze in blokjes gesneden worden.
De meeste vruchten (bijv. appels, bananen, aardbeien)	Set voor blokjes	Low	Schil het fruit indien nodig en snijd het zo dat het past door de kleine of middelgrote vultrechter voordat het in blokjes gesneden wordt.
Zacht/zeer rijp fruit (bijv. kiwi, rijpe ananas, overrijpe bananen)	Set voor blokjes	Low	Schil het fruit indien nodig en snijd het zo dat het past door de kleine of middelgrote vultrechter voordat het in blokjes gesneden wordt.

B. SLIERTEN MAKEN

De spiraalsnijder werkt met twee schijven – een spaghettisnijder en een sliertensnijder – om garnering te maken of stukjes groente en fruit in brede of smalle spiralen te snijden.

FUNCTIES	ACCESSOIRE	RESULTATEN
Slierten-snijschijf		
Spaghetti-snijschijf		

Montage (Fig. 8)

1. Zet de grote kom op de machinebasis en plaats de middenas-adapter.
2. Plaats de spiraal-snijschijfhouder, met het ronde gat het dichtst bij het handvat, over de middenas-adapter en zet hem vast.
3. Plaats de gewenste schijf op de spiraal-snijschijfhouder. Steek uw vingers in de vingergaten en draai de schijf naar rechts om hem te vergrendelen.
4. Vergrendel de spiraalsnijderafsluiter.

Gebruik

1. Snijd het fruit of de groente zo dat het door de vultrechter past. Snijd de boven- en onderkant af om aan beide zijden een vlak oppervlak te hebben. Plaats het in de vultrechter en centreer het op het midden (middelste pen).
2. Druk het met de aanduwer voor de spiraalsnijder naar beneden zodat het stevig op de tandjes van de aanduwer vast zit.
3. Selecteer High of Low om slierten te maken. Selecteer daarna Off om te stoppen en verwijder de afsluiter van de spiraalsnijder. Verwijder de restjes van de snijschijf en verwijder de restjes van de aanduwer. Plaats de afsluiter terug op de spiraalsnijder en herhaal de handeling met het volgende stukje.
4. Als u genoeg fruit- of groenteslierten in de kom heeft, schakelt u de foodprocessor uit, verwijdert u de afsluiter van de spiraalsnijder en haalt u ze uit de kom.
5. Gebruik voor de beste resultaten stevige groenten en fruit en verwerk ze op hoge snelheid (zie tabel voor suggesties).
6. Maak het hele apparaat na elk gebruik schoon. Alle losse onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
7. Druk kleinere etenswaren zoals radijs op de tandjes van de aanduwer voor de spiraalsnijder en druk deze zo in de vultrechter voor een betere houvast. (Afb. 9)

NB: Waarschijnlijk moet u een beetje experimenteren met bepaalde voedingsmiddelen wat het beste werkt, horizontaal of verticaal.

Spiraalsnijder gids

TYPE ETEN	ACCESSOIRE	VOORBEREIDING	RECEPTTIPS
Appel	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Verwijder het klokhuis met een appelboor (schillen is niet nodig)	Gebruik appelsliertjes rauw in salades (besprenkel ze met citroensap zodat ze niet bruin worden door oxidatie). Bak ze in de oven met kaneelsuiker als desserttopping, of bak er een taart of vlaai van.
Peer	Voor sliertjes	Verwijder het klokhuis met een appelboor; snijd de peer bij als hij te groot is	Snijd in kleinere stukjes en bak er chips van. Bak ze kort om ze te karamelliseren.
Aardappelen	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Snijd ze bij zodat ze in de vultrechter passen	Frituur de sliertjes in olie – bestrooi met zout en peper. Rooster ze in de oven met olijfolie.
Zoete aardappelen	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Snijd ze bij zodat ze in de vultrechter passen	Stoom of kook de spaghetti's kort als 'pasta' en rooster ze. Rooster de sliertjes met olijfolie en zout.

Rode biet	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Schil de groente; snijd op maat om in de vultrechter te passen	Gebruik de spaghetti's rauw in een salade, of stoom ze als een licht bijgerecht. Rooster de bietensliertjes en serveer ze met een goede olijfolie.
Komkommer	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Snijd de stukken zo dat ze in de vultrechter passen	Serveer ze rauw met een dressing of maak tafelzuur van de sliertjes.
Radijs	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Snijd ze zo dat ze in de vultrechter passen	Snijd ze in sliertjes voor een tafelzuur of om een verse voorjaarsalade wat pittiger te maken.
Wortel	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Schil of schrap ze	Maak sliertjes om die rauw te gebruiken in salades.
Courgette	Voor spaghetti's of platte sliertjes	Snijd ze bij zodat ze in de vultrechter passen	Snijd spaghetti's voor in uw favoriete pastasaus of bak platte sliertjes kort in olijfolie.
Flespompoeen	Voor sliertjes	Schil de pompoeen; Snijd stukken zo dat ze in de vultrechter passen. Gebruik alleen de hals (het smalle deel) Bewaar de onderkant voor iets anders.	Rooster of stoom de pompoensliertjes als toevoeging aan soepen, salades of als een licht bijgerecht.
Pastinaak	Als spaghetti's of platte sliertjes	Schil de pastinaak; snijd hem zo dat hij in de vultrechter past	Heel geschikt om toe te voegen aan heldere soepen.

6. SCHOONMAKEN, OPBERGEN & ONDERHOUD

- Alle onderdelen, behalve de machinebasis, zijn vaatwasserbestendig en wij raden u aan om ze alleen in het bovenste rek van de vaatwasser af te wassen. Door de hoge watertemperatuur zou afwassen in het onderste rek na verloop van tijd de kommen, afsluiters en accessoires kunnen beschadigen. Plaats de afsluiter in de vaatwasser met de vultrechter naar boven zodat hij goed schoon wordt. Plaats de kom en de aanduwer ondersteboven zodat het water eruit kan lopen. Wees voorzichtig bij het uitruimen van de vaatwasser als u er scherpe messen en schijven in hebt gestopt.
- Spoel de kom, de afsluiters, de aanduwers en de messen of schijven direct na gebruik even af. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken omdat restjes dan niet kunnen indrogen en vastplakken. Plaats de aanduwers ondersteboven in het rek, zodat het water eruit loopt. Als er etenswaren in de aanduwer terechtkomen, verwijder die dan door er water doorheen te laten lopen of gebruik het bijgeleverde schoonmaakborsteltje.

- Als u de messen, schijven en accessoires voor blokjes en spiralen met de hand afwast, doe dit dan heel voorzichtig. Pak ze vast bij de plastic naven in het midden. Laat ze niet in het zeepsop liggen waardoor ze niet meer zichtbaar zijn. Om de messen schoon te maken, pakt u ze vast bij de plastic naaf en gebruikt u het bijgeleverde schoonmaakborsteltje om de binnenkant van de naaf schoon te maken.
- De kommen zijn van plastic maar hebben metalen onderdelen. Ze kunnen daarom niet in de magnetron.
- De onderkant van de behuizing kan worden schoongemaakt met een sopje met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Droog hem weer goed af.
- Als de rubberen voetjes onder het apparaat vlekken op het aanrecht achterlaten, spuit er dan vlekverwijderaar op en veeg het af met een vochtige spons.
- Als de plek zichtbaar blijft, herhaal de handeling dan en veeg het af met een vochtige spons en een niet-schurend schoonmaakmiddel.

BELANGRIJK: Bewaar nooit messen of schijven op de motoras. Messen of schijven dienen alleen op de as te worden geplaatst wanneer u de foodprocessor gaat gebruiken.

ONDERHOUD: Alle overige onderhoudswerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsdienst.

7. TECHNISCHE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Als de processor extreem lang bezig is met het hakken, mengen of kneden van een dik of zwaar mengsel in meerdere porties, dan kan de motor oververhit raken. Als dit gebeurt, stopt de motor. Zet het apparaat dan uit en wacht tot de motor is afgekoeld voordat u weer verdergaat. Meestal zal hij binnen 10 minuten zijn afgekoeld. In extreme gevallen kan het een uur duren.

Door veiligheidsschakelaars werkt de machine niet wanneer de kom of de afsluiter niet goed zijn vergrendeld. De motor stopt dan binnen enkele seconden. Wanneer de aanduwer wordt verwijderd, zorgt een snelstopcircuit er ook voor dat de motor binnen enkele seconden afslaat.

8. PROBLEMEN OPLOSSEN

Voedselverwerking

1. Probleem: Het eten wordt ongelijkmatig fijngehakt.

Oplossing:

- De ingrediënten moeten in gelijke stukken worden gesneden van 1,5 tot 2,5 cm voordat ze worden verwerkt.
- Verwerk ze in porties om overbelasting te voorkomen.

2. Probleem: De plakken zijn ongelijk of schuin.

Oplossing:

- Plaats gelijkmatig gesneden etenswaren, met de snijkant naar beneden, in de vultrechter. Gebruik altijd de kleinste mogelijke vultrechter.
- Oefen gelijkmatige druk uit op de aanduwer.

3. Probleem: Etenswaren vallen om in de vultrechter.

Oplossing:

- De vultrechter moet helemaal gevuld zijn voor de beste resultaten.

4. Probleem: Er blijft eten bovenop de schijf liggen.

Oplossing:

- Het is normaal dat er kleine stukjes achterblijven; snijd de resterende stukjes met de hand en voeg ze toe aan de verwerkte ingrediënten.

Slierten maken

1. Probleem: Er is geen ruimte meer voor de slierten om naar beneden te vallen.

Oplossing:

- Zet de foodprocessor uit, verwijder de afsluiter van de spiraalsnijder en doe de al gemaakte slierten in een andere kom voordat u verder gaat.

2. Probleem: De sliertjes wikkelen zich om de naaf.

Oplossing:

- Zet de foodprocessor uit, verwijder de afsluiter van de spiraalsnijder en doe de al gemaakte slierten in een andere kom voordat u verder gaat.

3. Probleem: Er worden geen sliertjes gevormd.

Oplossing:

- Verwijder het eten uit de vultrechter, verwijder restjes van de spiraalschijf en de aanduwer van de spiraalsnijder en snijd de randen van de etenswaren opnieuw af voor een nieuw, vlak oppervlak.

4. Probleem: De sliertjes worden niet mooi gesneden.

Oplossing:

- Spoel de spiraalschijf af en zorg ervoor dat er geen restjes in zitten.

Blokjes maken

1. Probleem: Er zit eten vast in het blokjesrooster.

Oplossing:

- Haal eerst de stekker uit het stopcontact. Verwijder dan voorzichtig de blokjesschijf.
- Gebruik het lange stokje op de handgreep van de schoonmaak-tool voor het blokjesrooster om hardnekkige restjes door het blokjesrooster en de grote openingen te duwen.
- Steek hem vervolgens voorzichtig in de grote openingen aan weerszijden van het blokjesrooster om grote resten te verwijderen.
- Maak het blokjesrooster niet met uw vingers schoon. **GEBRUIK ALTIJD DE SCHOONMAAK-TOOL VOOR HET BLOKJESROOSTER.**

2. Probleem: Etenswaren worden niet gelijkmatig gesneden.

Oplossing:

- Vul de middelgrote of kleine vultrechter zoveel mogelijk naar links.
- Gebruik de kleine vultrechter voor kleinere ingrediënten.
- Oefen gelijkmatige druk uit bij gebruik van de vultrechter.

Deeg kneden

1. Probleem: De motor vertraagt.

Oplossing:

- Mogelijk verwerkt u meer deeg dan de maximale capaciteit van uw foodprocessor. Verwijder de helft en verwerk het in twee porties.
- Het deeg kan te nat zijn (zie nummer 8). Als de motor weer versnelt, gaat u verder met de verwerking. Gebeurt dit niet, voeg dan meer bloem toe, steeds 1 eetlepel tegelijk, totdat de motor sneller gaat draaien. Verwerk het verder totdat de zijkanten van de kom schoon zijn gemaakt door het deeg.

2. Probleem: Het mes mengt de ingrediënten niet.

Oplossing:

- Start de foodprocessor altijd eerst en voeg dan pas vloeistof toe. Voeg vloeistof langzaam, in een gelijkmatige stroom toe, of via het druppelgat in de aanduwer, zodat de droge ingrediënten tijd hebben om het vocht op te nemen. Als vloeistof te snel wordt toegevoegd, moet u even wachten tot de ingrediënten in de kom zijn gemengd en voegt u vervolgens de resterende vloeistof langzaam toe (zet de machine niet uit). Giet de vloeistof op het deeg wanneer het onder de vultrechter voorbij komt; giet de vloeistof niet rechtstreeks op de bodem van de kom.

3. Probleem: Het mes komt omhoog in de kom.

Oplossing:

- Door te plakkerig deeg kan het mes omhoog komen. Plaats het mes voorzichtig terug en voeg daarna meteen 2 eetlepels bloem toe via de vultrechter terwijl de machine draait.

4. Probleem: Het deeg maakt de binnenkant van de kom niet schoon.

Oplossing:

- Mogelijk verwerkt u meer deeg dan de maximale capaciteit van uw foodprocessor. Verwijder de helft en verwerk in twee porties.
- Het deeg kan te droog zijn (zie nummer 7).
- Het deeg kan te nat zijn (zie nummer 8).

5. Probleem: Er ontstaat een klont deeg bovenop het mes en het deeg wordt niet gelijkmatig gekneet.

Oplossing:

- Zet de machine stil, verwijder het deeg voorzichtig, verdeel het in 3 stukken en verdeel die gelijkmatig over de kom.

6. Probleem: Het deeg voelt na het kneden hard aan.

Oplossing:

- Als het deeg te stevig is en rubberachtig aanvoelt, kan het te veel zijn gekneet. Stop met kneden, laat het deeg eerst rusten en ga dan verder met uw recept.

7. Probleem: Het deeg is te droog.

Oplossing:

- Voeg, terwijl de machine draait, steeds 1 eetlepel water toe, net zolang totdat het deeg de binnenkant van de kom heeft schoongemaakt.

8. Probleem: Het deeg is te nat.

Oplossing:

- Voeg, terwijl de machine draait, steeds 1 eetlepel bloem toe, net zolang totdat het deeg de binnenkant van de kom heeft schoongemaakt.

Technisch

1. Probleem: De motor start niet.

Oplossing:

- Er is een veiligheidsvergrendeling die voorkomt dat de motor start als de onderdelen niet goed zijn geplaatst. Zorg dat de kom en de afsluiter van de kom goed zijn vergrendeld.
- Als de motor nog steeds niet start, controleer dan het netsnoer en het stopcontact.

2. Probleem: De foodprocessor slaat af tijdens het gebruik.

Oplossing:

- Mogelijk is de afsluiter ontgrendeld; controleer of de afsluiter nog goed vast zit.
- Een beveiligingsmechanisme in de motor voorkomt oververhitting van de motor, wanneer hij overmatig wordt belast. Druk op de Off-knop en wacht 10 minuten zodat de foodprocessor kan afkoelen voordat u weer verder gaat.

3. Probleem: De motor vertraagt.

Oplossing:

- Dit is normaal omdat bij sommige zwaardere taken (zoals het snijden/raspen van kaas) de motor harder moet werken. Plaats de etenswaren opnieuw in de vultrechter en probeer het nog een keer.
- Mogelijk is de maximale hoeveelheid overschreden. Verwijder wat van de ingrediënten en ga verder met verwerken.

4. Probleem: De foodprocessor trilt/beweegt over het aanrecht als hij bezig is.

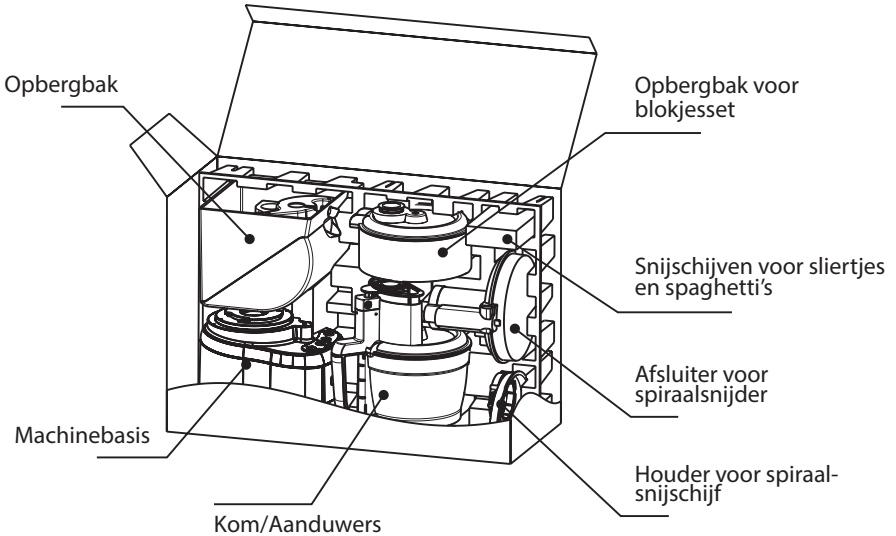
Oplossing:

- Zorg dat de rubberen voetjes onder het apparaat schoon en droog zijn. Zorg ook dat de maximale belading niet wordt overschreden.
- Dit is normaal omdat bij sommige zwaardere taken (zoals het snijden/raspen van kaas) de motor harder moet werken.

9. HANDLEIDING VOOR HET WEER INPAKKEN

We raden u aan de grote doos en de kartonnen inzetstukken te bewaren, zodat u uw Expert Prep Pro gemakkelijk weer kunt inpakken en veilig kunt vervoeren.

Zie het onderstaande schema voor het opnieuw inpakken van alle onderdelen, indien gewenst.



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

- Rispettare sempre le istruzioni di sicurezza nell'utilizzare questo apparecchio, al fine di evitare infortuni o danni all'apparecchio stesso. L'apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto nel presente libretto istruzioni.
- Unicamente per uso domestico, interno. Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato:
 - in aree cucina destinate al personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - negli agriturismi;
 - dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
 - nelle strutture tipo bed and breakfast.
- Non è previsto che l'apparecchio sia utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con questo prodotto.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini, sia durante che dopo l'uso.
- Esiste il rischio di infortunio, se il prodotto viene utilizzato in modo improprio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Per evitare qualsiasi rischio, il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal

fabbricante. Restituire l'apparecchio al Centro Assistenza (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 181). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.

- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- **ATTENZIONE: USARE LA MASSIMA CAUTELA NEL MANIPOLARE LE LAME AFFILATE, NELLO SVUOTARE LE CIOTOLE E NEL PULIRE L'APPARECCHIO. NON TOCCARE LE LAME METALLICHE NÉ I BORDI AFFILATI DEI DISCHI. TUTTI QUESTI ELEMENTI SONO ALTAMENTE TAGLIENTI E UN CONTATTO PUÒ ESSERE CAUSA DI INFORTUNI.**
- **AVVERTENZA:** Prestare la massima attenzione quando si utilizzano liquidi molto caldi, al fine di evitare infortuni dovuti a eventuali fuoriuscite, schizzi o getti improvvisi di vapore. Al fine di evitare ustioni causate dal vapore, si raccomanda di lavorare con quantità minori e a una velocità inferiore.
- Controllare sempre l'apparecchio e gli accessori prima dell'uso, per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare il Servizio Clienti (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 181).
- Per staccare dalla presa elettrica, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata, riportata sul fondo dell'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo della cucina o del piano di lavoro.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con fonti di calore.
- Controllare sempre di avere le mani asciutte prima di togliere

la spina dalla presa elettrica.

- Non inserire mai la lama né il disco direttamente sulla base motore dell'apparecchio. Controllare che sia sempre posizionata la giusta ciotola.
- Prima di accendere il robot, controllare che la lama sia correttamente bloccata in posizione sull'asta motore (evitando con cura i bordi affilati). Verificare anche il corretto inserimento del coperchio. Non forzare né bloccare il meccanismo del coperchio.
- Inserire sempre la lama con cura prima di aggiungere gli ingredienti.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere mani, spatole e altri utensili lontani dalle lame in movimento. Può essere usata una spatola di plastica, ma solo dopo che il motore si è fermato completamente.
- Non spingere mai gli alimenti con le mani quando si affetta o si sminuzza. Usare sempre lo spingi-alimenti.
- Controllare che il motore si sia arrestato completamente prima di togliere il coperchio.
- Togliere sempre con grande attenzione la ciotola dalla base motore dell'apparecchio prima di togliere la lama.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se acceso o attaccato alla rete elettrica.
- Controllare sempre che le lame e la ciotola siano state pulite accuratamente dopo ogni uso e che siano completamente asciutte prima di riporle.
- Non riporre mai lame o dischi sull'albero motore. Per ridurre il rischio di infortunio, lame e dischi non devono essere posizionate sull'albero motore, tranne quando la ciotola è correttamente bloccata in posizione e il robot è in funzione. Riporre lame e dischi fuori della portata dei bambini.
- Tutte le parti, tranne la base di supporto, sono lavabili in lavastoviglie. Consigliamo di posizionarle solo nel cestello

superiore della lavastoviglie. Prestare la massima attenzione se si lavano a mano lame, dischi e accessori per tagliare a cubetti e a spirale. Maneggiare queste componenti tenendole dai perni in plastica. Non lasciare nell'acqua saponata perché potrebbero sparire dalla vista. Per pulire le lame, tenerle dalla parte centrale in plastica e usare l'apposita spazzolina in dotazione per pulire all'interno.

- Non immergere la base di supporto in acqua o altro liquido, né metterla in lavastoviglie.
- Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe e apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 181”).



AVVERTENZA: I sacchetti in polietilene sull'apparecchio o gli imballaggi possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.



Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere trattato come un rifiuto domestico. Il prodotto deve essere consegnato a un apposito centro raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Assicurandone un corretto smaltimento, si contribuisce a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero derivare da una scorretta gestione del rifiuto. Contattare i servizi di nettezza urbana del proprio comune per maggiori informazioni su riciclaggio.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto dell'Expert Prep Pro Cuisinart!

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito Internet www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (riferimento alla copertina)

1. **Unità spingi-alimenti in 3 parti: spingi-alimenti piccolo (1a), spingi-alimenti medio (1b) e spingi-alimenti grande (1c)**
2. **Coperchio della ciotola**
3. **Ciotola piccola 0,95L (3a) e grande 3L (3b)**
4. **Pannello di controllo Touchpad (High, Low, Off e Pulse)**
5. **Base di supporto**
6. **Lama piccola per tritare/miscelare**
7. **Lama per impastare**
8. **Lama grande per tritare/miscelare**
9. **Disco per affettare regolabile**
10. **Disco per sminuzzare/grattugiare reversibile**
11. **Adattatore**
12. **Spatola**
13. **Custodia per accessori**
14. **Kit per taglio a cubetti**
 - a. **Strumento per pulire la griglia per tagliare a cubetti**
 - b. **Coperchio piatto ciotola con spingi-alimenti piccolo (& coperchio custodia taglio a cubetti)**
 - c. **Disco per tagliare a cubetti**
 - d. **Griglia per tagliare a cubetti**
 - e. **Custodia taglio a cubetti**
15. **Accessori per tagliare a spirale**
 - a. **Spingi-alimenti affettatore a spirale**
 - b. **Coperchio affettatore a spirale**
 - c. **Disco per spaghetti**
 - d. **Disco per nastri**
 - e. **Supporto disco per taglio a spirale**
 - f. **Custodia disco per taglio a spirale**

Spazzolina di pulizia fornita in dotazione (non raffigurata)

A. CUSTODIA PER ACCESSORI

Accessori

La custodia per accessori contiene i seguenti accessori:

- Lama piccola per tritare/miscelare
- Lama grande per tritare/miscelare
- Lama per impastare
- Adattatore
- Disco per affettare regolabile (alloggiamento di destra)
- Disco per sminuzzare/grattugiare reversibile (alloggiamento di sinistra)

Dispositivo di apertura/chiusura

Per aprire, girare in senso antiorario la rotella posta sulla parte frontale, in posizione "Open". Sollevare delicatamente il coperchio trasparente. Non forzare per aprire il coperchio quando la rotella si trova in posizione di blocco. Per chiudere, abbassare delicatamente il coperchio, chiudendo, e girare in senso orario la rotella, in posizione "Lock".

NOTA: Tenere con cura lame e dischi dai loro perni centrali sia per inserirle che per toglierle dalla custodia.

ATTENZIONE: NON TOCCARE LE LAME METALLICHE O I BORDI TAGLIANTI DEI DISCHI. SI TRATTA DI ELEMENTI ESTREMAMENTE AFFILATI E IL CONTATTO PUÒ ESSERE CAUSA DI INFORTUNI.

B. CUSTODIA KIT PER TAGLIO A CUBETTI

Disimballare e reimballare (Fig. 1)

1. Per aprire il kit, girare in senso antiorario il coperchio piatto della ciotola. Sollevarlo per toglierlo.
2. Afferrare il perno centrale sulla lama per tagliare a cubetti e sollevare con attenzione per estrarlo dalla scatola. Poggiare su una superficie piatta.
3. Utilizzando l'apertura nella parte alta della griglia per tagliare a cubetti, afferrare e sollevare per estrarre.
4. Lo strumento di pulizia è alloggiato in un apposito spazio alla base della custodia.
5. Nel reimballare il kit per taglio a cubetti, controllare che tutte le parti siano pulite e asciutte. Reimballare inserendo le parti in ordine inverso rispetto a quanto descritto in precedenza, iniziando dallo strumento di pulizia e così via.

1 = Spingi-alimenti piccolo

2 = Coperchio piatto ciotola

3 = Disco per tagliare a cubetti

4 = Griglia per tagliare a cubetti

5 = Strumento di pulizia

6 = Custodia

4. USO

Prima del primo utilizzo

Prima di usare Expert Prep Pro per la prima volta, lavare e asciugare con cura tutte le parti (cfr. sezione pulizia, conservazione, manutenzione).

Ciotole

- Il robot da cucina è fornito con due ciotole.
- La ciotola grande ha una capacità massima di 3L e può essere utilizzata con la lama grande per tritare/miscelare, la lama per impastare, il disco per affettare regolabile, il disco per sminuzzare/grattugiare reversibile, il kit per taglio a cubetti e il kit per il taglio a spirale.
- La ciotola piccola ha una capacità massima di 0,95 L e può essere utilizzata solo con la lama piccola per tritare/miscelare. Una volta inserito, il coperchio della ciotola evita fuoriuscite nella ciotola grande. Questo permette di usare la ciotola piccola senza dover poi lavare la ciotola grande dopo l'uso.

N.B. La ciotola grande deve essere posizionata prima di poter inserire la ciotola piccola all'interno. Non è sempre possibile usare le ciotole alla loro massima capacità. La quantità di alimenti/liquidi che è possibile lavorare nelle ciotole dipende dalla densità degli ingredienti nella ciotola e dalla consistenza desiderata del risultato finale. Se si osserva che il motore fa fatica o che i risultati finali non sono come desiderato, consigliamo di ridurre la quantità di ingredienti nella ciotola e di lavorare quantità minori in più fasi successive.

Per i liquidi, raccomandiamo di non riempire oltre i segni di riempimento massimo di liquido presenti su ogni ciotola (1800 ml sulla ciotola grande e 400 ml sulla ciotola piccola.) Questo per evitare versamenti di liquido sull'asta centrale, con conseguenti possibili fuoriuscite.

Tritare alcuni alimenti può graffiare o opacizzare la ciotola; ciò non incide sulla funzionalità delle ciotole stesse.

Funzionamento ciotola e coperchio

1. Posizionare il robot da cucina su un piano di lavoro asciutto, piatto e regolare, con i comandi rivolti verso l'utilizzatore. Non attaccare l'apparecchio alla corrente finché non è stato completamente montato.
2. Posizionare la ciotola grande sulla base. Usare il manico per ruotare la ciotola in senso antiorario al fine di bloccarla in posizione.
3. Per usare la ciotola piccola, prima attaccare la ciotola grande alla base. Posizionare l'adattatore sull'albero, quindi inserire la ciotola piccola sull'adattatore, all'interno della ciotola grande. Infilare le dita nei recessi della ciotola piccola, quindi girarla leggermente fino a quando la ciotola stessa, scendendo, si blocca in posizione (è sempre possibile spostare la ciotola leggermente da lato a lato).
4. Posizionare il coperchio specifico sulla ciotola grande con il tubo di alimentazione girato leggermente a destra del manico.
5. Una volta posizionato il coperchio, ruotarlo in senso orario per attivare il meccanismo di chiusura e bloccare. Il processo si conclude correttamente con uno scatto. **(Fig. 2)**
6. Per togliere il coperchio, girare in senso antiorario fino a fine corsa, senza possibilità di girare ulteriormente, quindi sollevare per sbloccare.

NOTA: Non è possibile togliere la ciotola prima di togliere il coperchio della ciotola.

Funzionamento del coperchio piatto della ciotola

Il coperchio piatto offre maggiore praticità nelle ricette in cui non occorre utilizzare i 3 tubi di alimentazione, in quanto più leggero e con meno pezzi da lavare in seguito. Può risultare utile per preparare prodotti come dolci, biscotti, torte e pane. Anche il coperchio piatto della ciotola si raddoppia come il coperchio del kit per taglio a cubetti.

NOTA: Non usare il coperchio piatto con la ciotola piccola e la lama piccola per tritare/miscelare, il disco per affettare, il disco per sminuzzare/grattugiare, e gli accessori per tagliare a cubetti o a spirale.

Montare il coperchio piatto

Posizionare il coperchio piatto sulla ciotola in modo che il logo Cuisinart sul coperchio sia rivolto verso l'alto e leggibile. Quindi, ruotare il coperchio in senso orario per bloccare in posizione. Controllare che il tappino sia inserito prima di utilizzare.

Smontare il coperchio piatto

Mettere una mano vicino al logo Cuisinart e l'altra sulla parte opposta dal coperchio. Girare in senso antiorario per sbloccare.

A. COMANDI DEL ROBOT

Pulsanti di controllo High e Low

I comandi High e Low permettono di far funzionare la macchina fino a quando si seleziona il pulsante OFF.

1. Montare correttamente la macchina.
2. Mettere gli ingredienti nella ciotola, attraverso il tubo di alimentazione o direttamente nella ciotola. Bloccare il coperchio in posizione.
3. Premere il pulsante High o Low. Si illumina la luce LED blu e il motore si attiva.
4. Premere il pulsante Off una volta terminato il processo.

Comando Pulse

Il comando Pulse permette di attivare la macchina mentre lo si tiene premuto. Questa funzione offre una maggiore precisione nel controllare la durata e la frequenza della lavorazione. Tranne se diversamente specificato, un impulso deve essere di circa 2 secondi.

Dopo aver montato correttamente la macchina, e inserito gli ingredienti nella ciotola, premere il pulsante Pulse ripetutamente, per il numero di volte necessario. Nell'acquisire familiarità con il robot da cucina, si imparerà a riconoscere le impostazioni migliori in funzione degli ingredienti e della preparazione.

B. LAME PER TRITARE/MISCELARE

Blocco di sicurezza della lama

Il blocco di sicurezza della lama è stato progettato per tenere la lama bloccata in posizione durante le varie attività: lavorare, versare, sollevare — ma senza un attacco permanente. Maneggiare con cura. Controllare sempre che la lama sia bloccata correttamente in posizione prima di capovolgere la ciotola.

Funzionamento della lama grande per tritare/miscelare (Fig. 3)

Inserire la ciotola grande sulla base. Afferrare dal perno centrale la lama grande per tritare/miscelare, quindi allinearla sul centro della ciotola. Inserire la lama sull'albero, quindi spingerla in basso fino a bloccarsi correttamente in posizione. Posizionare il coperchio della ciotola o il

coperchio piatto. Dopo la lavorazione, controllare che la lama sia fissata saldamente prima di versare il contenuto dalla ciotola. Per togliere la lama, prima staccare il coperchio, togliere la ciotola dalla base, quindi collocarla su una superficie piatta. Poggiare il polso della mano sul bordo della ciotola, quindi estrarre la lama tirandola con cautela verso l'alto.

Funzionamento della lama piccola per tritare/miscelare (Fig. 4)

Posizionare la ciotola grande sulla base, collocando l'adattatore sul perno al centro della ciotola. Quindi, inserire la ciotola piccola nella ciotola grande, posizionandola sopra l'adattatore. Afferrare la lama piccola per tritare/miscelare dal suo perno, mettendola sull'adattatore. Premere saldamente per bloccare in posizione. Inserire il coperchio della ciotola. Per togliere la lama, staccare prima il coperchio, estrarre la ciotola piccola da quella grande, quindi collocarla su una superficie piatta. Poggiare il polso della mano sul bordo della ciotola, quindi estrarre la lama tirandola con cautela verso l'alto.

Consigli e suggerimenti

Tritare

- Per ingredienti crudi: sbucciare, eliminare i torsoli e/o togliere semi e noccioli. Gli alimenti devono essere in pezzi regolari da 1,5-2,5 cm. Gli alimenti tagliati in pezzi delle stesse dimensioni offrono i risultati migliori.
- Usare la funzione a impulsi per lavorare gli alimenti, con aumenti progressivi di 1-2 secondi per tritare. Per una tritatura finissima, tenere premuto a lungo il pulsante Pulse oppure premere High o Low per attivare la macchina in modalità continua. Osservare con attenzione gli ingredienti in modo da ottenere la consistenza desiderata. All'occorrenza, raschiare delicatamente le pareti della ciotola. Si consiglia la velocità alta (High) per la maggior parte delle ricette in cui occorre tritare e lavorare il composto.

Ridurre in purea

- Per ridurre in purea frutta fresca oppure verdura/frutta cotta: gli ingredienti devono essere tagliati in pezzi di 2,5 cm. Per ottenere una purea liscia e uniforme l'ideale è usare pezzi di dimensioni uguali. Inizialmente usare la funzione a impulsi, quindi passare a High o Low fino alla riduzione in purea degli alimenti. All'occorrenza, raschiare delicatamente le pareti della ciotola. Non usare questo metodo per ridurre in purea le patate bianche cotte.
- Per ridurre in purea alimenti solidi per preparare zuppe o salse: filtrare il liquido dagli ingredienti; lavorare solo alimenti solidi. Aggiungere il liquido di cottura dal tubo di alimentazione, quindi lavorare il composto seguendo la ricetta.

NOTA: La capacità massima per la purea è di 1150 ml.

C. LAMA PER IMPASTARE

Funzionamento della lama per impastare

Per utilizzo solo con la ciotola grande. Per inserire la lama per impastare, collocarla con cautela sull'albero, quindi spingere con attenzione per bloccarla in posizione.

Lavorare gli impasti (utilizzo della lama per impastare o della lama grande per tritare/miscelare) (Fig. 5)

- La lama per tritare/miscelare è ideale per gli impasti di pasticceria, mentre la lama per impastare è specificamente progettata per gli impasti lievitati.
- Si raccomanda di chiudere lo spingi-alimenti grande (blocco situato sul coperchio della ciotola e contrassegnato con "Lock" da una freccia su ogni lato) mentre si lavora un impasto, in modo che non si sposti. È normale avvertire qualche vibrazione. Per chiudere, tirare semplicemente verso sé il blocco dello spingi-alimenti. Ciò impedirà il distacco del tubo grande di alimentazione.

D. DISCHI PER AFFETTARE/SMINUZZARE

Montaggio

NOTA: I dischi per affettare e per sminuzzare/grattugiare possono essere usati solo nella ciotola grande.

Posizionare la ciotola grande sulla base, collocando l'adattatore sull'albero. Con il **disco per affettare regolabile**, usare il perno rotante e i segni indicatori per selezionare lo spessore della fetta, da 1 a 7 (1, fetta sottile; 7, fetta spessa). Usando il perno in plastica, allineare e inserire il disco sull'adattatore. Controllare che il disco sia posizionato con il lato scelto rivolto verso l'alto, con la scritta visibile. Il perno in plastica può essere usato per togliere il disco.

Con il **disco per sminuzzare reversibile**, determinare l'utilizzo del lato per sminuzzare finemente o quello per sminuzzare grossolanamente. Usare il perno di plastica per posizionare il lato corretto sull'adattatore. Controllare che il lato scelto sia rivolto verso l'alto con la scritta visibile. Il perno in plastica può essere usato per togliere il disco.

Funzionamento (Fig. 6)

- Il disco per affettare realizza fette intere. Affetta frutta, verdure e carne cotta.
- Il disco per sminuzzare/grattugiare sminuzza i formaggi più duri e compatti. Sminuzza anche verdure come patate, carote e zucchini.
- Inserire gli alimenti nel tubo di alimentazione sempre in modo uniforme per affettare e sminuzzare. Il tipo di alimento determina la pressione da esercitare: una pressione leggera per alimenti teneri, una pressione media per alimenti medi e una pressione maggiore per alimenti più duri. Esercitare sempre una pressione uniforme.
- Per frutta o verdure di forma arrotondata, eliminare una fetta spessa dalla base dell'alimento in modo che possa essere inserito piatto all'interno del tubo di alimentazione. Tagliare l'alimento per ridurlo di dimensione, se necessario per inserirlo nel tubo.
- Per ingredienti di piccole dimensioni come funghi, ravanelli o fragole: rifilare le estremità, in modo che l'alimento possa essere inserito piatto nel tubo di alimentazione.
- Per affettare o sminuzzare il formaggio, controllare che sia stato ben raffreddato.
- Per sminuzzare verdure a foglia come lattuga o spinaci: arrotolare insieme le foglie, quindi infilare il rotolo verticalmente nel tubo di alimentazione. Esercitare sempre una pressione uniforme.

NOTA: Usare sempre lo spingi-alimenti per affettare o sminuzzare. Non introdurre mai le dita nel tubo di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione.

5. GUIDA UTENTE

ALIMENTO	ACCESSORIO	COMANDO	ISTRUZIONI
Formaggi molli (ricotta, stracchino, formaggio tipo "cottage cheese", ecc.)	Lama per tritare/ miscelare	Low per miscelare delicatamente o High per sbattere	Il formaggio deve essere a temperatura ambiente. Se necessario, tagliare in pezzi da 2,5 cm. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere un risultato uniforme, fermandosi, all'occorrenza, per raschiare le pareti della ciotola. Perfetto per preparare cheesecake, salse, ripieni per la pasta e molto altro.
Formaggi compatti (cheddar, svizzero, edam, gouda, ecc.)	Disco per affettare o sminuzzare	High	Il formaggio deve essere ben raffreddato prima di essere affettato/sminuzzato. Ridurlo di dimensioni in modo da inserirlo nel tubo di alimentazione. Esercitare una pressione da leggera a media per affettare/sminuzzare.
Formaggi duri (parmigiano, pecorino romano, ecc.)	Lama per tritare/ miscelare	Pulse and High	Se si usa la lama per tritare/miscelare, tagliare in pezzi di 1,5 cm. Selezionare Pulse per iniziare, quindi procedere fino a ottenere una consistenza fine. Per affettare o sminuzzare, ridurre l'alimento di dimensioni in modo da inserirlo nel tubo di alimentazione. Esercitare una pressione da leggera a media.
Pappe per bambini	Lama per tritare/ miscelare	Pulse	Come per qualsiasi purea di frutta e verdura tagliare gli ingredienti in pezzi da 1,5-2,5cm. Cuocere gli ingredienti fino a renderli completamente teneri. Selezionare Pulse per tritare, quindi procedere fino a ottenere un risultato uniformemente liscio (aggiungere, se necessario, liquido caldo dal tubo di alimentazione durante il processo). Congelare singole porzioni nei vassoi per cubetti di ghiaccio.
Briciole (pane grattugiato, cookie e cracker sbriciolati)	Lama per tritare/ miscelare	Pulse e High	Rompere a pezzi. Selezionare Pulse per iniziare, quindi procedere fino a ottenere la consistenza desiderata. Questa funzione permette di ottenere composti perfetti per rivestire carne e pesce. I cookies sbriciolati con questa funzione possono formare una deliziosa crosta di rivestimento per torte e dolci.
Erbe aromatiche	Lama per tritare/ miscelare	Pulse	Lavare e asciugare con cura le erbe. Selezionare Pulse per tritare grossolanamente. Continuare poi con la stessa funzione Pulse fino a ottenere la consistenza desiderata

ALIMENTO	ACCESSORIO	COMANDO	ISTRUZIONI
Carne macinata	Lama per tritare/ miscelare	Pulse	Tagliare la carne in pezzi da 2,5 cm. Selezionare Pulse per tritare: circa 25 impulsi o fino a ottenere la consistenza desiderata. Se si desidera ottenere una purea, continuare il processo. Non tritare/ridurre mai in purea più di 900 g per volta. Prestare la massima attenzione a non usare carne con ossa.
Gelato	Lama per tritare/ miscelare	Pulse	Tagliare la frutta congelata in pezzi da 2,5 cm, quindi inserire nella ciotola con il liquido (succo o latte), eventuali dolcificanti (come zucchero, miele) e altri aromi. Selezionare Pulse per Iniziare, quindi procedere con High fino a ottenere un composto liscio e uniforme.
Milk shake/ Smoothy	Lama per tritare/ miscelare	Low	Per i milk shakes, aggiungere prima il gelato. Mentre l'apparecchio è in funzione, aggiungere il latte dal tubo di alimentazione fino a raggiungere la consistenza desiderata. Per gli smoothy, introdurre prima la frutta, poi aggiungere il liquido dal tubo di alimentazione mentre l'apparecchio è in funzione.
Nocciole, nocioline, arachidi	Lama per tritare/ miscelare	Pulse e High	Selezionare Pulse per tritare alla consistenza desiderata. Per realizzare un burro di arachidi, iniziare con Pulse, poi procedere con High fino a ottenere un risultato liscio e uniforme. Raschiare le pareti, se necessario.
Zucchero superfine	Lama per tritare/ miscelare	High	Lavorare lo zucchero semolato per circa un minuto fino a polverizzarlo. Eccellente per un utilizzo in meringhe e altri prodotti da forno.
Misto burro e miele	Lama piccola per tritare/ miscelare	High	Burro (300 gr) preso dal frigorifero e tagliato a pezzi di circa 15x40 mm. Miele (400 gr) preso dal frigorifero (dove è stato lasciato per almeno un giorno). Lavorare il composto per 20 secondi.
Panna montata	Lama per tritare/ miscelare	Low	Lavorare la panna, ben fredda, fino a quando comincia ad addensarsi. Aggiungere lo zucchero desiderato. Continuare a lavorare fino a quando la panna raggiunge la consistenza desiderata. Una panna montata densa è perfetta sia per decorare dolci che sul gelato.
Impasto per pane	Lama per impastare	High/ Pulse (se necessario) Il tempo massimo di utilizzo alla velocità massima è 2 min	Impasti lievitati (pane, brioche, panini) Massima capacità impasto: 700 g farina + 425 g acqua = 1125 g

A. TAGLIARE A CUBETTI

Montaggio (Fig. 7)

1. Attaccare la ciotola grande alla base. Inserirvi l'adattatore.
2. Posizionare con cura la griglia per tagliare a cubetti sull'adattatore. La griglia per tagliare a cubetti deve trovarsi nella posizione più vicina alla parte anteriore del robot da cucina. Controllare che la scritta "This Side Up" sia visibile in alto. Le due frecce sulla griglia devono puntare verso il manico. L'accessorio per tagliare a cubetti non funziona se non è inserito correttamente.
3. Posizionare con cura il disco per tagliare a cubetti sopra la griglia per tagliare a cubetti. Premere leggermente verso il basso per bloccare in posizione. Se inserita correttamente, l'unità non deve muoversi.

NOTA: Prestare sempre la massima cautela nel maneggiare il disco per tagliare a cubetti; la lama è molto tagliente.

4. Inserire il coperchio della ciotola.

Funzionamento

- Il disco per tagliare a cubetti, e la relativa griglia, tagliano a cubetti frutta e verdura. La velocità consigliata per tagliare a cubetti la maggior parte di frutta e verdura è High. La velocità Low deve essere usata con alimenti molto teneri, come i kiwi.
- Per tagliare a cubetti, usare solo il tubo di alimentazione **medio** o **piccolo**. Gli alimenti singoli devono essere inseriti strettamente, a sinistra del tubo di alimentazione, con una pressione costante verso il basso.
- Usare lo strumento di pulizia della griglia per tagliare a cubetti per pulire la griglia stessa. Dapprima, liberare i residui incastrati usando il dente singolo lungo presente sul manico. Quindi, allineare i due perni lunghi a destra e sinistra della griglia. Portare lo strumento di pulizia in posizione corretta, quindi premere per liberare la griglia dai residui di alimenti.
- Per lavorare con alimenti come zucca e patate, pulire la griglia per tagliare a cubetti ogni 3 o 4 volte, in modo da evitare accumuli.
- Quando residui alimentari di grandi dimensioni restano incastrati fra la griglia per tagliare a cubetti e il disco per tagliare a cubetti, usare la massima cautela per eliminare i residui, utilizzando le aperture a destra e a sinistra della griglia per tagliare a cubetti.

NOTA: Consigliamo di non tagliare a cubetti carni e alimenti congelati.

Guida per il taglio a cubetti

ALIMENTO	ACCESSORIO	COMANDO	ISTRUZIONI
La maggior parte delle verdure (es. patate, zucchine)	Kit per taglio a cubetti	High	Se necessario, sbucciare le verdure, quindi ridurre le dimensioni dei pezzi, in modo da poterli inserire nel tubo di alimentazione small o medium prima di tagliare a cubetti.
Verdure tenere/molto mature (es. avocado e pomodori maturi)	Kit per taglio a cubetti	Low	Se necessario, sbucciare le verdure, quindi ridurre le dimensioni dei pezzi, in modo da poterli inserire nel tubo di alimentazione small o medium prima di tagliare a cubetti.

La maggior parte della frutta (es. mele, banane, fragole)	Kit per taglio a cubetti	Low	Se necessario, sbucciare le verdure, quindi ridurre le dimensioni dei pezzi, in modo da poterli inserire nel tubo di alimentazione small o medium prima di tagliare a cubetti.
Frutta tenera/molto matura (es. kiwi, ananas maturi, banane molto mature)	Kit per taglio a cubetti	Low	Se necessario, sbucciare la frutta, quindi ridurre le dimensioni dei pezzi, in modo da poterli inserire nel tubo di alimentazione small o medium prima di tagliare a cubetti.

B. TAGLIO A SPIRALE

L'accessorio per taglio a spirale utilizza due dischi— un disco per spaghetti e un disco per nastri— per creare decorazioni o tagliare fette di frutta o verdura in spirali ampie o strette.

FUNZIONI	ACCESSORIO	RISULTATI
Disco per nastri		
Disco per spaghetti		

Montaggio (Fig. 8)

1. Con la ciotola grande sulla base, inserirvi l'adattatore.
2. Collocare il supporto del disco per taglio a spirale (con lo spazio circolare vicino al manico) sull'adattatore, quindi bloccare in posizione.
3. Inserire il disco desiderato sul supporto del disco per taglio a spirale. Infilare le dita nelle apposite aperture per le dita, quindi girare il disco in senso orario per bloccare in posizione.
4. Attaccare e chiudere in posizione il coperchio dei dischi per taglio a spirale.

Funzionamento

1. Ridurre di dimensioni la frutta o la verdura, in modo da poterla inserire nel tubo di alimentazione. Tagliare le due estremità dell'alimento, in modo che vi sia una superficie piatta su entrambi i lati. Inserire l'alimento nel tubo di alimentazione, centrandolo sul perno mediano.
2. Usando lo spingi-alimenti per taglio a spirale, spingere verso il basso l'alimento, per tenerlo saldamente contro i denti dello spingi-alimenti stesso.
3. Selezionare High o Low per tagliare l'alimento a spirale. Selezionare Off per interrompere il taglio a spirale. Quindi, togliere il coperchio. Eliminare i residui di cibo sul disco di taglio. Eliminare i residui sullo spingi-alimenti per taglio a spirale. Rimettere il coperchio per taglio a spirale e passare all'alimento successivo.
4. Una volta accumulata nella ciotola la quantità desiderata di frutta o verdura tagliata a spirale, spegnere il robot da cucina, togliere il coperchio per taglio a spirale, quindi estrarre gli alimenti.
5. Per ottenere risultati ottimali, usare frutta e verdura soda e selezionare la funzione High (cfr. tabella per i consigli).
6. Pulire con cura tutto l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Tutti i pezzi sono lavabili in lavastoviglie.
7. Lavorare alimenti più piccoli, come i ravanelli, premendo nell'alimento i denti dello spingi-alimenti per taglio a spirale, quindi inserire nel tubo di alimentazione per una presa più sicura. (Fig. 9)

NOTA: Potrebbe essere necessario sperimentare un taglio orizzontale o verticale, su alcuni alimenti, per ottenere i migliori risultati.

Guida per taglio a spirale

ALIMENTO	ACCESSORIO	PREPARAZIONE	RICETTA SUGGERIMENTI
Mela	Spaghetti o nastri	Eliminare il torsolo (non necessario sbucciare)	Utilizzare gli spaghetti di mela crudi nelle insalate (versarci sopra del succo di limone al fine di prevenire l'ossidazione). Passare in forno con zucchero e cannella per guarnire dessert o decorare dolci o torte.
Pera	Nastri	Eliminare il torsolo; Ridurre di dimensioni se la pera è grande	Tagliare in pezzi più piccoli, a bastoncino, e passare in forno. Passare in padella per caramellare.
Patate	Spaghetti o nastri	Ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione	Friggere in olio le patate tagliate a spaghetti – salare e pepare. Passare in forno con olio di oliva.
Patate dolci	Spaghetti o nastri	Ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione	Cuocere al vapore o bollire le patate a spaghetti per una "pasta"; arrostito. Arrostito i nastri con olio d'oliva e sale.
Barbabietole	Spaghetti o nastri	Sbucciare; ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione	Usare gli spaghetti di barbabietola crudi in insalata. Oppure cuocere a vapore per un contorno leggero. Arrostito i nastri di barbabietole e servire con un buon olio di oliva.
Cetrioli	Spaghetti o nastri	Ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione	Servire crudo con il condimento desiderato. Il cetriolo a nastri può essere trasformato rapidamente in sott'olio o sott'aceto.
Ravanelli	Spaghetti o nastri	Ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione	Il ravanello a nastri può essere trasformato in sott'olio o sott'aceto, o per aggiungere un tocco di piccante a una fresca insalata primaverile.
Carote	Spaghetti o nastri	Pelare	Spaghetti o nastri di carota, crudi nelle insalate.
Zucchine	Spaghetti o nastri	Ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione	Zucchine a spaghetti da usare nelle salse preferite per la pasta. I nastri di zucchine possono essere rosolati con olio d'oliva.

Zucca	Nastri	Pelare; ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione. Usare solo la parte alta (mettere da parte quella bassa per altri utilizzi)	Arrostire o cuocere a vapore per aggiungere a zuppe, insalate o come contorno leggero.
Pastinaca	Spaghetti o nastri	Pelare; ridurre di dimensioni per inserire nel tubo di alimentazione	Eccellenti da aggiungere in zuppe a base di brodo.

6. Pulizia, conservazione e manutenzione

- Tutte le parti, tranne la base, sono lavabili in lavastoviglie, ma raccomandiamo di collocarle solo nel cestello superiore. A causa dell'intenso calore dell'acqua, lavare le ciotole, il coperchio e gli accessori nel cestello inferiore può causare danni nel tempo. Inserire il coperchio con il tubo di alimentazione rivolto verso l'alto per un lavaggio corretto. Inserire le ciotole e lo spingi-alimenti capovolti, per far scolare l'acqua. Svuotare sempre la lavastoviglie con la massima cura se sono stati inseriti dischi e lame molto taglienti.
- Per semplificare il lavaggio, sciacquare ciotole, coperchi, spingi-alimenti, lame o dischi subito dopo l'uso, in modo da non lasciare seccare gli alimenti residui. Gli spingi-alimenti devono essere posizionati capovolti per far scolare l'acqua. Se il cibo si accumula nello spingi-alimenti, toglierlo facendovi scorrere acqua, oppure usare la spazzolina di pulizia fornita in dotazione.
- Se si lavano a mano le lame, i dischi e gli accessori per tagliare a cubetti e a spirale, procedere con la massima cura. Nel maneggiarli, afferrarli dai perni in plastica. Non lasciare nell'acqua saponata perché potrebbero sparire dalla vista. Per pulire le lame, tenerle dalla parte centrale in plastica e usare l'apposita spazzolina in dotazione per pulire all'interno.
- Le ciotole sono realizzate in plastica e componenti di metallo. Non devono essere usate nei forni a microonde.
- La base di supporto può essere pulita con materiale non abrasivo e sapone. Asciugare sempre con la massima cura.
- Se i piedini lasciano dei segni sul piano di lavoro, spruzzare un detersivo antimacchia, quindi strofinare con una spugnetta bagnata.
- Se restano residui di macchia, ripetere la procedura e strofinare il punto in questione con una spugna bagnata e una polvere detersiva non abrasiva.

IMPORTANTE: Non riporre mai lame o dischi sull'albero motore. Lame e dischi non devono mai essere collocate sull'albero motore, tranne quando l'uso del robot da cucina sta per essere utilizzato.

MANUTENZIONE: Qualsiasi altra operazione deve essere eseguita da personale debitamente qualificato.

7. INFORMAZIONI TECNICHE DI SICUREZZA

Se il robot da cucina continua a funzionare per tempi eccezionalmente lunghi per tritare, miscelare o impastare composti troppo densi o pesanti, in più fasi successive, il motore può surriscaldarsi. In tal caso, il robot da cucina si arresta. Spegnerlo e attendere il raffreddamento prima di continuare. Occorrono 10 minuti, in genere, per il raffreddamento. In casi estremi, potrebbe occorrere un'ora. I dispositivi di sicurezza impediscono alla macchina di funzionare se la ciotola o il coperchio non sono bloccati correttamente in posizione. Il motore si arresta in pochi secondi quando la macchina viene spenta. Grazie a un circuito di arresto rapido, anche quando si toglie lo spingi-alimenti il motore si arresta in pochi secondi.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Lavorazione degli alimenti

1. Problema: Gli alimenti sono lavorati in modo uniforme quando vengono tritati.

Soluzione:

- Gli ingredienti devono essere tagliati in pezzi uniformi da 1,5-2,5 cm prima di essere lavorati
- Procedere in più fasi successive per evitare sovraccarichi.

2. Problema: Le fette sono irregolari o non uniformi.

Soluzione:

- Posizionare nel tubo di alimentazione alimenti tagliati in modo uniforme, con l'estremità eliminata. Usare sempre il tubo di alimentazione più piccolo possibile.
- Applicare una pressione uniforme sullo spingi-alimenti.

3. Problema: Il cibo risale verso l'alto nel tubo di alimentazione.

Soluzione:

- Il tubo di alimentazione deve essere riempito completamente per ottenere i migliori risultati.

4. Problema: Del cibo rimane sopra il disco.

Soluzione:

- È normale che rimangano pezzi di piccole dimensioni; tagliare i pezzi rimanenti a mano e aggiungerli agli ingredienti lavorati.

Taglio a spirale

1. Problema: Manca lo spazio per far ricadere i nastri.

Soluzione:

- Spegnerlo il robot da cucina, togliere il coperchio per il taglio a spirale. Trasferire gli alimenti in un contenitore separato prima di continuare.

2. Problema: Gli alimenti tagliati a spaghetti si attorcigliano senza ricadere.

Soluzione:

- Spegnerlo il robot da cucina, togliere il coperchio del taglio a spirale. Trasferire gli alimenti in un contenitore separato prima di continuare.

3. Problema: L'alimento non viene tagliato a spirale.

Soluzione:

- Togliere il tubo di alimentazione, eliminare i residui di cibo dal disco e dallo spingi-alimenti per taglio a spirale. Tagliare nuovamente le estremità degli alimenti, in modo da formare una nuova superficie piatta.

4. Problema: Il taglio a spaghetti non viene eseguito correttamente.

Soluzione:

- Sciacquare il disco per taglio a spirale e controllare che sia privo di residui.

Tagliare a cubetti

1. Problema: Il cibo s'incestra nella griglia per tagliare a cubetti.

Soluzione:

- Dapprima, staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica. Togliere con cura il disco per tagliare a cubetti.
- Usare il dente singolo lungo presente sul manico dello strumento di pulizia della griglia per tagliare a cubetti, in modo da spingere il cibo incastrato fuori della griglia per tagliare a cubetti e dalle grandi aperture.
- Poi, dalle aperture grandi su ciascun lato della griglia per tagliare a cubetti, eliminare i pezzi di cibo più grandi.
- Non usare le dita per pulire la griglia per tagliare a cubetti. **USARE SOLO LO STRUMENTO DI PULIZIA DELLA GRIGLIA PER TAGLIARE A CUBETTI.**

2. Problema: Gli alimenti non sono tagliati in modo uniforme.

Soluzione:

- Inserire gli alimenti più a sinistra all'interno del tubo di alimentazione small o medium.
- Usare il tubo di alimentazione piccolo per gli alimenti più piccoli.
- Esercitare una pressione uniforme nell'utilizzare il tubo di alimentazione.

Impastare

1. Problema: Il motore rallenta.

Soluzione:

- La quantità di impasto potrebbe superare la capacità massima del robot da cucina. Togliere metà dell'impasto e procedere in più fasi successive.
- L'impasto potrebbe essere troppo umido (cfr. numero 8). Se il motore accelera, continuare il processo. Se no, aggiungere farina, 1 cucchiaino per volta, fino a quando il motore accelera. Continuare a lavorare finché l'impasto pulisce le pareti della ciotola.

2. Problema: La lama non incorpora gli ingredienti.

Soluzione:

- Avviare sempre il robot da cucina prima di aggiungere liquido. Aggiungere il liquido in modo lento e costante, attraverso l'apposita apertura nello spingi-alimenti, dando tempo agli ingredienti asciutti di assorbirlo. Se il liquido viene aggiunto troppo rapidamente, aspettare che gli ingredienti nella ciotola si amalgamino, quindi aggiungere lentamente il liquido rimanente (non spegnere la macchina). Versare il liquido dall'impasto attraverso l'apertura del tubo di alimentazione; non versare liquido direttamente sul fondo della ciotola.

3. Problema: La lama di solleva all'interno della ciotola.

Soluzione:

- Un impasto troppo appiccicoso potrebbe causare il sollevamento della lama. Reinscrivere con cura la lama e aggiungere subito 2 cucchiaini di farina dal tubo di alimentazione mentre la macchina è in funzione.

4. Problema: L'impasto non si pulisce all'interno della ciotola.

Soluzione:

- La quantità di impasto potrebbe superare la capacità massima del robot da cucina. Togliere metà dell'impasto e procedere in due fasi successive.

- L'impasto potrebbe essere troppo asciutto (cfr. numero 7).
- L'impasto potrebbe essere troppo umido (cfr. numero 8).

5. Problema: Un cordolo di impasto si forma sopra la lama e non si impasta in modo uniforme.

Soluzione:

- Spegnere la macchina, togliere con cautela l'impasto, dividerlo in 3 parti e ridistribuire il tutto in modo uniforme nella ciotola.

6. Problema: L'impasto ha una consistenza dura dopo l'impastatura.

Soluzione:

- Se l'impasto è duro con una sensazione gommosa al tatto, è possibile che il composto sia stato impastato eccessivamente. Interrompere l'impastatura, lasciar riposare l'impasto, quindi procedere con la ricetta.

7. Problema: L'impasto è troppo asciutto.

Soluzione:

- Mentre la macchina è in funzione, aggiungere acqua, 1 cucchiaino per volta, fino a quando l'impasto si pulisce all'interno della ciotola.

8. Problema: L'impasto è troppo umido.

Soluzione:

- Mentre la macchina è in funzione, aggiungere farina, 1 cucchiaino per volta, fino a quando l'impasto si pulisce all'interno della ciotola.

Inconvenienti tecnici

1. Problema: Il motore non parte.

Soluzione:

- È previsto un dispositivo di sicurezza per impedire al motore di attivarsi se la macchina non è montata in modo corretto. Controllare che la ciotola e il suo coperchio siano correttamente bloccati in posizione.
- Se il motore non parte, controllare sia la presa elettrica che il cavo di alimentazione.

2. Problema: Il robot da cucina si spegne durante il funzionamento.

Soluzione:

- Potrebbe essersi disattivato il dispositivo di blocco del coperchio; controllare che sia fissato correttamente in posizione.
- Un apposito dispositivo di protezione e di sicurezza impedisce al motore di surriscaldarsi; ciò potrebbe essere causato da uno sforzo eccessivo del motore stesso. Premere il pulsante Off. Aspettare 10 minuti per lasciar raffreddare il robot da cucina prima di riattivarlo.

3. Problema: Il motore è rallentato durante il funzionamento.

Soluzione:

- La cosa può essere normale in quanto per alcuni composti più pesanti (per es. nell'affettare/sminuzzare il formaggio) è possibile che il motore debba funzionare più intensamente. Riposizionare semplicemente gli alimenti nel tubo di alimentazione e riprovare.
- È possibile che la capacità massima sia stata superata. Togliere parte degli ingredienti e continuare il processo.

4. Problema: Il robot da cucina ha vibrato/si è mosso sul piano di lavoro durante il funzionamento.

Soluzione:

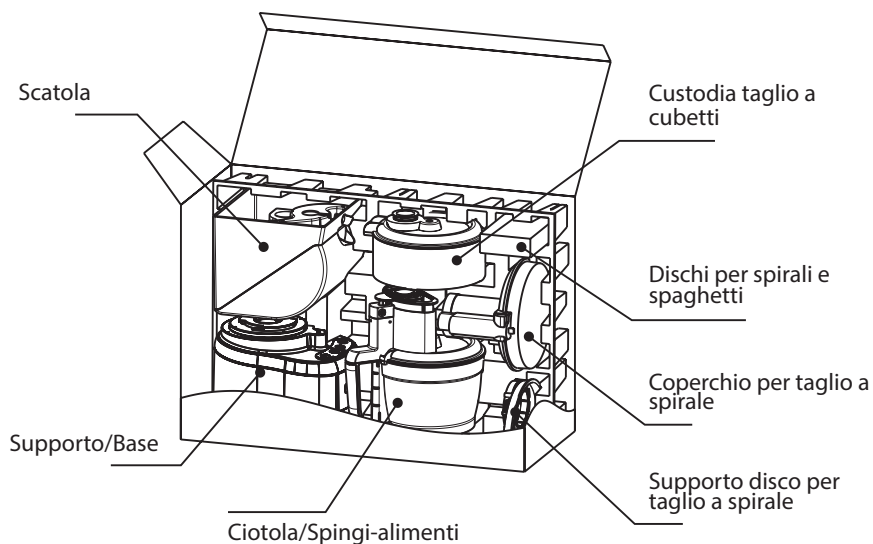
- Controllare che i piedini di gomma dell'apparecchio siano puliti e asciutti. Controllare anche che non sia superata la capacità massima della macchina.

- La cosa può essere normale in quanto per alcuni composti più pesanti (per es. nell'affettare/sminuzzare il formaggio) è possibile che il motore debba funzionare più intensamente.

9. GUIDA DI REIMBALLAGGIO

Consigliamo di conservare la scatola principale e gli inserti interni di cartone per un semplice reimballaggio e un trasporto sicuro del robot da cucina Expert Prep Pro.

Consultare il diagramma riportato di seguito, che rappresenta una guida per reimballare, all'occorrenza, tutte le componenti.



1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

- Respete siempre las precauciones de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños. Este aparato debe utilizarse únicamente tal y como se describe en este manual de instrucciones.
- Solo para uso doméstico en interiores. Este aparato está destinado a un uso exclusivamente doméstico y no está previsto para usos como:
 - zonas de cocina para el personal, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - pensiones y otros establecimientos de tipo turístico
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, a no ser que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones relativas al uso del mismo a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños para tener la seguridad que no juegan con este producto.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños, durante su uso y después del mismo.
- Existe un riesgo de lesiones si el producto se utiliza de forma incorrecta.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante para evitar

riesgos. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 181). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.

- Desconecte siempre el aparato de la red cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- **PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO AL MANIPULAR LAS AFILADAS CUCHILLAS, AL VACIAR LAS CUBETAS Y DURANTE LA LIMPIEZA. NO TOQUE LAS CUCHILLAS METÁLICAS NI LOS BORDES CORTANTES DE LOS DISCOS. ESTÁN EXTREMADAMENTE AFILADOS Y EL CONTACTO CON ELLOS PODRÍA CAUSAR LESIONES.**
- **IMPORTANTE:** Tenga especial cuidado cuando trabaje con líquidos calientes para evitar lesiones por desbordamiento, vapor o salpicaduras. Para evitar quemaduras por el vapor, puede ser aconsejable procesar pequeñas cantidades a baja velocidad.
- Inspeccione siempre el aparato y sus accesorios en busca de daños aparentes antes de utilizarlo. No lo use si está dañado o ha sufrido algún golpe. En caso de avería o de daños en el aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 181).
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- Compruebe siempre que el voltaje de la red corresponde con el del aparato; que viene indicado en la parte inferior de la base.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o de la encimera.
- Evite el contacto entre el cable de alimentación y las superficies calientes.
- Compruebe que tiene las manos secas antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca coloque la cuchilla o el disco directamente sobre el

motor de la base. Asegúrese siempre de que el bol está correctamente colocado en su lugar.

- Antes de encender el procesador, compruebe que la cuchilla está bloqueada en su sitio en el eje del motor (con cuidado de evitar los bordes afilados) y que la tapa está correctamente colocada. No fuerce ni bloquee el mecanismo de la tapa.
- Inserte siempre con cuidado la cuchilla antes de añadir los ingredientes.
- Mantenga las manos, espátulas y otros utensilios alejados de las cuchillas en movimiento mientras el aparato esté funcionando. Se puede utilizar una espátula de plástico, pero solo cuando el motor del robot de cocina esté parado.
- Nunca empuje los alimentos hacia abajo con la mano al cortarlos o picarlos. Utilice siempre un embutidor.
- Compruebe que el motor se ha detenido por completo antes de retirar la tapa.
- Separe el bol de la base del motor con mucho cuidado antes de retirar la cuchilla.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando está enchufado.
- Después de cada uso, deje siempre las cuchillas y el bol bien limpios y completamente secos antes de guardarlos.
- Nunca almacene las cuchillas o los discos sobre el eje del motor. Para reducir el riesgo de lesiones, no debe colocarse una cuchilla o un disco sobre el eje hasta que el bol este correctamente bloqueado en su lugar y el procesador esté en uso. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
- Todas las piezas, excepto la base, son aptas para el lavavajillas; recomendamos usar siempre la bandeja superior. Tenga cuidado al lavar las cuchillas, los discos, el kit para cortar en dados y los accesorios para espirales. Para manipularlos sujételos por el vástago de plástico. No los deje en remojo en agua jabonosa, pues podría perderlos de vista. Para limpiar las cuchillas, sujételas por la parte central de plástico y utilice el cepillo de limpieza suministrado para limpiar el interior del

vástago.

- No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido ni la meta en el lavavajillas.
- Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 181)



ATENCIÓN: Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos.

Al deshacerse correctamente de este producto ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar una eliminación inadecuada del mismo. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

2. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades, acaba de adquirir un Expert Prep Pro Cuisinart!

Durante más de 30 años, el objetivo de Cuisinart ha sido fabricar los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y un uso sencillo y ofrecen un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. **Embutidor de 3 piezas: embutidor pequeño (1a), embutidor mediano (1b), embutidor grande (1c).**
2. **Tapa del bol**
3. **Boles de trabajo pequeño de 0,95 L (3a) y grande de 3 L (3b)**
4. **Panel de control táctil (Alta, Baja, Off y Pulse)**
5. **Base**
6. **Cuchilla pequeña para picar/mezclar**
7. **Cuchilla para amasar**
8. **Cuchilla grande para picar/mezclar**
9. **Disco para rebanar ajustable**
10. **Disco reversible para triturar/rallar**
11. **Adaptador para el vástago**
12. **Espátula**
13. **Estuche para guardar los accesorios**
14. **Kit para cortar en dados**
 - a. **Herramienta de limpieza de la rejilla de corte**
 - b. **Tapa plana del bol con embutidor pequeño (también tapa del estuche del kit para cortar en dados)**
 - c. **Disco de corte**
 - d. **Rejilla de corte**
 - e. **Estuche del kit para cortar en dados**
15. **Accesorios para hacer espirales**
 - a. **Embutidor para espirales**
 - b. **Tapa del espiralizador**
 - c. **Disco para corte espagueti**
 - d. **Disco para corte cinta**
 - e. **Soporte para disco espiralizador**
 - f. **Estuche para discos espiralizadores**

Incluye cepillo de limpieza (no se muestra)

A. ESTUCHE PARA LOS ACCESORIOS

Accesorios

El estuche para almacenar los accesorios contiene los accesorios siguientes:

- Cuchilla pequeña para picar/mezclar
- Cuchilla grande para picar/mezclar
- Cuchilla para amasar
- Adaptador para el vástago
- Disco ajustable para rebanar (en el hueco derecho)
- Disco reversible para triturar/rallar

Bloqueo

Para desbloquear, gire el dial de la parte delantera del estuche en sentido antihorario hasta la posición «Abierto». Levante con cuidado la tapa transparente. No fuerce la apertura de la tapa cuando el dial esté en posición de bloqueo. Para bloquear, cierre suavemente la tapa y gire el dial en el sentido horario hasta la posición «Bloqueado».

NOTA: Sujete las cuchillas o los discos con cuidado por el vástago para colocarlos y sacarlos del estuche.

PRECAUCIÓN: NO TOQUE LAS CUCHILLAS METÁLICAS NI LOS BORDES CORTANTES DE LOS DISCOS. ESTÁN EXTREMADAMENTE AFILADOS Y EL CONTACTO CON ELLOS PODRÍA CAUSAR LESIONES.

B. ESTUCHE PARA GUARDAR EL KIT DE CORTAR EN DADOS

Montaje y desmontaje de las piezas (Fig. 1)

1. Para abrir el kit, gire la tapa plana en sentido antihorario y retírela.
2. Sujete el vástago central de la cuchilla de hacer dados y levántela con cuidado para sacarla del estuche. Colóquela sobre una superficie plana
3. Utilizando el hueco de la parte superior de la rejilla, sujétela y levántela para retirarla.
4. La herramienta de limpieza se encuentra en un espacio de almacenaje de la base del estuche.
5. Cuando vuelva a guardar los accesorios del kit, compruebe que todos están limpios y secos. Para guardar los accesorios en el estuche, introdúzcalos en orden inverso, empezando por la herramienta de limpieza:

- 1 = Embutidor pequeño
- 2 = Tapa plana
- 3 = Disco de corte
- 4 = Rejilla de corte
- 5 = Herramienta de limpieza
- 6 = Estuche de almacenamiento

4. USO

Antes del primer uso

Antes de utilizar Expert Prep Pro por primera vez, lave y seque cuidadosamente todas las piezas (puede consultar la sección «Limpieza, almacenaje y mantenimiento»)

Boles de trabajo

- Este Robot de Cocina incluye dos boles de trabajo.
- El bol más grande tiene una capacidad máxima de 3 L y se puede usar con la cuchilla de picar/mezclar grande, la cuchilla de amasar, el disco ajustable, el disco reversible para triturar/rallar, el kit de hacer dados y el kit espiralizador.
- El bol más pequeño tiene una capacidad máxima de 0,95 L y se puede usar únicamente con la cuchilla pequeña de picar/mezclar. La tapa bloqueada en su sitio evita que las preparaciones del bol pequeño caigan en el grande, lo que permite utilizar el bol pequeño sin tener que lavar el bol grande después de su uso.

NOTA: El bol grande debe estar montado siempre antes de montar el bol pequeño encima de él. No siempre será posible usar los boles a su capacidad máxima. La cantidad de alimentos o líquidos que se pueden procesar en los boles depende de la densidad de los ingredientes y de la consistencia el resultado final deseado. Si el motor se resiste o si los resultados del procesamiento son desiguales, recomendamos reducir la cantidad de ingredientes del bol y proceder por lotes. Para procesar líquidos, recomendamos no llenar los boles por encima de las marcas de nivel máximo de cada bol (1800 ml en el bol grande y 400 ml en el bol pequeño). De lo contrario, el líquido podría derramarse en el vástago central, lo que podría causar filtraciones. Picar determinados alimentos puede rayar o enturbiar el bol, pero esto no afectará a sus funciones.

Bol principal y bloqueo de la tapa

1. Coloque la base del robot sobre una encimera seca y nivelada, con los mandos orientados hacia usted. No enchufe la unidad hasta que esté completamente montada.
2. Coloque el bol grande sobre la base y utilice el asa para girarlo en sentido antihorario, hasta que quede fijado en su sitio.
3. Para utilizar el bol pequeño, fije primero el grande a la base. Coloque el adaptador de vástago sobre el eje y el bol pequeño sobre el adaptador, dentro del bol grande. Coloque los dedos en el interior del bol pequeño y gírelo ligeramente hasta que quede colocado en su lugar (tiene que ser posible girar ligeramente el bol).
4. Coloque la tapa sobre el bol grande, con el conjunto del tubo de alimentación ligeramente desplazado a la derecha del asa.
5. Una vez que la tapa esté bien fijada, gírela en el sentido horario para encajar el mecanismo de cierre y bloqueo. Compruebe que está encajada en su sitio. (**Fig. 2**).
6. Para retirar la tapa, gírela en sentido antihorario hasta el tope y luego levántela para soltarla.

NOTA: No es posible retirar el bol antes de quitar la tapa.

Utilización de la tapa plana del bol

La tapa plana proporciona una mayor comodidad para las recetas que no requieren los 3 tubos de alimentación, ya que es ligera y hay menos piezas que lavar después. Puede resultarle útil para preparar masas horneadas como bizcochos, galletas, tartas y panes. La tapa plana también sirve como tapa del estucho del kit para cortar en dados.

NOTA: No utilice la tapa plana con el bol pequeño y la cuchilla pequeña para picar/mezclar, el disco para rebanar, el disco para triturar/rallar, el kit para cortar en dados o el accesorio para hacer espirales.

Montaje de la tapa plana

Coloque la tapa plana sobre el bol de manera que el logotipo Cuisinart de la tapa quede hacia arriba y sea legible. Gire la tapa en el sentido horario para bloquearla en su lugar. Compruebe que la tapa está en su sitio antes de empezar a usar el procesador.

Desmontaje de la tapa plana

Coloque una mano cerca del logotipo de Cuisinart y la otra en el extremo opuesto de la tapa. Gire en sentido antihorario para desbloquearla.

A. CONTROLES DE LA MÁQUINA

Mandos de control de velocidad

Los mandos Alta y Baja permiten funcionar a la máquina hasta que pulse Off.

1. Monte correctamente la máquina.
2. Añada los ingredientes al bol, ya sea a través del tubo de alimentación o directamente. Ponga la tapa y déjela bloqueada.
3. Pulse los botones Alta o Baja. La luz azul LED se encenderá y el motor se pondrá en marcha.
4. Pulse el botón Off cuando acabe.

Botón Pulse

El botón Pulse pone la máquina en funcionamiento únicamente al pulsarlo. Esta función ofrece un control más preciso de la duración y la frecuencia del procesamiento. A menos que se especifique otra cosa, solo debe pulsar este botón durante dos segundos.

Con la máquina correctamente montada y los ingredientes en el bol, pulse repetidamente el botón Pulse, en función de las necesidades. A medida que se vaya acostumbrando a utilizar el procesador sabrá cuál es el mejor ajuste para cada preparación.

B. CUCHILLAS PARA PICAR/MEZCLAR

Función de bloqueo de la cuchilla

Esta función está diseñada para mantener la cuchilla en su sitio durante las tareas de procesamiento, vertido, elevación y manipulación, pero no la fija de forma permanente. Debe manipularse con cuidado. Compruebe siempre que la cuchilla está bien bloqueada antes de dar la vuelta al bol.

Funcionamiento de la cuchilla grande para picar/mezclar (Fig. 3).

Coloque el bol grande sobre la base. Sujete la cuchilla grande para picar/mezclar por el vástago y colóquela en el centro del bol. Déjela sobre el eje y empuje hasta que quede sujeta en su lugar. Coloque la tapa del bol o la tapa plana. Después de usar el procesador, compruebe que la cuchilla está bien sujeta antes de vaciar el bol. Para retirar la cuchilla, primero debe quitar la tapa, luego sacar el bol de la base y colocarlo sobre una superficie plana. Apoye la mano en el borde del bol y tire de la hoja hacia arriba suavemente y con cuidado.

Funcionamiento de la cuchilla pequeña para picar/mezclar (Fig. 4).

Coloque el bol grande sobre la base. Coloque el adaptador sobre el vástago, en el centro del bol. A continuación, coloque el bol pequeño sobre el grande, encajándolo en el adaptador. Sujete la cuchilla pequeña para picar/mezclar por el vástago, colocándola sobre el adaptador. Empuje firmemente para que quede bloqueada en su sitio. Coloque la tapa. Para retirar la cuchilla, primero debe quitar la tapa, luego sacar el bol pequeño del grande y colocarlo sobre una superficie plana. Apoye la mano en el borde del bol y tire de la hoja hacia arriba suavemente y con cuidado.

Trucos y consejos

Picar

- Para ingredientes crudos: pelar, quitar el corazón, las semillas o los huesos. Los alimentos deben cortarse en trozos uniformes de 1,5-2,5 cm. Los alimentos cortados en trozos del mismo tamaño

producen resultados más uniformes.

- Triture los alimentos con toques de 1-2 segundos de la tecla Pulse. Para obtener un picado más fino, mantenga pulsado el botón Pulse o accione los botones Alta/Baja, para que la máquina funcione de manera continua. Observe los ingredientes con atención para lograr la consistencia deseada y despegue la comida de las paredes del bol cuando sea necesario. Se recomienda la velocidad alta para las tareas de picado y procesamiento.

Puré

- Para hacer puré de frutas frescas o frutas y verduras cocidas: Los ingredientes deben cortarse en trozos de 2,5 cm; la mejor forma de conseguir un puré homogéneo es que todos los trozos sean del mismo tamaño. Empiece con la tecla Pulse para picar y continúe a velocidad Alta o Baja hasta que los alimentos queden hechos puré; despegue la comida de las paredes del bol cuando sea necesario. No utilice este método para hacer puré con patatas hervidas.
- Para hacer puré de sólidos para una sopa o salsa: Separe los sólidos del líquido y procese únicamente los sólidos. Añada líquido de cocción a través del tubo de alimentación cuando sea necesario.

NOTA: La capacidad máxima para hacer puré es de 1150 ml.

C. CUCHILLA PARA AMASAR

Funcionamiento de la cuchilla de amasar

Utilizar únicamente con el bol grande. Para colocar la cuchilla de amasar, colóquela con cuidado sobre el eje y empuje hasta que quede en su sitio.

Amasar (usando la cuchilla para amasar o la cuchilla grande para picar/mezclar (Fig. 5)

- La cuchilla para picar/mezclar es ideal para las masas de pastelería, mientras que la cuchilla para amasar está diseñada específicamente para amasar masas de pan.
- Se recomienda que el embutidor grande (situado en la tapa del bol y marcado a cada lado con «Lock» y una flecha) esté en posición de bloqueo al amasar, para evitar que se mueva. No obstante, es normal que vibre. Para bloquearlo basta con tirar del bloqueo del embutidor hacia usted, lo que impedirá que se salga del tubo de alimentación grande.

D. DISCOS DE REBANAR/RALLAR

Montaje

NOTA: Los discos para rebanar y triturar/rallar solo pueden utilizarse en el bol grande.

Coloque el bol sobre la base y luego coloque el adaptador sobre el eje. Si utiliza el **disco para rebanar ajustable**, haga girar el vástago para que coincida con las marcas que indican el grosor de las rebanadas, de 1 a 7 (1, rebanada fina, 7, rebanada gruesa). Utilice el vástago de plástico para alinear e insertar el disco sobre el adaptador. Compruebe que el disco tiene la cara correcta hacia arriba y el texto está visible. Debe usar el vástago del plástico para retirar el disco.

Si utiliza el **disco reversible para rallar**, puede utilizar la cara fina o gruesa; utilice el vástago de plástico para girarlo hasta su posición sobre el adaptador. Compruebe que el disco tiene la cara correcta hacia arriba con el texto visible. Debe usar el vástago del plástico para retirar el disco.

Funcionamiento (Fig. 6)

- Con el disco para rebanar puede preparar rebanadas. Corta en rodajas las frutas, verduras y carne cocida.
- El disco para triturar/rallar puede rallar la mayoría de los quesos firmes y duros. También tritura verduras como patatas, zanahorias y calabacines.

- Coloque siempre los alimentos en el tubo de alimentación en trozos homogéneos para rebanarlos o rallarlos. Cada alimento requerirá una presión determinada. Presione suavemente para alimentos blandos, algo más para alimentos medios y firmemente para los alimentos más duros. La presión debe ser uniforme.
- En caso de frutas o verduras redondas, corte un trozo grueso de la base para que el alimento quede asentado en el tubo de alimentación. Corte al tamaño necesario para que quepa en el tubo.
- Para ingredientes pequeños como champiñones, rábanos o fresas, corte los extremos para que el alimento quede asentado en el tubo de alimentación.
- El queso debe estar bien frío para rebanarlo o rallarlo.
- Para triturar verduras de hoja, como lechuga o espinacas, haga un rollo con las hojas y colóquelas en el tubo de alimentación. Utilice una presión uniforme.

NOTA: Utilice siempre el embudidor para rebanar o rallar. No introduzca en ningún caso los dedos en el tubo de alimentación con la unidad en funcionamiento.

5. GUÍA DEL USUARIO

ALIMENTO	ACCESORIOS	MANDOS	INSTRUCCIONES
Quesos blandos (ricotta, queso crema, requesón...)	Cuchilla para picar/mezclar	Baja, si desea mezclar suavemente, o Alta para batir.	El queso debe estar a temperatura ambiente. Si es necesario, corte en dados de 2,5 cm. Procese hasta que quede suave, parando para recoger la comida pegada a las paredes del bol. Perfecto para hacer tartas de queso, salsas, rellenos para pasta y mucho más.
Quesos firmes (chedar, queso suizo, edam, gouda...)	Disco para rebanar o rallar	Alta	El queso debe estar bien refrigerado antes de rebanarlo/rallar. Córtele de modo que quepa en el tubo de alimentación. Utilice una presión media para rebanar/rallar.
Quesos duros (parmesano, romano, etc.)	Cuchilla para picar/mezclar	Pulse and High	Si utiliza la cuchilla para picar/mezclar, corte en dados de 1,5 cm. Pulse para romper y luego procese hasta obtener una consistencia fina. Si desea rebanar o picar, corte el alimento en trozos que quepan en el tubo de alimentación y utilice una presión ligera a media.
Alimentos para bebés	Cuchilla para picar/mezclar	Pulse y Alta	Como para cualquier puré de frutas o verduras, corte los ingredientes en trozos de 1,5-2,5 cm. Cocine los alimentos hasta que esté completamente blandos. Pulse para picar y luego procese hasta que el puré esté suave (añada líquido de cocción a través del tubo de alimentación cuando sea necesario). Congele la preparación en bandejas para cubitos de hielo, para disponer de porciones individuales.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MANDOS	INSTRUCCIONES
Migas (pan, galletas, cracker)	Cuchilla para picar/mezclar	Pulse y Alta	Rompa en pedazos. Pulse para romper y luego procese hasta obtener la consistencia deseada. De esta forma obtendrá unas migas perfectas para rebozar carnes y pescados. Las galletas picadas son un revestimiento delicioso y crujiente para tartas y pasteles.
Hierbas frescas	Cuchilla para picar/mezclar	Pulse	Lave y seque las hierbas cuidadosamente. Pulse para picar. Siga utilizando la tecla pulse hasta obtener la consistencia deseada.
Carne picada	Cuchilla para picar/mezclar	Pulse	Corte la carne en dados de 2,5 cm. Pulse para picar, unas 25 veces o hasta obtener la consistencia deseada. Si desea la carne en puré, siga procesando. No pique más de un kilo de una sola vez. Compruebe bien que no hay huesos entre la carne.
Helado	Cuchilla para picar/mezclar	Pulse y Alta	Corte la fruta congelada en dados de 2,5 cm y póngala en el bol junto con el líquido (zumo o leche), los edulcorantes (miel, azúcar...) y otros saborizantes. Pulse para deshacer y luego procese a velocidad alta hasta que la mezcla quede suave.
Batidos / Smoothies	Cuchilla para picar/mezclar	Baja	Para hacer batidos, añada primero el helado. Con el robot en funcionamiento, añada leche a través del tubo de alimentación, hasta obtener la consistencia deseada. Para hacer smoothies, añada primero la fruta y luego el líquido a través del tubo de alimentación, con el robot en funcionamiento.
Frutos secos	Cuchilla para picar/mezclar	Pulse y Alta	Utilice la tecla Pulse para picar, hasta obtener la consistencia deseada. Para hacer mantequilla de frutos secos, empiece con Pulse para romperlos y luego procese hasta alcanzar una consistencia suave, parando para recoger lo que se pegue a las paredes del bol.
Azúcar superfino	Cuchilla para picar/mezclar	Alta	Procese el azúcar blanquilla durante aproximadamente un minuto, hasta que quede finamente molida. Excelente para merengues y otros productos de pastelería.
Mezcla de mantequilla y miel	Cuchilla pequeña para picar/mezclar	Alta	Mantequilla (300 gr) a temperatura ambiente cortada en trozos de aproximadamente 14 x 40 mm. Miel (400 g) a temperatura ambiente (fuera de la nevera durante al menos 1 día). Procesa durante 20 segundos.

ALIMENTO	ACCESORIOS	MANDOS	INSTRUCCIONES
Nata montada	Cuchilla para picar/mezclar	Baja	Procese la nata bien fría hasta que empiece a espesar. Añada azúcar al gusto, siga procesando hasta que alcance la consistencia deseada. La crema montada es perfecta como cobertura para pasteles y helados.
Masa de pan	Cuchilla para amasar	Alta / Pulse (según convenga). El tiempo máximo de uso en Alta es de 2 min.	Masa fermentada (pan, brioche, masa dulce) La capacidad máxima es de 700 g de harina + 450 g de agua = 1125 g

A. DADOS

Montaje (Fig. 7)

1. Coloque el bol grande sobre la base y el adaptador sobre el eje.
2. Coloque con cuidado la rejilla para cortar en dados sobre el adaptador con la rejilla más cerca de la parte delantera del robot de cocina. Compruebe que el texto «This side up» aparece en la parte superior. Las dos flechas de la cuadrícula deben apuntar hacia el mango. El kit para cortar en dados no funcionará si no se inserta correctamente la rejilla.
3. Coloque con cuidado el disco de corte sobre la rejilla. Empuje ligeramente para que quede fijado en su sitio. Si lo coloca con precisión, no debería moverse.

NOTA: Tenga siempre cuidado al manipular el disco, la cuchilla está muy afilada.

4. Coloque la tapa.

Operación

- El disco de corte y la rejilla permiten hacer dados de fruta y verdura. La velocidad recomendada para cortar en dados la mayoría de las frutas y verduras es Alta. Use la velocidad Baja cuando trabaje con alimentos muy blandos, como el kiwi.
- Utilice exclusivamente el tubo de alimentación **medio** o **pequeño** con el kit de cortar en dados. Presionando hacia abajo, compruebe que todos los accesorios están correctamente insertados, a la izquierda del tubo de alimentación.
- Use la herramienta de limpieza de la rejilla para limpiarla. Primero retire la comida atascada utilizando el diente largo del mango. Luego coloque los dos dientes más largos sobre los lados derecho e izquierdo de la rejilla. Guíe la herramienta de limpieza en la posición correcta y presione hacia abajo para retirar los residuos que queden.
- Cuando procese alimentos como patata o calabaza, limpie la rejilla cada 3-4 usos para evitar que se acumulen restos.
- Cuando haya grandes restos de comida entre la rejilla y el disco de corte, límpielos con cuidado utilizando los huecos que quedan a la derecha y a la izquierda de la rejilla.

NOTA: No recomendamos cortar en dados los alimentos congelados, incluida la carne.

Guía para cortar en dados

ALIMENTO	ACCESORIOS	MANDOS	INSTRUCCIONES
La mayoría de las verduras (por ejemplo, patata o calabacín)	Kit para cortar en dados	Alta	Pele las verduras si es necesario y recórtelas para que quepan en el tubo de alimentación pequeño o mediano antes de cortarlas en dados.
Verduras blandas/muy blandas (por ejemplo, tomates o aguacates maduros)	Kit para cortar en dados	Baja	Pele las verduras si es necesario y recórtelas para que quepan en el tubo de alimentación pequeño o mediano antes de cortarlas en dados.
La mayoría de las frutas (por ejemplo manzanas, plátanos, fresas)	Kit para cortar en dados	Alta	Pele la fruta si es necesario y recórtela para que quepa en el tubo de alimentación pequeño antes de cortarla en dados.
Frutas blandas o muy blandas (por ejemplo, kiwi, piña madura, plátanos muy maduros)	Kit para cortar en dados	Baja	Pele la fruta si es necesario y recórtela para que quepa en el tubo de alimentación pequeño antes de cortarla en dados.

B. ESPIRALIZAR

El accesorio espiralizador utiliza dos discos, uno para cortar espaguetis y otro para cortar cintas. Le permitirán crear rodajas y espirales de frutas y verduras anchas o estrechas para guarnición.

FUNCIONES	ACCESORIOS	RESULTADOS
Disco para cortar cintas		
Disco para cortar espaguetis		

Montaje (Fig. 8)

1. Coloque el bol grande sobre la base e inserte el adaptador en el eje.
2. Coloque el soporte del disco espiralizador (con el espacio circular del lado del mango) sobre el adaptador y fíjelo en su sitio.
3. Coloque el disco espiralizador deseado sobre su soporte. Introduzca los dedos en los orificios y gire en disco en sentido horario para dejarlo colocado en su sitio.
4. Continúe hasta que el espiralizador quede bloqueado.

Operación

1. Corte la fruta o la verdura de modo que quepa en el tubo de alimentación. Recorte la parte superior para formar una superficie plana por ambos lados. Coloque el alimento en el tubo, centrándolo en el espiralizador (clavija central).
2. Con el embudidor para espirales, empuje el artículo hasta que quede fijado en los dientes del embudidor.

3. Seleccione Alta o Baja para espiralizar. Detenga el robot pulsando el botón Off y retire la tapa del espiralizador. Retire los restos que hayan quedado en el disco y en el embudidor. Vuelva a colocar la tapa y repita el proceso con el siguiente elemento.
4. Una vez tenga la cantidad deseada de fruta o verdura espiralizada en el bol, apague el robot de cocina, retire la tapa del espiralizador y saque los alimentos.
5. Para obtener mejores resultados, utilice fruta o verdura firme y procese a velocidad Alta (consulte la tabla de sugerencias).
6. No deje de limpiar toda la unidad después de cada uso. Todas las piezas son aptas para el lavavajillas.
7. Los alimentos más pequeños, como los rabanitos, pueden fijarse al embudidor presionando los dientes contra el alimento para una sujeción más firme. Luego ya puede colocar el conjunto en el tubo de alimentación. **(Fig. 9)**.

NOTA: Es posible que tenga que hacer pruebas con determinados alimentos, experimentando en posición vertical y horizontal, para obtener los mejores resultados.

Guía del espiralizador

ALIMENTO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN	CONSEJOS PARA LAS RECETAS
Manzana	Corte espagueti o cinta	Quite el corazón (no hace falta pelar)	Utilice el corte espagueti en crudo para ensaladas (debe mezclarlos con zumo de limón para evitar la oxidación). Puede hornearlos cubiertos de azúcar para adornar postres o para hacer tarta o pastel.
Pera	Corte cinta	Quite el corazón; corte en trozos para que quepan si las peras son grandes.	Corte en trozos más pequeños para hornearlas en forma de chips. Saltear y caramelizar.
Patata	Corte espagueti o cinta	Corte en trozos para que quepan en el tubo de alimentación.	Fría los espaguetis cortados en aceite. Salpimente al gusto. Ase en el horno con aceite de oliva.
Batata	Corte espagueti o cinta	Corte en trozos para que quepan en el tubo de alimentación.	Cocine al vapor o hierva rápidamente los espaguetis para obtener «pasta». Ase las cintas con aceite de oliva y sal.
Remolacha	Corte espagueti o cinta	Pele y corte en trozos que quepan en el tubo de alimentación.	Use los espaguetis crudos en ensalada o al vapor para guarnición ligera. Ase las cintas de remolacha y síralas con un buen aceite de oliva.
Pepino	Corte espagueti o cinta	Corte en trozos para que quepan en el tubo de alimentación.	Sirva en crudo con el aderezo deseado. Corte en cintas para encurtidos rápidos.
Rábano o rabanito	Corte espagueti o cinta	Corte en trozos para que quepan en el tubo de alimentación.	Corte en cinta para encurtir o para añadir un toque picante a una ensalada fresca de primavera.

Zanahoria	Corte espagueti o cinta	Pele	Corte espagueti o cinta en crudo para ensalada.
Calabacín	Corte espagueti o cinta	Corte en trozos para que quepan en el tubo de alimentación.	Corte espagueti para cocinar con su salsa para pasta favorita. Corte en cinta salteado con aceite de oliva.
Calabaza cacahuete	Corte cinta	Pele y corte en trozos que quepan en el tubo de alimentación. Utilice solo el cuello (se puede reservar la parte más ancha para otro uso).	Ase o cocine al vapor para añadir a sopas, ensaladas o como guarnición ligera.
Chirivía	Corte espagueti o cinta	Pele y corte en trozos que quepan en el tubo de alimentación.	Son excelentes añadidas a una sopa o caldo.

6. LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Todas las piezas, excepto la base, son aptas para el lavavajillas; recomendamos usar siempre la bandeja superior. Debido a la intensa temperatura del agua en la bandeja inferior, con el tiempo, los boles, la tapa y los accesorios pueden sufrir daños tras el lavado. Coloque la tapa con el tubo de alimentación boca arriba para garantizar una limpieza adecuada. Coloque los boles y el embudidor boca abajo para que no se acumule agua. Recuerde vaciar con cuidado el lavavajillas si ha lavado cuchillas y discos afilados.
- Para facilitar la limpieza, enjuague los boles, las tapas y las cuchillas o discos inmediatamente después de usarlos para que la comida no se quede pegada. Coloque siempre los embudidores del revés para que no se acumule agua. Si se quedan alimentos alojados en el embudidor, retírelos con un chorro de agua o con el cepillo de limpieza incluido.
- Tenga cuidado al lavar las cuchillas, los discos, el kit para cortar en dados y los accesorios para espirales. Para manipularlos sujételos por el vástago de plástico. No los deje en remojo en agua jabonosa, pues podría perderlos de vista. Para limpiar las cuchillas, sujételas por la parte central de plástico y utilice el cepillo de limpieza suministrado para limpiar el interior del vástago.
- Los boles son de plástico con componentes metálicos. No deben utilizarse en el microondas.
- La base puede limpiarse con un material jabonoso y no abrasivo. No olvide secarla bien.
- Si las patas dejan manchas en la encimera, pulverícelas con un limpiador y repáselas con una esponja húmeda.
- Si quedan rastros de manchas, repita el procedimiento y limpie la zona con una esponja húmeda y polvos limpiadores no abrasivos.

IMPORTANTE: Nunca almacene las cuchillas o los discos sobre el eje del motor. No debe quedar ninguna cuchilla o disco sobre el eje, excepto cuando se vaya a utilizar el procesador.

MANTENIMIENTO: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante del servicio técnico autorizado.

7. INFORMACIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD

Si el procesador funciona durante un tiempo excepcionalmente largo al picar, mezclar o amasar una mezcla espesa o pesada en tandas sucesivas, el motor puede sobrecalentarse. Si esto ocurre, el procesador se detendrá. Apáguelo y espere a que el motor se enfríe antes de seguir usándolo. Normalmente se enfriará en 10 minutos. En los casos extremos, puede tardar una hora.

Los interruptores de seguridad impiden que la máquina funcione cuando el bol o la tapa no están bloqueados en su posición. El motor se detiene en cuestión de segundos cuando se apaga la máquina; cuando se retira el embudidor, un circuito de parada rápida también permite que el motor se detenga en cuestión de segundos.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Procesamiento de alimentos

1. Problema: Al picar, los alimentos se procesan de forma desigual.

Solución:

- Los ingredientes deben cortarse en trozos uniformes de 1,5-2,5 cm antes de procesarlos.
- Trabaje en lotes para evitar la sobrecarga.

2. Problema: Las rebanadas son desiguales o salen torcidas.

Solución:

- Coloque en el tubo de alimentación los alimentos cortados de manera uniforme, con el lado plano hacia abajo. Utilice siempre el tubo de alimentación más pequeño posible.
- Aplique una presión uniforme sobre el embudidor.

3. Problema: La comida se cae en el tubo de alimentación.

Solución:

- El tubo de alimentación debe estar lleno para obtener los mejores resultados.

4. Problema: Se queda algo de comida en la parte superior del disco.

Solución:

- Es normal que queden trozos pequeños; corte los trozos que queden sin procesar con la mano y añádalos al resto de los ingredientes.

Espiralizar

1. Problema: No hay espacio para que caigan las cintas.

Solución:

- Apague el robot de cocina, retire la tapa del espiralizador y traslade los alimentos procesados a otro recipiente antes de continuar.

2. Problema: Los espaguetis se enroscan en el vástago.

Solución:

- Apague el robot de cocina, retire la tapa del espiralizador y traslade los alimentos procesados a otro recipiente antes de continuar.

3. Problema: Los alimentos no forman espirales.

Solución:

- Retire los alimentos del tubo de alimentación, retire los restos del disco espiralizador y del embudidor y recorte los bordes de los alimentos para formar una nueva superficie plana.

4. Problema: Los cortes de los espaguetis no quedan limpios.

Solución:

- Aclare el disco espiralizador y compruebe que no quedan restos de comida.

Dados

1. Problema: La comida se queda atascada en la rejilla.

Solución:

- Primero, desenchufe la unidad. Retire el disco cortador con mucho cuidado.
- Utilice el diente largo del mango de la herramienta de limpieza para la rejilla para empujar los alimentos más difíciles a través de la rejilla y de las aberturas más grandes.
- A continuación, introduzca la mano con cuidado en las grandes aberturas a ambos lados de la rejilla para retirar los trozos más grandes de comida.
- No utilice los dedos para limpiar la rejilla. **UTILICE ÚNICAMENTE LA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA INCLUIDA.**

2. Problema: Los trozos de comida no se cortan de manera uniforme.

Solución:

- Coloque los trozos pegados a la izquierda en el tubo de alimentación mediano o pequeño.
- Utilice el tubo de alimentación pequeño para los trozos más pequeños.
- Aplique una presión uniforme sobre el tubo de alimentación.

Amasado

1. Problema: El motor se ralentiza.

Solución:

- La cantidad de masa puede superar la capacidad del robot. Retire la mitad y procese en dos tandas.
- La masa podría estar demasiado húmeda (véase número 8). Si el motor se acelera, siga procesando. De no ser así, añada harina, cucharada a cucharada, hasta que el motor se acelere. Procese hasta que la masa limpie las paredes del bol.

2. Problema: La cuchilla no incorpora los ingredientes.

Solución:

- Ponga siempre en marcha el robot antes de añadir el líquido. Añada el líquido en un chorro lento y constante a través del tubo de alimentación, dejando que los ingredientes secos tengan tiempo de absorberlo. Si añade el líquido demasiado rápido, espere a que los ingredientes que están en el bol se mezclen completamente y, a continuación, añada lentamente el líquido restante (no apague el procesador). Vierta el líquido sobre la masa cuando pase bajo el tubo de alimentación, no vierta el líquido directamente en el fondo del bol.

3. Problema: La cuchilla se levanta.

Solución:

- Una masa excesivamente pegajosa puede hacer que la cuchilla suba. Vuelva a colocar la cuchilla con cuidado y añada inmediatamente 2 cucharadas de harina a través del tubo de alimentación con la máquina en marcha.

4. Problema: La masa se pega a las paredes del bol.

Solución:

- La cantidad de masa puede superar la capacidad del robot. Retire la mitad y procese en dos tandas.
- La masa podría estar demasiado seca (véase el número 7).
- La masa podría estar demasiado húmeda (véase número 8).

5. Problema: Se forman grumos de masa en la parte superior de la cuchilla y no se amasa de manera uniforme.

Solución:

- Detenga la máquina, retire la masa con cuidado, divídala en tres trozos y redistribúyala de manera uniforme por el bol.

6. Problema: La masa queda dura después de amasar.

Solución:

- Si la masa está dura y gomosa es posible que la haya amasado demasiado. Deje de amasar, deje que repose y prosiga con la receta.

7. Problema: La masa está demasiado seca.

Solución:

- Con el procesador en marcha, añada agua, cucharada a cucharada, hasta que la masa limpie las paredes del bol.

8. Problema: La masa está demasiado húmeda.

Solución:

- Con el procesador en marcha, añada harina, cucharada a cucharada, hasta que la masa limpie las paredes del bol.

Problemas técnicos

1. Problema: El motor no arranca

Solución:

- El procesador tiene un sistema de seguridad que impide que el motor se ponga en marcha si las piezas no están correctamente montadas. Compruebe que el bol y su tapa están bloqueados en la posición correcta.
- Si el motor sigue sin arrancar, compruebe el cable de alimentación y la toma de corriente.

2. Problema: El robot de cocina se apaga durante el funcionamiento.

Solución:

- Es posible que la tapa se haya desbloqueado. Compruebe que está correctamente colocada.
- Un sistema de seguridad evita que el motor se recaliente por un esfuerzo excesivo. Pulse el botón Off y espere 10 minutos para que el robot se enfríe antes de volver a utilizarlo.

3. Problema: El motor se ralentiza durante el funcionamiento.

Solución:

- Es normal, ya que algunos procesos más pesados (por ejemplo, cortar/rallar queso) pueden exigir un esfuerzo adicional al motor. Basta con volver a colocar la comida en el tubo de alimentación e intentarlo de nuevo.
- Es posible que haya superado la capacidad de carga máxima. Retire parte de los ingredientes y siga procesando.

4. Problema: El robot de cocina vibra o se mueve por la encimera cuando está funcionando.

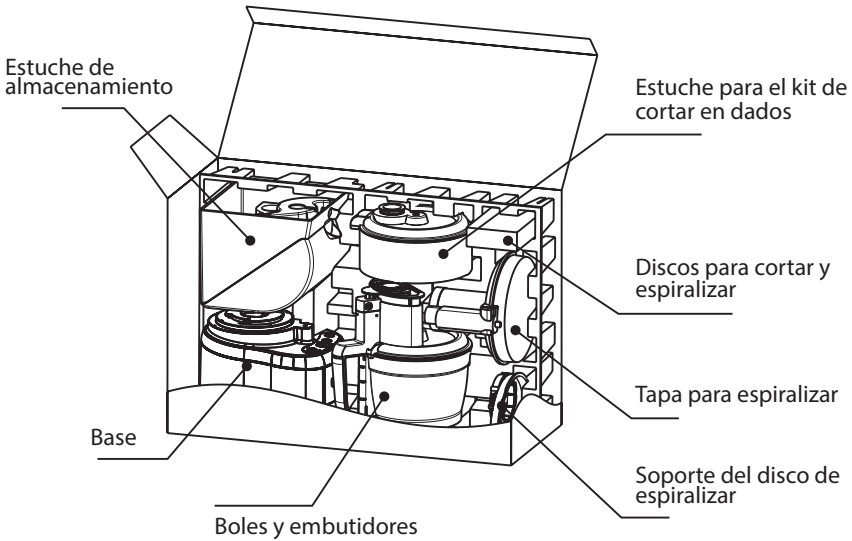
Solución:

- Compruebe que las patas de goma de la parte inferior de la unidad están limpias y secas. Compruebe también que no ha superado la capacidad de carga máxima.
- Es normal, ya que algunos procesos más pesados (por ejemplo, cortar/rallar queso) pueden exigir un esfuerzo adicional al motor.

9. GUÍA PARA EMBALAR EL PROCESADOR

Recomendamos que conserve la caja principal y las piezas de cartón inferiores para facilitar el almacenaje y transporte seguro del Expert Prep Pro.

Consulte el siguiente diagrama que proporciona una guía para volver a embalar todas las piezas cuando sea necesario.



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

- Respeite sempre as instruções de segurança durante a utilização para evitar lesões corporais ou danos ao aparelho. Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente como indicado no presente modo de emprego.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior de casa. Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares como, por exemplo:
 - áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas agropecuárias;
 - clientes em hotéis, motéis e similares;
 - pequenos alojamentos turísticos
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob vigilância ou tenham recebido instrução sobre o modo de emprego do aparelho da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças durante e após a sua utilização.
- Há risco de lesão em caso de utilização indevida do aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao Serviço de Assistência Técnica (consulte a secção “Garantia internacional”

na página 181). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.

- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente se o deixar não vigiado e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- **CUIDADO: AS LÂMINAS SÃO MUITO AFIADAS, TENHA CUIDADO QUANDO AS MANIPULAR, ESVAZIAR AS TIGELAS E PROCEDER À LIMPEZA. NÃO TOQUE NAS LÂMINAS METÁLICAS OU NAS ARESTAS DOS DISCOS DE CORTE. TODAS ESTAS PEÇAS SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS E O CONTACTO PODE CAUSAR FERIMENTOS.**
- **ADVERTÊNCIA:** Tenha o máximo cuidado quando trabalhar com líquidos quentes para evitar lesões causadas por extravasamento, libertação súbita de vapor e salpicos. Para evitar queimaduras por vapor recomenda-se que processe quantidades pequenas a baixa velocidade.
- Examine sempre o aparelho e os respectivos acessórios antes da utilização para confirmar que não apresentam sinais visíveis de dano. Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de dano ou de avaria, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 181).
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo do aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada.
- Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e fontes de calor.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de tocar no cabo de alimentação ou de retirar a ficha da tomada de corrente.

- Nunca coloque a lâmina ou o disco directamente sobre a base do motor. Confirme sempre que a tigela de preparação adequada está correctamente instalada.
- Antes de ligar o processador, confirme que a lâmina está bem encaixada no eixo do motor (com cuidado para evitar as arestas vivas) e que a tampa está montada correctamente. Não force nem bloqueie o mecanismo da tampa.
- Insira sempre a lâmina com cuidado antes de juntar os ingredientes.
- Mantenha as mãos, as espátulas e outros utensílios afastados de lâminas ou discos em movimento quando o aparelho está a funcionar. Pode utilizar uma espátula de plástico, mas apenas quando o motor do processador de alimentos está parado.
- Nunca calque os alimentos com a mão quando os fatiar ou triturar. Utilize sempre o calcador.
- Certifique-se de que o motor está completamente parado antes de remover a tampa.
- Retire sempre a tigela da base do motor com muito cuidado antes de remover a lâmina.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver aceso ou ligado à corrente.
- Limpe sempre as lâminas e a tigela depois de cada utilização e seque-as completamente antes de as guardar.
- Nunca deixe uma lâmina ou disco guardado no eixo do motor. Para reduzir o risco de ferimentos, nenhuma lâmina ou disco deve ficar no eixo, salvo quando a tigela está devidamente instalada e o processador está a ser utilizado. Guarde as lâminas e os discos fora do alcance de crianças.
- Todas as peças, com excepção da base do motor, podem ir à máquina de lavar loiça e recomenda-se que sejam colocadas unicamente no tabuleiro superior. Se lavar à mão as lâminas, os discos ou os acessórios para corte em espiral ou em cubos, faça-o com o máximo cuidado. Segure-os sempre pela seliência central

de plástico. Evite deixá-los de molho em água com detergente onde pode perdê-los de vista. Para limpar uma lâmina, segure pela saliência central de plástico e utilize a escova de limpeza fornecida para limpar o interior.

- Não mergulhe a base do motor em água ou qualquer outro líquido e não a coloque na máquina de lavar loiça.
- Este aparelho cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa certificada ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do produto, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 181).



ADVERTÊNCIA: os sacos em polietileno contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.



O símbolo presente neste aparelho ou na sua embalagem indica que o mesmo não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve recorrer aos sistemas de recolha e retoma para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico disponíveis na sua área.

Ao assegurar que este aparelho é correctamente eliminado, estará a contribuir para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido ao teor de substâncias nocivas presentes na sua constituição. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste aparelho, contacte os serviços de recolha de resíduos urbanos da área onde reside.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado o Expert Prep Pro da Cuisinart!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart® é produzir aparelhos de cozinha de grande qualidade. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO (ver a tampa da embalagem)

1. **Calçador em 3 partes: calçador pequeno (1a), calçador médio (1b) e calçador grande (1c)**
2. **Tampa da tigela de preparação**
3. **Tigelas de preparação: pequena 0,95 l (3a) e grande 3 l (3b)**
4. **Painel de controlo táctil ('High' (rápido), 'Low' (lento), 'Off' (desligado) e 'Pulse' (pulsar))**
5. **Base do motor**
6. **Lâmina pequena para cortar/misturar**
7. **Lâmina para amassar**
8. **Lâmina grande para cortar/misturar**
9. **Disco de corte ajustável**
10. **Disco para ralar/triturar reversível**
11. **Adaptador de haste**
12. **Espátula**
13. **Caixa de armazenamento de acessórios**
14. **Kit para corte em cubos**
 - a. **Ferramenta de limpeza da grelha de corte em cubos**
 - b. **Tampa da tigela de preparação plana com calçador pequeno (e tampa de caixa de armazenamento do kit para corte em cubos)**
 - c. **Disco de corte em cubos**
 - d. **Grelha de corte em cubos**
 - e. **Caixa de armazenamento do kit de corte em cubos**
15. **Kit para corte em espiral**
 - a. **Calçador para cortar em espiral**
 - b. **Tampa do kit para corte em espiral**
 - c. **Disco para corte em esparquete**
 - d. **Disco para corte em fita**
 - e. **Porta-disco para corte em espiral**
 - f. **Caixa de armazenamento do kit para corte em espiral**

Inclui escova de limpeza (não visível)

A. CAIXA DE ARMAZENAMENTO DE ACESSÓRIOS

Acessórios

A caixa de armazenamento de acessórios contém o seguinte:

- Lâmina pequena para cortar/misturar
- Lâmina grande para cortar/misturar
- Lâmina para amassar
- Adaptador de haste
- Disco de corte ajustável (na ranhura da direita)
- Disco para ralar/triturar reversível (na ranhura da esquerda)

Funcionamento do fecho

Para desbloquear, rode o mostrador da frente do corpo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição 'Open' (abrir). Levante com cuidado a tampa transparente. Não force a tampa para abrir quando o mostrador estiver na posição 'Lock' (fechar). Para bloquear, feche com cuidado a tampa e rode o mostrador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição 'Lock' (fechar).

NOTA: Segure com cuidado as lâminas e discos pelas saliências centrais ao inserir e retirar da caixa de armazenamento.

CUIDADO: NÃO TOQUE NAS LÂMINAS METÁLICAS OU NAS ARESTAS DOS DISCOS DE CORTE. SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS E O CONTACTO PODE CAUSAR FERIMENTOS.

B. CAIXA DE ARMAZENAMENTO DO KIT PARA CORTE EM CUBOS

Desembalar e reacondicionar (Fig. 1)

1. Para abrir o kit, rode a tampa da tigela de preparação plana no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante para remover.
2. Agarre a saliência central da lâmina de corte e levante com cuidado da caixa de armazenamento. Coloque sobre uma superfície plana.
3. Utilizando a abertura na parte superior da grelha de corte em cubos, agarre e levante para remover.
4. A ferramenta de limpeza encontra-se num espaço específico na base da caixa de armazenamento.
5. Quando reacondicionar o kit para corte em cubos, certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas. Reacondicione inserindo as peças na caixa pela ordem inversa à acima indicada, começando pela ferramenta de limpeza e assim por diante.

1 = Calçador pequeno

2 = Tampa da tigela de preparação plana

3 = Disco de corte em cubos

4 = Grelha de corte em cubos

5 = Ferramenta de limpeza

6 = Caixa de armazenamento

4. UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o seu Expert Prep Pro pela primeira vez, lave e seque cuidadosamente todas as peças (ver a secção sobre Limpeza, Armazenamento e Manutenção).

Tigelas de preparação

- O processador de alimentos é fornecido com duas tigelas de preparação.
- A tigela grande tem uma capacidade máxima de 3 litros e pode ser utilizada com a lâmina grande para cortar/misturar, a lâmina para amassar, o disco de corte ajustável, o disco para ralar/triturar reversível, o kit para corte em cubos e o kit para corte em espiral.
- A tigela pequena tem uma capacidade máxima de 0,95 litro e pode ser utilizada apenas com a lâmina pequena para cortar/misturar. Quando é colocada a tampa da tigela de preparação, nada escapa para a tigela grande, o que permite utilizar a tigela pequena sem que seja necessário lavar a tigela grande após a utilização.

N.B. A tigela grande tem de estar sempre montada antes de se poder instalar a tigela pequena no seu interior.

Nem sempre é possível utilizar as tigelas de preparação na sua capacidade máxima. A quantidade de alimentos/líquidos que pode processar nas tigelas dependerá da densidade dos ingredientes e da consistência do resultado final desejado. Se notar que o motor está em esforço ou que os resultados de processamento não são uniformes, recomenda-se que reduza a quantidade de ingredientes na tigela de preparação e processe em lotes.

Para líquidos, recomenda-se que não encha as tigelas acima da marca de nível máximo indicada em cada tigela (1 800 ml na tigela grande e 400 ml na tigela pequena). Esta medida permite evitar a entrada de líquido no eixo central, o que pode resultar em derrame.

Cortar certos alimentos pode riscar ou turvar a tigela de preparação; isto não afectará a funcionalidade da tigela.

Funcionamento da tigela de preparação principal e da tampa

1. Coloque a base do processador de alimentos sobre uma bancada seca e estável com os comandos virados para si. Não ligue o aparelho enquanto não estiver completamente montado.
2. Coloque a tigela grande na base e use a pega para rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a bloquear.
3. Para utilizar a tigela pequena, prenda primeiro a tigela grande à base. Coloque o adaptador da haste no eixo e seguidamente insira a tigela pequena por cima do adaptador em direcção à tigela grande. Coloque os dedos nas reentrâncias da tigela pequena e rode ligeiramente para fixar, até a tigela encaixar no lugar (ainda será possível mover ligeiramente a tigela de um lado para o outro).
4. Coloque a tampa da tigela de preparação sobre a tigela grande com o conjunto do alimentador desviado ligeiramente para a direita da pega.
5. Assim que a tampa estiver completamente instalada, rode-a o sentido dos ponteiros do relógio para engatar o mecanismo de fecho da tampa e bloquear. Deve encaixar no lugar com um clique. **(Fig. 2)**
6. Para remover a tampa, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até não avançar mais e seguidamente levante para soltar.

NOTA: Para retirar a tigela de preparação é preciso remover a tampa da tigela primeiro.

Funcionamento da tampa da tigela de preparação plana

A tampa plana proporciona maior comodidade para receitas que não requerem os 3 alimentadores, uma vez que é leve e terá menos peças para lavar depois. Pode ser útil quando preparar bolos, bolachas, tortas e pães. A tampa da tigela de preparação plana também serve de tampa de armazenamento do kit de corte em cubos.

Nota: Não utilize a tampa plana com a tigela pequena e a lâmina pequena para cortar/misturar, o disco de corte, o disco de ralar/triturar, e os acessórios de corte em cubos ou em espiral.

Para montar a tampa plana

Coloque a tampa plana na tigela de preparação de modo que o logotipo da Cuisinart escrito na tampa fique virado para cima e legível. Seguidamente, rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio para a bloquear. Certifique-se de que a tampa pequena está no lugar antes de a utilizar.

Para desmontar a tampa plana

Coloque uma mão perto do logotipo da Cuisinart e a outra mão na extremidade oposta da tampa. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para soltar.

A. COMANDOS DO APARELHO

Teclas de comando 'High' (rápido) e 'Low' (lento)

Os comandos 'High' (rápido) e 'Low' (lento) são teclas que permitem que o aparelho funcione até ser seleccionada a tecla "Off" (desligar).

1. Monte correctamente o aparelho.
2. Junte os ingredientes à tigela de preparação, quer através do alimentador quer directamente na tigela. Feche a tampa.
3. Pressione a tecla 'High' (rápido) ou 'Low' (lento). O indicador LED azul acende-se e o motor começa a funcionar.
4. Pressione a tecla 'Off' (desligar) quando acabar.

Tecla 'Pulse'

O comando 'Pulse' (accionamento intermitente) é uma tecla que permite que o aparelho funcione apenas enquanto está a ser pressionada. Esta função possibilita um controlo mais preciso da duração e frequência do processamento. Salvo indicação em contrário, a duração desta função não deve exceder dois segundos.

Uma vez o aparelho correctamente montado e pronto a funcionar, com os ingredientes na tigela de preparação, pressione a tecla 'Pulse' e repita as vezes necessárias. Com a experiência de utilização do processador, ficará a conhecer quais as regulações que funcionam melhor com os alimentos que utiliza.

B. LÂMINAS PARA CORTAR/MISTURAR

Sistema Bladelock

O sistema BladeLock foi concebido para manter a lâmina no lugar quando processa, enche, despeja e trabalha - mas não está permanentemente presa. Manuseie com cuidado. Verifique sempre se a lâmina está bem presa antes de virar a tigela ao contrário.

Funcionamento da lâmina grande para cortar/misturar (Fig. 3)

Encaixe a tigela grande na base. Segure na lâmina grande para cortar/misturar pela saliência central e alinhe-a com o centro da tigela. Coloque-a sobre o eixo e empurre-a para baixo até encaixar. Coloque a tampa da tigela de preparação ou a tampa plana. Após o processamento, certifique-se de que a lâmina está bem presa antes de despejar a tigela. Para remover a lâmina, comece por desprender a tampa e, seguidamente, remova a tigela da base e coloque-a sobre uma

superfície plana. Coloque a parte inferior da palma da mão na borda da tigela e puxe a lâmina para cima lenta e cuidadosamente.

Funcionamento da lâmina pequena para cortar/misturar (Fig. 4)

Encaixe a tigela grande na base. Coloque o adaptador de haste no centro da tigela. Seguidamente, coloque a tigela pequena sobre a tigela grande, posicionando-a sobre o adaptador de haste. Segure na lâmina pequena para cortar/misturar pela saliência central, colocando-a sobre o adaptador da haste. Empurre firmemente para baixo até encaixar. Coloque a tampa da tigela de preparação. Para remover a lâmina comece por desprender a tampa e, seguidamente, remova a tigela pequena do interior da tigela grande e coloque-a sobre uma superfície plana. Coloque a parte inferior da palma da mão na borda da tigela e puxe a lâmina para cima lenta e cuidadosamente

Dicas e conselhos

Cortar

- Para ingredientes crus: descasque, retire o talo e/ou sementes e grainhas. Os pedaços de alimentos devem ter aproximadamente o mesmo tamanho, isto é, 1,5-2,5 cm. Os alimentos cortados em pedaços do mesmo tamanho produzem resultados mais uniformes.
- Accione a lâmina em incrementos de 1-2 segundos para picar. Para picar finamente, pode manter pressionada a tecla 'PULSE' ou pressionar 'HIGH' ou 'LOW' para que o aparelho funcione continuamente. Vigie atentamente os ingredientes para obter a consistência desejada e passe a espátula nas bordas da tigela de preparação se necessário. A alta velocidade é recomendada para a maioria das tarefas de corte e processamento.

Reduzir a puré

- Para reduzir a puré fruta fresca ou fruta/legumes cozidos: os pedaços de alimentos devem ter aproximadamente o mesmo tamanho, isto é, 1,5-2,5 cm. Os alimentos cortados em pedaços do mesmo tamanho produzem resultados mais uniformes. Comece por accionar a tecla 'PULSE' para cortar e seguidamente processe em velocidade rápida ou lenta até os alimentos ficarem em puré; passe a espátula nas bordas da tigela de preparação se necessário. Não utilize este método para fazer puré de batata branca cozida.
- Para reduzir a puré alimentos sólidos para uma sopa ou molho: coe os alimentos sólidos do líquido e processe-os sozinhos. Junte o líquido de cozedura, conforme necessário, através do alimentador e processe.

NOTA: A capacidade máxima para reduzir a puré é de 1 150 ml.

C. LÂMINA PARA AMASSAR

Funcionamento da lâmina para amassar

Para utilização apenas com a tigela grande. Para encaixar a lâmina para amassar, baixe-a cuidadosamente sobre o eixo e empurre-a para o lugar.

Amassar (usando a lâmina para amassar ou a lâmina grande para cortar/misturar) (Fig. 5)

- A lâmina para cortar/misturar é ideal para massas de pastelaria, enquanto a lâmina para amassar é especificamente concebida para amassar massas levedadas.
- Recomenda-se que o bloqueio do calcador grande (localizado na tampa da tigela de preparação e marcado de cada lado com 'Lock' e uma seta) esteja na posição fechada quando amassar a massa para evitar que se mova - é normal alguma vibração. Para bloquear, basta puxar o bloqueio do calcador na sua direcção, o que impedirá a remoção do alimentador grande.

D. DISCOS PARA CORTAR/TRITURAR

Montagem

NOTA: Os discos para cortar e triturar/ralar só podem ser utilizados na tigela grande.

Coloque a tigela grande na base e seguidamente baixe o adaptador da haste em direcção ao eixo. Se utilizar o **disco de corte ajustável**, utilize o cubo rotativo e as marcas do indicador para seleccionar a espessura de corte de 1 a 7 (1, fina; 7, grossa). Utilizando a saliência central de plástico, alinhe e insira o disco sobre o adaptador da haste. Certifique-se de que o disco tem o lado correcto para cima com o texto visível. A saliência central de plástico pode ser utilizada para remover o disco.

Se utilizar o **disco para triturar reversível**, decida se vai utilizar o lado fino ou grosso, e utilize a saliência central de plástico para o posicionar no adaptador de haste. Certifique-se de que o lado escolhido está virado para cima com o texto visível. A saliência central de plástico pode ser utilizada para remover o disco.

Funcionamento (Fig. 6)

- O disco para cortar produz fatias inteiras. Corta fruta, legumes e carne cozinhada.
- O disco para triturar/ralar tritura a maioria dos queijos de pasta semidura e dura. Também tritura legumes como batatas, cenouras e abobrinhas.
- Acame sempre os alimentos no alimentador uniformemente para cortar e triturar. Os alimentos ditarão a quantidade de pressão: use uma pressão leve para alimentos moles, uma pressão média para alimentos médios e uma pressão firme para alimentos mais duros. Processe sempre com a pressão uniforme.
- Para frutas ou legumes redondos, corte um pedaço da base de modo que fiquem direitos no alimentador. Corte-os para caberem no alimentador, se necessário.
- Para pequenos ingredientes como cogumelos, rabanetes ou morangos: apare as extremidades para que fiquem direitos no alimentador.
- Ao cortar ou triturar queijo, certifique-se de que está refrigerado.
- Para triturar legumes folhosos como alface ou espinafres: faça rolos com várias folhas e introduza no alimentador. Processe com pressão uniforme.

NOTA: Utilize sempre o calcador ao cortar ou triturar. Nunca ponha os dedos no alimentador enquanto o aparelho estiver a funcionar.

5. GUIA DO UTILIZADOR

ALIMENTO	ACESSÓRIO	COMANDO	INSTRUÇÕES
Queijos de pasta mole (ricota, queijo creme, queijo fresco, etc.)	Lâmina para cortar/misturar	'Slow' para misturar suavemente ou 'High' para bater	Conserve o queijo à temperatura ambiente. Se necessário, corte em pedaços de 2,5 cm. Processe até ficar macio, parando para raspar os lados da tigela conforme necessário. Perfeito para fazer cheesecakes, molhos, recheios de massa e muito mais.
Queijos de pasta semidura (Cheddar, Emental, Gruyère, Edam, Gouda, etc.)	Disco para cortar ou triturar	'High'	O queijo deve ser bem refrigerado antes de ser cortado/triturado. Corte para introduzir no alimentador. Utilize pressão leve a média ao cortar/triturar.
Queijos de pasta dura (Parmesão, Pecorino, etc.)	Lâmina para cortar/misturar	Pulse and High	Se utilizar a lâmina para cortar/misturar, corte em pedaços de 1,5 cm. 'Pulse' para partir em pedaços e depois processe até atingir uma consistência fina. Se cortar ou triturar, corte para introduzir no alimentador e utilize pressão leve a média.
Comida para bebés	Lâmina para cortar/misturar	Tecla 'Pulse' e 'High'	À semelhança de qualquer outro puré de fruta e/ou legumes, corte os ingredientes em pedaços de 1,5-2,5 cm. Cozinhe os ingredientes até ficarem macios. 'Pulse' para partir em pedaços e depois processe até atingir uma consistência macia (adicione líquido quente através do alimentador ao processar se necessário). Mantenha congelado em cubetes de gelo para porções individuais.
Esfarelados (pão, bolachas, biscoitos)	Lâmina para cortar/misturar	Tecla 'Pulse' e 'High'	Parta aos pedaços. 'Pulse' para partir mais e depois processe até atingir a consistência desejada. Isto fará esfarelados perfeitos para revestir carnes e peixes. Os biscoitos processados fazem deliciosas bases de tarte e bolo.
Ervas aromáticas frescas	Lâmina para cortar/misturar	Tecla 'Pulse'	Lave e seque bem as ervas. 'Pulse' para cortar grosseiramente. Continue o accionamento intermitente até obter a consistência desejada.
Carne picada	Lâmina para cortar/misturar	Tecla 'Pulse'	Corte a carne em pedaços de 2,5cm. 'Pulse' para picar, cerca de 25 vezes ou até obter a consistência desejada. Se desejar reduzir a puré, continue a processar. Nunca pique/reduza a puré mais de 1 kg de cada vez. Nunca processe carne que contenha ossos.

ALIMENTO	ACESSÓRIO	COMANDO	INSTRUÇÕES
Gelado	Lâmina para cortar/misturar	Tecla 'Pulse' e 'High'	Corte a fruta congelada em pedaços de 2,5 cm e junte à tigela de preparação com líquido (sumo ou leite), quaisquer adoçantes desejados, tais como açúcar, mel e outros sabores. 'Pulse' para partir em pedaços e depois processe em 'High' até ficar macio.
Batidos de leite/ <i>smoothies</i>	Lâmina para cortar/misturar	'Low'	Para batidos de leite, adicione primeiro o gelado. Com o aparelho a funcionar, junte leite através do alimentador até obter a consistência desejada. Para os batidos de fruta, adicione primeiro a fruta e depois junte o líquido através do alimentador enquanto o aparelho está a funcionar.
Frutos de casca rija	Lâmina para cortar/misturar	Tecla 'Pulse' e 'High'	'Pulse' para cortar à consistência desejada. Para fazer manteiga de frutos de casca rija, 'pulse' para partir e depois processe até amaciar, parando para raspar os lados da tigela se necessário.
Açúcar refinado	Lâmina para cortar/misturar	'High'	Processe açúcar granulado durante cerca de 1 minuto até ficar moído finamente. Excelente para utilizar em merengues e outros produtos.
Mistura de manteiga e mel	Lâmina pequena para cortar /misturar	'High'	Manteiga (300 g) retirada do frigorífico e cortada em pedaços de tamanho aprox. 15x40 mm. O mel (400 g) retirado do frigorífico deve ser conservado no mínimo 1 dia. Processe durante 20 segundos.
Nata batida	Lâmina para cortar/misturar	'Low'	Processe a nata bem gelada até começar a engrossar. Adicione açúcar a gosto; processe continuamente até a nata atingir a consistência desejada. A nata espessa é perfeita como <i>chantilly</i> para cobrir bolos ou gelados.
Massa de pão	Lâmina para amassar	'High'/'Pulse' (consoante necessário) O tempo máximo de utilização à velocidade máxima é de 2 minutos	Masa fermentada (pan, brioche, masa dulce) La capacidad máxima es de 700 g de harina + 450 g de agua = 1125 g

A. CORTE EM CUBOS

Montagem (Fig. 7)

1. Encaixe a tigela grande na base e insira o adaptador de haste.
2. Coloque com cuidado a grelha de corte em cubos no adaptador da haste com a grelha de corte em cubos posicionada mais perto do lado da frente do processador de alimentos. Certifique-se

de que «This Side Up» (este lado para cima) aparece no topo. As duas setas na grelha devem estar a apontar para a pega. O corte em cubos não funcionará se for inserido incorrectamente.

3. Coloque com cuidado o disco de corte em cubos no topo da grelha de corte em cubos. Empurre levemente para baixo para fixar no lugar. Não se deve mover se posicionado com precisão.

NOTA: Tenha sempre cuidado ao manusear o disco de corte em cubos; a lâmina é muito afiada.

4. Coloque a tampa da tigela de preparação.

Funcionamento

- O disco de corte em cubos e a grelha de corte em cubos produzem cubos de fruta e legumes. A velocidade recomendada para cortar em cubos a maioria das frutas e legumes é 'High'. Use velocidade 'Low' ao processar ingredientes muito macios, como o kiwi.
- Ao cortar em cubos, utilize apenas o alimentador **médio** ou **pequeno**. Não se esqueça de acamar bem os ingredientes para a esquerda do alimentador, usando uma pressão consistente para baixo.
- Utilize a ferramenta de limpeza da grelha de corte em cubos para limpar a grelha de corte em cubos. Comece por desalojar as partículas presas utilizando o dente único e longo no cabo. Seguidamente alinhe os dois pinos longos ao longo da direita e da esquerda da grelha. Coloque o limpador na posição correcta e pressione para baixo para limpar a grelha de resíduos alimentares.
- Ao processar ingredientes como abóboras e batatas, limpe a grelha de corte em cubos a cada 3 a 4 utilizações para evitar a acumulação.
- Quando grandes pedaços de resíduos alimentares estiverem presos entre a grelha de corte em cubos e o disco de corte em cubos, tenha cuidado quando os limpar, utilizando os espaços à direita e à esquerda da grelha de corte em cubos.

NOTA: Não recomendamos o corte em cubos de alimentos e carnes congeladas.

Guia do corte em cubos

ALIMENTO	ACESSÓRIO	COMANDO	INSTRUÇÕES
A maioria dos legumes (por exemplo, batata, abobrinha)	Kit para corte em cubos	'High'	Descasque os legumes, se necessário, e apare para que caibam no alimentador pequeno ou médio antes do corte em cubos.
Legumes macios/muito maduros (por exemplo, tomates e abacates maduros)	Kit para corte em cubos	'Low'	Descasque os legumes, se necessário, e apare para que caibam no alimentador pequeno ou médio antes do corte em cubos.
A maioria das frutas (por exemplo, maçãs, bananas, morangos)	Kit para corte em cubos	'High'	Descasque a fruta, se necessário, e apare para que caiba no alimentador pequeno ou médio antes do corte em cubos.
Frutas macias/muito maduras (por exemplo, kiwi, ananás maduro, bananas muito maduras)	Kit para corte em cubos	'Low'	Descasque a fruta, se necessário, e apare para que caiba no alimentador pequeno ou médio antes do corte em cubos.

B. CORTE EM ESPIRAL

O acessório para o corte em espiral utiliza dois discos - um disco para corte em esparquete e um disco para corte em fita - para criar guarnições ou cortar tiras de legumes e frutas em espirais largas ou estreitas.

FUNÇÕES	ACESSÓRIO	RESULTADOS
Disco para corte em fita		
Disco para corte em esparquete		

Montagem (Fig. 8)

1. Com a tigela grande na base, introduza o adaptador de haste.
2. Coloque o porta-disco para corte em espiral (com o espaço circular mais próximo da pega) sobre o adaptador da haste e fixe-o no lugar.
3. Coloque o disco desejado no porta-disco para corte em espiral. Insira os dedos nos orifícios próprios para o efeito e rode o disco no sentido dos ponteiros do relógio para o fixar no lugar.
4. Coloque a tampa.

Funcionamento

1. Apare a fruta ou o legume para que caiba no alimentador. Apare a parte superior e inferior para formar uma superfície plana em ambos os lados. Coloque o ingrediente no alimentador, centrando-o no núcleo (pino central).
2. Utilizando o calcador do corte em espiral, empurre para baixo o ingrediente para fixar firmemente nos dentes do calcador.
3. Seleccione 'High' ou 'Low' para cortar o ingrediente em espiral. Seleccione 'Off' para parar o corte em espiral e remova a tampa. Retire os restos que ficaram no disco de corte. Retire os restos do calcador. Volte a colocar a tampa e repita com o ingrediente seguinte.
4. Quando atingir a quantidade desejada de frutas ou legumes cortados em espiral na tigela de preparação, desligue o processador de alimentos, remova a tampa e retire os alimentos.
5. Para melhores resultados, utilize frutas e vegetais firmes e processe em velocidade rápida (ver quadro para sugestões).
6. Certifique-se de limpar todo o aparelho após cada utilização. Todas as peças podem ir à máquina de lavar loiça.
7. Fixe os alimentos mais curtos, como rabanetes, pressionando os dentes do calcador nos alimentos e seguidamente coloque no alimentador para uma fixação mais segura. (Fig. 9)

NOTA: Pode ser necessário fazer experiências processando certos alimentos horizontal ou verticalmente para produzir os melhores resultados.

Guia do corte em espiral

ALIMENTO	ACESSÓRIO	COMANDO	INSTRUÇÕES
Maçã	Corte em esparguete ou em fita	Núcleo (não é preciso descascar)	Utilizar maçãs cruas cortadas em esparguete nas saladas (não esquecer temperar com sumo de limão para evitar a oxidação). Cozer no forno com açúcar de canela para cobertura de sobremesa, ou assar em tarte fechada ou aberta.
Pera	Corte em fita	Núcleo; aparar para caber se as peras forem grandes	Cortar em pedaços mais pequenos e cozinhar em lascas. Saltear para caramelizar.
Batata	Corte em esparguete ou em fita	Aparar para caber no alimentador	Fritar em óleo as batatas cortadas em esparguete - temperar com sal e pimenta. Assar no forno com azeite.
Batata-doce	Corte em esparguete ou em fita	Aparar para caber no alimentador	Cozer a vapor a batata cortada em esparguete ou saltear para uma "massa"; assar. Assar a batata cortada em fita com azeite e sal.
Beterraba	Corte em esparguete ou em fita	Descascar; aparar para caber no alimentador	Utilizar a beterraba crua cortada em esparguete numa salada ou cozida a vapor para um acompanhamento leve. Assar as beterrabas cortadas em fita e servir temperadas com um bom azeite.
Pepino	Corte em esparguete ou em fita	Aparar para caber no alimentador	Servir cru com o tempero desejado. Cortar em fita e fazer pickles rápidos.
Rabanete	Corte em esparguete ou em fita	Aparar para caber no alimentador	Cortar em fita para pickles ou para dar um toque picante a uma salada primaveril fresca.
Cenoura	Corte em esparguete ou em fita	Descascar	Cortar a cenoura em esparguete ou em fita para utilizar crua em saladas.
Abobrinha	Corte em esparguete ou em fita	Aparar para caber no alimentador	Cortar a abobrinha em esparguete e preparar com o seu molho de massa preferido. A abobrinha cortada em fita pode ser salteada em azeite.

Abóbora	Corte em fita	Descascar; aparar para caber no alimentador. Utilizar apenas a parte superior (guardar a base para outra utilização)	Assada ou cozida a vapor para juntar a sopas, saladas ou como acompanhamento leve.
Pastinaca	Corte em esparguete ou em fita	Descascar; aparar para caber no alimentador	São óptimas quando adicionadas a sopas à base de caldo.

6. LIMPEZA, ARMAZENAMENTO E MANUTENÇÃO

- Todas as peças excepto a base do motor podem ir à máquina de lavar loiça, e recomendamos que sejam colocadas apenas na prateleira superior. Devido à temperatura da água, a lavagem das tigelas de preparação, da tampa e dos acessórios na prateleira inferior da máquina de lavar loiça pode causar danos ao longo do tempo. Coloque a tampa com o alimentador virado para cima para assegurar uma limpeza correcta. Coloque as tigelas e o calcador virado para baixo para escoar. Esvazie a máquina de lavar loiça com cuidado sempre que tenha colocado lâminas e discos afiados.
- Para simplificar a limpeza, enxague as tigelas de preparação, tampas, calcadores e lâminas ou discos imediatamente após a utilização para que os alimentos não sequem neles. Certifique-se de colocar os calcadores virados para baixo para escoar. Se restos de alimentos se alojarem no calcador, remova fazendo passar água corrente por ele, ou utilize a escova de limpeza fornecida.
- Se lavar à mão as lâminas, os discos, os acessórios de corte em cubos ou em espiral, faça-o com cuidado. Ao manusear, utilize as saliências centrais de plástico. Evite deixá-los em água com sabão onde possam desaparecer de vista. Para limpar as lâminas, segure-as pela saliência central de plástico e utilize a escova de limpeza fornecida para limpar o interior.
- As tigelas de preparação são feitas de plástico com componentes metálicos. Não devem ser colocadas num microondas.
- A base do motor pode ser limpa com sabão e material não abrasivo. Seque bem.
- Se os pés deixarem manchas na bancada, pulverize com um tira-manchas e limpe com uma esponja húmida.
- Se permanecer qualquer vestígio, repita o procedimento e limpe a zona com uma esponja húmida e pó de limpeza não abrasivo.

IMPORTANTE: Nunca guarde nenhuma lâmina ou disco no eixo do motor. Nenhuma lâmina ou disco deve ser colocado no eixo, excepto quando o processador estiver prestes a ser utilizado.

MANUTENÇÃO: Qualquer outra manutenção deve ser efectuada por um representante de assistência técnica autorizado.

7. INFORMAÇÃO TÉCNICA DE SEGURANÇA

Se o processador funcionar durante um tempo excessivamente longo quando cortar, misturar ou amassar uma mistura espessa ou pesada em lotes sucessivos, o motor pode sobreaquecer. Se isto acontecer, o processador irá parar. Desligue-o e aguarde que o motor arrefeça antes de prosseguir. Normalmente arrefecerá dentro de 10 minutos. Em casos extremos, pode demorar uma hora.

Os interruptores de segurança impedem o aparelho de funcionar quando a tigela de preparação ou a tampa não estão fechadas na posição correcta. O motor pára em segundos quando o aparelho é desligado; e quando o conjunto do calçador é retirado, um circuito de paragem rápida também permite que o motor pare em segundos.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Processamento dos alimentos

1. Problema: Os alimentos são processados de forma desigual quando são cortados.

Solução:

- Os ingredientes devem ser cortados uniformemente em pedaços de 1,5-2,5 cm antes do processamento.
- Processe por partes para evitar a sobrecarga.

2. Problema: As fatias são irregulares ou oblíquas.

Solução:

- Coloque os alimentos cortados uniformemente, com o lado cortado virado para baixo, no alimentador. Utilize sempre o alimentador mais pequeno possível.
- Aplique pressão uniforme sobre o calçador.

3. Problema: Os alimentos caem no alimentador.

Solução:

- O alimentador deve estar bem acamado para obter os melhores resultados.

4. Problema: Alguns alimentos permanecem por cima do disco.

Solução:

- É normal que fiquem pequenos pedaços; corte à mão os pedaços restantes e junte aos ingredientes processados.

Corte em espiral

1. Problema: Não há espaço para as fitas ou espirais caírem.

Solução:

- Desligue o processador de alimentos, remova a tampa do kit de corte em espiral, e transfira os alimentos para uma tigela separada antes de continuar.

2. Problema: O corte em esparguete enrolar-se à volta da haste.

Solução:

- Desligue o processador de alimentos, remova a tampa do kit de corte em espiral, e transfira os alimentos para uma tigela separada antes de continuar.

3. Problema: Os alimentos não ficam cortados em espiral.

Solução:

- Remova os alimentos do alimentador, remova os restos do disco de corte em espiral e do calcador e volte a aparar as bordas dos alimentos para formar uma superfície nova e plana.

4. Problema: O corte em esparquete não é preciso.

Solução:

- Lave o disco de corte em espiral e confirme que está livre de restos.

Corte em cubos

1. Problema: Os alimentos estão presos na grelha de corte em cubos.

Solução:

- Primeiro, desligue o aparelho. Remova com cuidado o disco de corte em cubos.
- Utilize o dente único e longo no cabo da ferramenta de limpeza da grelha de corte em cubos para empurrar os alimentos renitentes através da grelha de corte em cubos e das grandes aberturas.
- Seguidamente, introduza cuidadosamente a mão nas grandes aberturas de ambos os lados da grelha de corte em cubos para remover os pedaços de comida de maiores dimensões.
- Não utilize os dedos para limpar a grelha de corte em cubos. **UTILIZE APENAS A FERRAMENTA DE LIMPEZA DA GRELHA DE CORTE EM CUBOS.**

2. Problema: Os pedaços de comida não são cortados uniformemente.

Solução:

- Acame os ingredientes o mais próximo possível à esquerda no alimentador médio ou pequeno.
- Utilize o alimentador pequeno para ingredientes mais pequenos.
- Aplique pressão uniforme na utilização do alimentador.

Amassar a massa

1. Problema: O motor abranda.

Solução:

- A quantidade de massa pode exceder a capacidade máxima do processador de alimentos. Retire uma parte e processe em duas vezes.
- A massa pode estar demasiado húmida (ver número 8). Se o motor acelerar, continue a processar. Caso contrário, adicione mais farinha, 1 colher de sopa de cada vez, até o motor acelerar. Processe até a massa se afastar dos lados da tigela de preparação.

2. Problema: A lâmina não incorpora os ingredientes.

Solução:

- Ponha sempre o processador de alimentos a funcionar antes de adicionar o líquido. Adicione o líquido num fluxo lento e constante, ou através do orifício para líquidos no calcador, permitindo que os ingredientes secos tenham tempo para o absorver. Se o líquido for adicionado demasiado depressa, aguarde que os ingredientes na tigela de preparação estejam bem misturados e seguidamente adicione lentamente o líquido restante (não desligue o aparelho). Deite o líquido sobre a massa enquanto esta passa por baixo da abertura do alimentador; não deite o líquido directamente no fundo da tigela de preparação.

3. Problema: A lâmina sobe na tigela de preparação.

Solução:

- A massa excessivamente pegajosa pode fazer a lâmina subir. Volte a introduzir cuidadosamente a lâmina e adicione imediatamente 2 colheres de sopa de farinha através do alimentador enquanto o aparelho está a funcionar.

4. Problema: A massa não se afasta das paredes da tigela de preparação.

Solução:

- A quantidade de massa pode exceder a capacidade máxima do processador de alimentos. Retire uma parte e processe em duas vezes.
- A massa pode estar demasiado seca (ver número 7).
- A massa pode estar demasiado húmida (ver número 8).

5. Problema: A massa faz grumos em cima da lâmina e não fica uniforme depois de amassada.

Solução:

- Pare o aparelho, retire cuidadosamente a massa, dividi-a em 3 partes e redistribua-as uniformemente na tigela de preparação.

6. Problema: A massa parece dura depois de amassada.

Solução:

- Se a massa ficar dura com textura de borracha, pode ter sido amassada demasiado. Pare de amassar, deixe descansar e depois continue com a receita.

7. Problema: A massa está demasiado seca.

Solução:

- Com o aparelho a funcionar, junte água, 1 colher de sopa de cada vez, até que a massa se afaste das bordas da tigela.

8. Problema: A massa está demasiado húmida.

Solução:

- Com o aparelho a funcionar, junte farinha, 1 colher de sopa de cada vez, até que a massa se afaste das bordas da tigela.

Problemas técnicos

1. Problema: O motor não arranca.

Solução:

- Uma função de segurança impede o motor de arrancar se o aparelho não estiver devidamente montado. Certifique-se de que a tigela de preparação e a tampa estão bem instaladas.
- Se, mesmo assim, o motor não funcionar, verifique o cabo de alimentação e a tomada.

2. Problema: O processador de alimentos desliga-se durante o funcionamento.

Solução:

- A tampa pode ter-se soltado; verifique se está bem presa.
- Uma protecção de segurança no motor impede que o motor sobreaqueça, em caso de esforço excessivo. Pressione a tecla 'Off' e espere 10 minutos para que o processador de alimentos arrefeça antes de recomeçar.

3. Problema: O motor abrandou durante o funcionamento.

Solução:

- É normal porque cargas mais pesadas (por exemplo, fatiar/ralar queijo) podem exigir maior esforço do motor. Basta reposicionar os alimentos no alimentador e recomeçar.
- A capacidade máxima de carga pode ter sido excedida. Retire uma parte dos ingredientes e continue o processamento.

4. Problema: O processador de alimentos vibrou/moveu-se na bancada durante o processamento.

Solução:

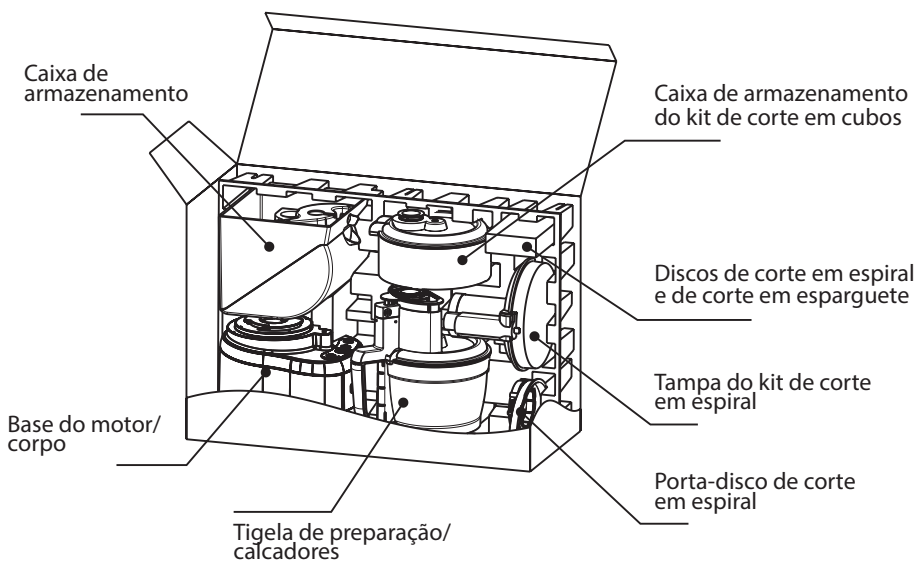
- Certifique-se de que os pés de borracha na base do aparelho estão limpos e secos. Certifique-se também de que a capacidade máxima de carga não foi excedida.

- É normal porque cargas mais pesadas (por exemplo, fatiar/ralar queijo) podem exigir maior esforço do motor.

9. GUIA DE REACONDICIONAMENTO

Recomendamos que guarde a caixa principal e as peças interiores de cartão para recondicionar facilmente e transportar seguramente o seu Expert Prep Pro.

Consulte o diagrama abaixo que dá uma orientação sobre a forma de recondicionar todas as peças, se necessário.



1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- Zawsze przestrzegać tych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Z tego urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji obsługi.
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, w pomieszczeniach. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie jest przeznaczone do podobnego rodzaju zastosowań, takich jak:
 - pomieszczenia kuchenne przeznaczone dla personelu sklepów, biur lub wszelkiego rodzaju przedsiębiorstw;
 - gospodarstwa rolne;
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli oraz innego rodzaju placówek o charakterze mieszkalnym;
 - w pomieszczeniach typu pokoje gościnne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym produktem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po zakończeniu użytkowania.
- Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń w przypadku niewłaściwego użytkowania produktu.

- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać użytkowanie. Aby uniknąć zagrożenia, jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwróć urządzenie do Działu Obsługi Klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 181). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci zasilania, jeśli ma ono pozostać bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- **OSTROŻNIE: NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS OBCHODZENIA SIĘ Z OSTRZAMI TNĄCYMI, OPRÓŻNIANIA MISEK I PODCZAS CZYSZCZENIA. NIE DOTYKAĆ METALOWYCH OSTRZY ANI KRAWĘDZI TNĄCYCH TARCZ. WSZYSTKIE TE CZĘŚCI SĄ BARDZO OSTRE I KONTAKT Z NIMI MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA.**
- **OSTRZEŻENIE:** należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z gorącymi cieczami, aby uniknąć obrażeń spowodowanych przelewaniem się, nagłym parowaniem i rozpryskiwaniem. Aby uniknąć oparzenia parą, może być wskazane miksowanie mniejszych ilości produktów z niską prędkością.
- Przed użyciem zawsze należy sprawdzić urządzenie i akcesoria pod kątem widocznych śladów uszkodzeń. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią Działu Obsługi Klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 181).
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazda sieciowego za przewód zasilający.
- Nie owijać przewodu zasilającego wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.

- Zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określone mu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad krawędzią stołu kuchennego czy blatu roboczego.
- Przewód zasilający nie powinien dotykać gorących powierzchni.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka zawsze upewnić się, że ręce są suche.
- Nigdy nie umieszczać noża lub tarczy bezpośrednio na silniku podstawy obudowy. Należy zawsze upewnić się, że odpowiednia miska jest ustawiona na swoim miejscu.
- Przed włączeniem robota kuchennego należy sprawdzić, czy nóż jest zablokowany na wrzecionie silnika (zachowując ostrożność, aby uniknąć ostrych krawędzi) oraz czy pokrywa jest prawidłowo założona. Mechanizmu pokrywy nie wolno zamykać z użyciem siły ani blokować.
- Zawsze ostrożnie wkładać ostrze przed dodaniem składników.
- Podczas pracy urządzenia nie zbliżać rąk, szpatulek lub innych narzędzi do ruchomych noży lub tarcz. Można użyć szpatułki plastikowej, ale tylko wtedy, gdy silnik robota kuchennego jest zatrzymany.
- Nigdy nie dociskać żywności ręcznie podczas krojenia lub rozdrabniania. Należy zawsze używać popychacza.
- Przed zdjęciem pokrywy upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Zawsze bardzo ostrożnie wyjmować miskę z podstawy silnika przed wyjęciem ostrza.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Po każdym użyciu przed przechowywaniem należy sprawdzić, czy noże i miska zostały dokładnie wyczyszczone i całkowicie wysuszone.

- Nigdy nie przechowywać ostrzy ani tarcz na wale silnika. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nie należy umieszczać ostrza ani tarczy na wale, z wyjątkiem sytuacji, gdy miska jest prawidłowo zablokowana na miejscu, a urządzenie jest używane. Ostrza i tarcze muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci.
- Wszystkie części z wyjątkiem podstawy obudowy mogą być myte w zmywarce, zalecamy jednak ich mycie w zmywarce wyłącznie w górnym koszu. W przypadku ręcznego mycia ostrzy, tarcz, akcesoriów do kostkowania i spirali należy postępować ostrożnie. Do przenoszenia używać plastikowych piast. Unikać pozostawiania ich w wodzie z mydłem, gdzie mogą być niewidoczne. Aby wyczyścić ostrza, należy przytrzymać ostrze za plastikową część środkową i użyć dostarczonej szczoteczki do czyszczenia, aby wyczyścić wnętrze piasty.
- Obudowy podstawy nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnej innej cieczy, ani umieszczać jej w zmywarce do naczyń.
- Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującymi przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 181).



OSTRZEŻENIE: worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.



Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Zapewniając prawidłową utylizację produktu, użytkownik pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu urządzenia Expert Prep Pro firmy Cuisinart!

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałą wydajność dzień po dniu.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową www.cuisinart.eu

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. 3-częściowy zespół popychacza: mały popychacz (1a), średni popychacz (1b) i duży popychacz (1c)
2. Pokrywa miski
3. Miski: mała 0,95 l (3a) i duża 3 l (3b)
4. Panel sterowania z ekranem dotykowym (prędkość wysoka i niska, wyłączenie i praca impulsowa)
5. Podstawa obudowy
6. Małe ostrze do siekania/miksowania
7. Ostrze do ciasta
8. Duże ostrze do siekania/miksowania
9. Regulowana tarcza do krojenia
10. Odwracalna tarcza do rozdrabniania/tarcia

11. Adapter trzpienia

12. Szpatułka

13. Pojemnik do przechowywania akcesoriów

14. Zestaw do kostkowania

a. Narzędzie do czyszczenia kratki do kostkowania

b. Płaska osłona miski z małym popychaczem (i osłona pojemnika do przechowywania akcesoriów do kostkowania)

c. Tarcza do kostkowania

d. Kratka do kostkowania

e. Pojemnik do przechowywania akcesoriów do kostkowania

15. Akcesoria spiralizera

a. Popychacz spiralizera

b. Pokrywa spiralizera

c. Tarcza do spaghetti

c. Tarcza do wstążek

e. Uchwyt tarczy spiralizera

f. Przechowywanie tarczy spiralnej

Zestaw zawiera szczotkę do czyszczenia (nie pokazano)

A. POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA AKCESORIÓW

Akcesoria

Pojemnik do przechowywania akcesoriów zawiera następujące akcesoria:

- Małe ostrze do siekania/miksowania
- Duże ostrze do siekania/miksowania
- Ostrze do ciasta
- Adapter trzpienia
- Regulowana tarcza do krojenia (w prawej szczelinie)
- Odwracalna tarcza do rozdrabniania/tarcia (w lewej szczelinie)

Obsługa blokady

Aby odblokować, należy przekręcić pokrętkę z przodu obudowy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Otwarta”. Delikatnie podnieść przezroczystą pokrywę. Nie otwierać pokrywy na siłę, gdy tarcza jest w pozycji zablokowanej. Aby zablokować, delikatnie zamknąć pokrywę i obrócić tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „Zablokowana”.

UWAGA: należy zawsze ostrożnie trzymać ostrza i tarcze za ich środkowe piasty podczas wkładania i wyjmowania z pojemnika.

OSTROŻNIE: NIE DOTYKAĆ METALOWYCH OSTRZY ANI KRAWĘDZI TNĄCYCH TARCZ. WSZYSTKIE TE CZĘŚCI SĄ BARDZO OSTRE I KONTAKT Z NIMI MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA.

B. POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA ZESTAWU DO KOSTKOWANIA

Rozpakowanie i pakowanie ponowne (Fig. 1)

1. Aby otworzyć zestaw, należy obrócić płaską pokrywę miski w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnieść, aby ją zdjąć.
2. Chwycić środkową piastę ostrza do kostkowania i ostrożnie wyjąć z pojemnika do przechowywania. Odłożyć na bok na płaskiej powierzchni.

3. Korzystając z otworu w górnej części kratki do kostkowania, chwycić i podnieść ją, aby wyjąć.
4. Narzędzie do czyszczenia znajduje się w dedykowanej przestrzeni w podstawie pojemnika do przechowywania.
5. Podczas ponownego pakowania zestawu do kostkowania należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche. Zapakować ponownie, wkładając części do pojemnika w odwrotnej kolejności do określonej powyżej, zaczynając od narzędzia do czyszczenia i tak dalej.

- 1 = Mały popychacz
- 2 = Płaska pokrywa miski
- 3 = Tarcza do kostkowania
- 4 = Kratka do kostkowania
- 5 = Narzędzie do czyszczenia
- 6 = Pojemnik do przechowywania

4. UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem urządzenia Expert Prep Pro po raz pierwszy należy dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części (patrz rozdział Czyszczenie, przechowywanie i konserwacja).

Miski

- Urządzenie jest dostarczane z dwiema miskami.
- Duża miska ma maksymalną pojemność wynoszącą 3 l i może być używana z akcesoriami takimi, jak duże ostrze do siekania/miksowania, ostrze do ciasta, regulowana tarcza do krojenia, odwracalna tarcza do rozdrabniania/tarcia, zestaw do kostkowania i zestaw spiralizera.
- Mała miska ma maksymalną pojemność wynoszącą 0,95 l i może być używana tylko z małym ostrzem do siekania/miksowania. Założona osłona miski zapobiega wyciekom do dużej miski, umożliwiając korzystanie z małej miski bez konieczności mycia dużej miski po użyciu.

UWAGA: duża miska musi być zawsze zamontowana przed ustawieniem małej miski w urządzeniu.

Nie zawsze możliwe będzie maksymalne wykorzystanie misek. Ilość żywności/płynu, które można zmiksować w miskach, będzie zależało od gęstości składników w misce i pożądanej konsystencji produktu końcowego. W przypadku zauważenia problemów z pracą silnika lub nierównomiernych wyników miksowania produktów zalecamy zmniejszenie ilości składników w misce i pracę partiami.

W przypadku płynów zalecamy, aby nie napełniać misek powyżej oznaczenia maksymalnego napełnienia płynem na każdej misce (1800 ml w dużej misce i 400 ml w małej misce). Ma to na celu uniknięcie przelania się płynu do centralnego trzpienia, co może spowodować wyciek. Siekanie niektórych produktów spożywczych może spowodować porysowanie lub zmętnienie powierzchni miski, nie ma to jednak żadnego wpływu na działanie misek.

Obsługa miski głównej i pokrywy

1. Umieścić podstawę urządzenia na suchym, równym blacie, z elementami sterującymi skierowanymi w stronę użytkownika. Nie podłączać urządzenia do zasilania, dopóki nie zostanie całkowicie zmontowane.
2. Umieścić dużą miskę na podstawie i za pomocą uchwytu obrócić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na swoim miejscu.
3. Aby użyć małej miski, należy najpierw przymocować dużą miskę do podstawy. Umieścić adapter trzpienia na wale, a następnie założyć małą miskę na adapter i włożyć do dużej miski. Umieścić

palce we wgłębieniach małej miski i lekko obrócić, aby ją zamocować, aż miska opadnie na swoje miejsce (nadal możliwe będzie delikatne przesuwanie miski z boku na bok).

4. Umieścić pokrywę miski nad dużą miską, z zespołem zsypu przesuniętym nieco w prawo w stosunku do uchwytu.
5. Po całkowitym osadzeniu pokrywy obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zatrzasnąć i zablokować mechanizm blokujący pokrywę. Powinien wskoczyć na swoje miejsce. **(Fig. 2)**
6. Aby zdjąć pokrywę, należy obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż przestanie się obracać, a następnie podnieść, aby ją zwolnić.

UWAGA: nie można wyjąć miski bez wcześniejszego zdjęcia jej pokrywy.

Obsługa płaskiej pokrywy miski

Pokrywa płaska zapewnia dodatkową wygodę w przypadku przepisów, które nie wymagają 3 zsypów, ponieważ jest lekka i ma mniej elementów do późniejszego umycia. Może ona się przydać podczas przygotowywania wypieków, takich jak ciasta, ciasteczka, torty i pieczywo. Płaska pokrywa miski może również służyć jako pokrywa do przechowywania zestawu do kostkowania.

UWAGA: nie należy używać pokrywy płaskiej z akcesoriami takimi, jak mała miska i małe ostrze do siekania/miksowania, tarcza do krojenia, tarcza do rozdrabniania/tarcia, akcesoria do kostkowania lub spiralizer.

Zakładanie pokrywy płaskiej

Umieścić pokrywę płaską na misce tak, aby logo Cuisinart na pokrywie było skierowane do góry i czytelne. Następnie obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zatrzasnęła się na swoim miejscu. Przed użyciem upewnić się, że mała nasadka jest na swoim miejscu.

Zdejmowanie pokrywy płaskiej

Położyć jedną rękę w pobliżu logo Cuisinart, a drugą na przeciwległym końcu pokrywy. Przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zwolnić.

A. PRZEŁĄCZNIKI STEROWANIA URZĄDZENIEM

Przełączniki sterowania wysokiej i niskiej prędkości

Przełączniki sterowania wysokiej i niskiej prędkości umożliwiają włączenie urządzenia aż do momentu wybrania opcji wyłączenia.

1. Prawidłowo zmontować urządzenie.
2. Dodać składniki do miski przez zsyp lub wkładając je bezpośrednio do miski. Zablokować pokrywę na swoim miejscu.
3. Nacisnąć przycisk wysokiej lub niskiej prędkości. Zaświeci się niebieska dioda LED i uruchomiony zostanie silnik.
4. Po zakończeniu nacisnąć przycisk Wył.

Przycisk pracy impulsowej

Przycisk pracy impulsowej pozwala na pracę urządzenia tylko wtedy, gdy jest wciśnięty. Ta funkcja zapewnia dokładniejszą kontrolę czasu i częstotliwości pracy. O ile nie określono inaczej, impuls powinien trwać około dwóch sekund.

Gdy urządzenie jest prawidłowo zmontowane i włączone, a składniki znajdują się w misce, nacisnąć kilkakrotnie przycisk pracy impulsowej w zależności od potrzeb. Gdy użytkownik przyzwyczai się do używania urządzenia, będzie wiedzieć, jakie ustawienie najlepiej sprawdza się w przypadku przygotowywanej żywności.

B. OSTRZA DO SIEKANIA/MIKSOWANIA

Funkcja blokady BladeLock

Funkcja blokady BladeLock została zaprojektowana tak, aby utrzymywać ostrze na miejscu podczas wszelkich czynności związanych z miksowaniem, nalewaniem, podnoszeniem i przenoszeniem, nie jest ono jednak zamocowane na stałe. Zachować ostrożność podczas użytkowania. Należy zawsze upewnić się, że ostrze jest prawidłowo zablokowane przed odwróceniem miski.

Obsługa dużego ostrza do siekania/miksowania (Fig. 3)

Założyć dużą miskę na podstawie. Chwycić duże ostrze do siekania/miksowania za jego piastę i wyrównać je w odniesieniu do środka miski. Umieścić je na wale i docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Założyć pokrywę miski lub pokrywę płaską. Po zakończeniu pracy upewnić się, że ostrze jest prawidłowo zablokowane przed wylewaniem produktów z miski. Aby wyjąć ostrze, należy najpierw zdjąć pokrywę, a następnie wyjąć miskę z podstawy i położyć ją na płaskiej powierzchni. Oprzeć nasadę dłoni na krawędzi miski, a następnie delikatnie i ostrożnie pociągnąć ostrze do góry.

Obsługa małego ostrza do siekania/miksowania (Fig. 4)

Założyć dużą miskę na podstawie. Umieścić adapter trzpienia na piaście pośrodku miski. Następnie umieścić małą miskę w dużej misce, umieszczając ją nad adapterem trzpienia. Chwycić małe ostrze do siekania/miksowania za jego piastę, umieszczając je na adapterze trzpienia. Mocno docisnąć, aby je zablokować. Założyć pokrywę miski. Aby wyjąć ostrze, należy najpierw zdjąć pokrywę, a następnie wyjąć małą miskę z dużej miski i położyć ją na płaskiej powierzchni. Oprzeć nasadę dłoni na krawędzi miski, a następnie delikatnie i ostrożnie pociągnąć ostrze do góry.

Porady i wskazówki

Siekanie

- Produkty surowe: należy je obrać, wydrążyć i/lub usunąć nasiona i pestki. Należy pokroić produkty na równe kawałki o wielkości 1,5–2,5 cm. Pokrojenie produktów na kawałki tej samej wielkości zapewni najbardziej równomierne rezultaty.
- Korzystając z pracy impulsowej, siekać produkty przez 1–2 sekundy. Aby posiekać na drobniejsze kawałki, przytrzymać przycisk pracy impulsowej lub nacisnąć przycisk wysokiej lub niskiej prędkości, aby urządzenie pracowało w sposób ciągły. Uważnie obserwować składniki, aby uzyskać pożądaną konsystencję i w razie potrzeby zeszkrobać boki miski. Wysoka prędkość jest zalecana do większości zadań związanych z siekaniem i miksowaniem produktów.

Przygotowywanie przecierów

- Aby przygotować przecier z owoców świeżych lub owoców/warzyw gotowanych: składniki powinny zostać pokrojone na kawałki o wielkości 2,5 cm. Przecier o równomiernej konsystencji najłatwiej jest uzyskać, gdy wszystkie kawałki są równej wielkości. Korzystając z pracy impulsowej, należy wstępnie posiekać, a następnie miksować z wysoką lub niską prędkością, aż do uzyskania przecieru. W razie potrzeby zeszkrobać boki miski. Nie należy używać tej metody do przygotowywania purée z ugotowanych ziemniaków.
- Miksowanie składników w stanie stałym na zupę lub sos: odcedzić składniki z cieczy i miksować same składniki w stanie stałym. Dodać składniki płynne przez zsyg i zmiksować w zależności od potrzeb.

UWAGA: maksymalna pojemność miksowania w celu przygotowania przecieru wynosi 1150 ml.

C. OSTRZE DO CIASTA

Obsługa ostrza do ciasta

Może być używane wyłącznie z dużą miską. Aby założyć ostrze do ciasta, ostrożnie założyć je na wał i wcisnąć na miejsce.

Zagniatanie ciasta (przy użyciu ostrza do ciasta lub dużego ostrza do siekania/miksowania) (Fig. 5)

- Ostrze do siekania/miksowania idealnie nadaje się do ciast cukierniczych, podczas gdy ostrze do ciasta jest specjalnie zaprojektowane do wyrabiania ciasta drożdżowego.
- Zaleca się, aby podczas zagniatania ciasta blokada dużego popychacza (znajdująca się na pokrywie miski i oznaczona z każdej strony symbolem „Blokada” oraz strzałką) znajdowała się w pozycji zablokowanej, aby uniknąć przemieszczania się – niewielkie wibracje są jednak normalne. Aby zablokować, należy po prostu pociągnąć blokadę popychacza do siebie, co zapobiegnie równoczesnemu wyjęciu dużego zsypu.

D. TARCZE DO KROJENIA/ROZDRABNIANIA

Montaż

UWAGA: tarcze do rozdrabniania/tarcia mogą być używane wyłącznie z dużą miską.

Założyć dużą miskę na podstawie, a następnie opuścić adapter trzpienia na wał. W przypadku korzystania z **regulowanej tarczy do krojenia** należy użyć piasty obrotowej i skorzystać z oznaczeń, aby wybrać grubość krojenia w zakresie od 1 do 7 (1 oznacza cienkie plasterki, natomiast 7 to grube plasterki). Używając plastikowej piasty, wyrównać i założyć tarczę na adapter trzpienia. Upewnić się, że tarcza jest ustawiona właściwą stroną do góry, z widocznym tekstem. Do demontażu tarczy można użyć plastikowej piasty.

W przypadku korzystania z **odwracalnej tarczy do rozdrabniania** należy określić, czy używana będzie strona cienka czy gruba, a następnie za pomocą plastikowej piasty wkręcić tarczę w odpowiedniej pozycji na adapter trzpienia. Upewnić się, że wybrana strona jest skierowana do góry, z widocznym tekstem. Do demontażu tej tarczy można użyć plastikowej piasty.

Obsługa (Fig. 6)

- Tarcza do krojenia umożliwia uzyskanie całych plasterków. Kroi owoce, warzywa i gotowane mięso.
- Tarcza do rozdrabniania/tarcia umożliwia rozdrabnianie większości twardych serów. Rozdrabnia również warzywa, takie jak ziemniaki, marchewki i cukinie.
- Podczas krojenia i rozdrabniania należy zawsze podawać produkty do podajnika równomiernie. Siła docisku zależy od rodzaju produktów: Używać lekkiego nacisku w przypadku produktów miękkich, średniego w przypadku średnio miękkich i mocnego nacisku dla produktów twardszych. Zawsze miksować z równomiernym naciskiem.
- W przypadku okrągłych owoców lub warzyw należy odciąć grubszy kawałek u podstawy tak, aby mógł zostać włożony do zsypu pionowo. W razie potrzeby pokroić go, aby móc włożyć do zsypu.
- W przypadku małych składników, takich jak grzyby, rzodkiewki lub truskawki: przyciąć ich końce tak, aby mogły zostać włożone do zsypu pionowo.
- W przypadku krojenia lub rozdrabniania sera należy upewnić się, że jest dobrze schłodzony.
- W razie rozdrabniania warzyw liściastych, takich jak sałata lub szpinak: zwinąć liście i włożyć je do zsypu. Miksować z równomiernym naciskiem.

UWAGA: podczas krojenia lub rozdrabniania należy zawsze używać popychacza. Nigdy nie wkładać palców do zsypu podczas pracy urządzenia.

5. PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

SKŁADNIK	AKCESORIUM	STEROWANIE	DOTYCZĄCE PRZEŁĄCZNIKÓW STEROWANIA
Sery miękkie (ricotta, serek śmietankowy, twarożek itp.)	Ostrze do siekania/ miksowania	Ustawić niską prędkość dla delikatnego miksowania lub wysoką dla ubijania	Ser powinien mieć temperaturę pokojową. W razie potrzeby należy pokroić go na kawałki o wielkości 2,5 cm. Miksować do uzyskania gładkiej konsystencji, od czasu do czasu zatrzymując się w razie potrzeby, aby zeszkobać boki miski. Idealny do przygotowywania serników, dipów, nadzień do makaronów i nie tylko.
Sery o zwartej konsystencji (cheddar, ser szwajcarski, edamski, gouda itp.)	Tarcza do krojenia lub rozdrabniania	Wysoka prędkość	Przed pokrojeniem/rozdrobieniem ser powinien być dobrze schłodzony. Należy pokroić go tak, aby mógł zostać włożony do zsypu. Podczas krojenia/rozdrabniania używać lekkiego lub średniego nacisku.
Sery twarde (Parmezan, Romano itp.)	Ostrze do siekania/ miksowania Tarcza do krojenia lub rozdrabniania	Praca impulsowa i wysoka prędkość	W przypadku użycia ostrza do siekania/ miksowania należy pokroić go na kawałki o wielkości 1,5 cm. Korzystając z pracy impulsowej rozdrobnić ser, a następnie mikсовать aż do uzyskania gładkiej konsystencji. W przypadku krojenia lub rozdrabniania należy pokroić ser, aby mógł zostać włożony do zsypu i używać lekkiego lub średniego nacisku.
Pokarm dla niemowląt	Ostrze do siekania/ miksowania	Praca impulsowa i wysoka prędkość	Podobnie jak w przypadku wszystkich przecierów owocowych i warzywnych, należy pokroić składniki na kawałki o wielkości 1,5–2,5 cm. Ugotować składniki, aż będą całkowicie miękkie. Skorzystać z pracy impulsowej, aby posiekać składniki, a następnie zmiksować do uzyskania całkowicie gładkiej konsystencji (w razie potrzeby dodać parującą ciecz przez zsypp podczas miksowania). Przechowywać zamrożone w tackach na kostki lodu, podzielone na pojedyncze porcje.
Panierka (pieczywo, ciastka, krakersy)	Ostrze do siekania / miksowania	Praca impulsowa i wysoka prędkość	Połamać na kawałki. Rozdrobnić, korzystając z pracy impulsowej, a następnie mikсовать aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Umożliwi to uzyskanie panierki doskonałej do panierowania mięsa i ryb. Zmiksowane ciastka są doskonałe do przygotowywania pysznych placków i jako panierka.

SKŁADNIK	AKCESORIUM	STEROWANIE	DOTYCZĄCE PRZEŁĄCZNIKÓW STEROWANIA
Świeże zioła	Ostrze do siekania/ miksowania	Praca impulsowa	Dokładnie umyć i osuszyć zioła. Korzystając z pracy impulsowej, posiekać je z grubszą. Kontynuować pracę impulsową aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
Mielenie mięsa	Ostrze do siekania/ miksowania	Praca impulsowa	Pokroić mięso na kawałki o wielkości 2,5 cm. Korzystając z pracy impulsowej posiekać je, wykonując około 25 impulsów lub do uzyskania pożądanej konsystencji. Aby uzyskać przecier, należy miksować dalej. Nie należy nigdy siekać/przecierać jednorazowo więcej niż jednego kilograma. Należy uważać, aby nigdy nie miksować mięsa zawierającego kości.
„Lody”	Ostrze do siekania/ miksowania	Praca impulsowa i wysoka prędkość	Pokroić mrożone owoce na kawałki o wielkości 2,5 cm i dodać do miski płyn (sok lub mleko) oraz dowolne słodziki, takie jak cukier, miód lub aromaty. Posiekać, korzystając z pracy impulsowej, a następnie miksować z wysoką prędkością aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
Koktajle mleczne/ Smoothie	Ostrze do siekania/ miksowania	Niska prędkość	W przypadku koktajli mlecznych najpierw włożyć lody. Podczas pracy urządzenia dodawać mleko przez zsymp aż do uzyskania pożądanej konsystencji. W przypadku napojów typu smoothie należy najpierw włożyć owoce, a następnie dodawać płyn przez zsymp, gdy urządzenie pracuje.
Orzechy	Ostrze do siekania/ miksowania	Praca impulsowa i wysoka prędkość	Korzystając z pracy impulsowej, posiekać aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Aby przygotować masło orzechowe, należy rozdrobnić, korzystając z pracy impulsowej, a następnie miksować do uzyskania gładkiej konsystencji, od czasu do czasu zatrzymując się w razie potrzeby, aby zeszkrobać boki miski.
Bardzo drobny cukier	Ostrze do siekania/ miksowania	Wysoka prędkość	Miksować cukier kryształ przez około 1 minutę, aż zostanie drobno zmielony. Doskonali do stosowania w bezach i innych wypiekach.
Mieszanka masła i miodu	Małe ostrze do siekania/ miksowania	Wysoka prędkość	Masło (300 g) wyjęte z lodówki pokroić na kawałki o wielkości ok. 15x40 mm. Miód (400 g) wyjęty z lodówki należy przechowywać przez min. 1 dzień. Miksować przez 20 sekund.

SKŁADNIK	AKCESORIUM	STEROWANIE	DOTYCZĄCE PRZEŁĄCZNIKÓW STEROWANIA
Bitka śmietana	Ostrze do siekania/ miksowania	Niska prędkość	Miksować dobrze schłodzoną śmietaną, aż zacznie gęstnieć. Dodać cukier według uznania. Miksować bez przerwy, aż śmietana osiągnie pożądaną konsystencję. Gęsta śmietana jest doskonała jako polewa do ciasta lub lodów.
Ciasto chlebowe	Ostrze do ciasta	Wysoka prędkość/ Prace impulsowa (w zależności od potrzeb) Maksymalny czas użytkowania przy maksymalnej prędkości to 2 min.	Ciasta drożdżowe (pieczywo, brioche, słodkie bułki) Maksymalna pojemność ciasta to 700 g mąki + 425 g wody = 1125 g

A. KOSTKOWANIE

Montaż (Fig. 7)

1. Założyć dużą miskę na podstawie, a następnie włożyć adapter trzpienia.
2. Ostrożnie założyć kratkę do kostkowania na adapter trzpienia tak, aby kratka znajdowała się jak najbliżej przedniej części urządzenia. Upewnić się, że napis „Tą stroną do góry” znajduje się na górze. Dwie strzałki na kratce powinny być skierowane w stronę uchwytu. Kostkarka założona nieprawidłowo nie będzie działać.
3. Ostrożnie założyć tarczę do kostkowania na górze kratki do kostkowania. Docisnąć lekko, aby zatrasnęła się na swoim miejscu. Po prawidłowym założeniu nie powinna się poruszać.

UWAGA: podczas używania tarczy do kostkowania należy zawsze zachować ostrożność – ostrze jest bardzo ostre.

4. Założyć pokrywę miski.

Działanie

- Tarcza do kostkowania i kratka do kostkowania umożliwiają krojenie owoców i warzyw w kostkę. Zalecaną prędkością kostkowania większości owoców i warzyw jest prędkość wysoka. Używać niskiej prędkości podczas używania bardzo miękkich składników, takich jak kiwi.
- Podczas kostkowania używać wyłącznie zsypu **średniego** lub **małego**. Należy pamiętać o ciasnym upakowaniu pojedynczych składników po lewej stronie zsypu, przez cały czas wywierając nacisk do dołu.
- Użyć narzędzia do czyszczenia kratki do kostkowania, aby wyczyścić kratkę do kostkowania. Najpierw usunąć zakleszczone cząstki za pomocą długiego pojedynczego zęba na uchwycie. Następnie wyrównać dwa długie kołki po prawej i lewej stronie kratki. Umieścić narzędzie do czyszczenia we właściwej pozycji i docisnąć, aby usunąć resztki produktów z kratki.
- Podczas miksowania produktów takich jak kabaczki i ziemniaki kratkę do kostkowania należy czyścić 3 lub 4 razy, aby zapobiec gromadzeniu się pozostałości.
- Jeśli duże kawałki pozostałości produktów pozostają między kratką do kostkowania a tarczą do kostkowania, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia tych pozostałości, korzystając ze szczelin znajdujących się po prawej i lewej stronie kratki do kostkowania.





UWAGA: nie zalecamy kostkowania produktów mrożonych i mięs.

Przewodnik kostkowania

SKŁADNIK	AKCESORIUM	STEROWANIE	DOTYCZĄCE PRZEŁĄCZNIKÓW STEROWANIA
Większość warzyw (np. ziemniaki, cukinia)	Zestaw do kostkowania	Wysoka prędkość	W razie potrzeby obrać warzywa i pokroić je, aby mogły zostać włożone do małego lub średniego zsypu przed rozpoczęciem kostkowania.
Warzywa miękkie/bardzo dojrzałe (np. dojrzałe pomidory i awokado)	Zestaw do kostkowania	Niska prędkość	W razie potrzeby obrać warzywa i pokroić je, aby mogły zostać włożone do małego lub średniego zsypu przed rozpoczęciem kostkowania.
Większość owoców (np. jabłka, banany, truskawki)	Zestaw do kostkowania	Wysoka prędkość	W razie potrzeby obrać owoce i pokroić je, aby mogły zostać włożone do małego lub średniego zsypu przed rozpoczęciem kostkowania.
Owoce miękkie/bardzo dojrzałe (np. kiwi, dojrzały ananas, bardzo dojrzałe banany)	Zestaw do kostkowania	Niska prędkość	W razie potrzeby obrać owoce i pokroić je, aby mogły zostać włożone do małego lub średniego zsypu przed rozpoczęciem kostkowania.

B. OBSŁUGA SPIRALIZERA

Aksesorium spiralizera jest wyposażone w dwie tarcze – tarcza do spaghetti i tarcza do makaronów typu wstążka – co umożliwi przygotowywanie dodatków lub krojenie plasterów warzyw i owoców w szerokie lub wąskie spirale.

FUNKCJE	AKCESORIUM	WYNIKI
Tarcza do wstążek		
Tarcza do spaghetti		

Montaż (Fig. 8)

1. Kiedy duża miska jest założona na podstawie, należy włożyć adapter trzpienia.
2. Umieścić uchwyt tarczy spiralizera (z częścią okrągłą jak najbliższej uchwyty) nad adapterem trzpienia i zamocować na swoim miejscu.
3. Założyć odpowiednią tarczę na uchwyt tarczy spiralizera. Włożyć palce do otworów przeznaczonych na palce i obrócić tarczę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na miejscu.
4. Zamocować pokrywę spiralizera na miejscu.

Działanie

1. Pokroić owoce lub warzywa, aby mogły zostać włożone do zsypu. Przyciąć u góry i u dołu, aby uzyskać płaską powierzchnię po obu stronach. Włożyć do zsypu w taki sposób, aby były wycentrowane w odniesieniu do rdzenia (kołka środkowego).
2. Używając popychacza spiralizera, docisnąć kawałek, aby zamocować go na zębach popychacza.
3. Wybrać opcję wysokiej lub niskiej pracy spiralizera. Wybrać Wyt., aby zatrzymać spiralizer i zdjąć pokrywę spiralizera. Usunąć resztki pozostające na tarczy tnącej. Usunąć resztki pozostające na popychaczu spiralizera. Ponownie założyć pokrywę spiralizera i powtórzyć powyższe czynności z następnym kawałkiem.
4. Gdy w misce zgromadzi się pożądana ilość owoców lub warzyw pokrojonych w spiralę, wyłączyć urządzenie, zdjąć pokrywę spiralizera i wyjąć produkty.
5. Aby uzyskać najlepsze wyniki, używać twardych owoców i warzyw i miksować je na wysokich obrotach (patrz tabela zawierająca sugestie).
6. Po każdym użyciu wyczyścić całe urządzenie. Wszystkie części mogą być myte w zmywarce
7. Mniejsze składniki, takie jak rzodkiewki, powinny być mocowane poprzez wciśnięcie ich na zęby popychacza spiralizera, a następnie należy umieścić je w zsypie, aby zapewnić mocniejsze trzymanie. (Fig. 9)

UWAGA: konieczne może być eksperymentowanie poprzez umieszczanie niektórych produktów w poziomie lub w pionie, aby uzyskać najlepsze wyniki.

Przewodnik dotyczący spiralizera

SKŁADNIK	AKCESORIUM	PRZYGOTOWANIE	PORADY DOTYCZĄCE PRZEPISÓW
Jabłko	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Rdzeń (bez konieczności obierania)	Do sałatek należy używać produktów pokrojonych na spaghetti na surowo (należy pamiętać, aby dodać sok z cytryny, aby zapobiec utlenianiu). Piec w piekarniku z cukrem cynamonowym do polewy deserowej lub zapiekać, aby uzyskać tartę lub ciasto.
Gruszka	Pokroić na wstążki	Rdzeń; pokroić, jeśli gruszki są duże	Pokroić na mniejsze kawałki i upiec w kształcie frytek. Podsmażyc do karmelizacji.
Ziemniak	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Pokroić tak, aby móc włożyć do zsypu.	Przysmażyć pokrojone spaghetti w oleju – wymieszać z solą i pieprzem. Upiec w piekarniku z oliwą z oliwek.
Słodki ziemniak	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Pokroić tak, aby móc włożyć do zsypu.	Ugotować spaghetti na parze lub szybko ugotować jak „makaron”. Upiec. Upiec pokrojone na wstążki z oliwą z oliwek i solą.

Burak czerwony	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Obrać i pokroić tak, aby móc włożyć do zsyphu.	Użyć pokrojonego na spaghetti na surowo w sałatce lub ugotować na parze jako lekki dodatek. Piec buraki pokrojone we wstążkę i podawać z oliwą z oliwek dobrej jakości.
Ogórek	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Pokroić tak, aby móc włożyć do zsyphu.	Podawać na surowo z wybranym dressingiem. Pokroić na wstążki i zrobić szybkie pickle.
Rzodkiewka	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Pokroić tak, aby móc włożyć do zsyphu.	Pokroić na wstążki i przygotować pickle, aby wykorzystać jako pikantny dodatek do świeżej sałatki wiosennej.
Marchewka	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Obrać	Pokroić na spaghetti lub wstążki i używać na surowo w sałatkach.
Cukinia	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Pokroić tak, aby móc włożyć do zsyphu.	Pokroić na spaghetti i używać z ulubionym sosem do makaronu. Pokrojone na wstążki można podsmażyć na oliwie z oliwek.
Dynia piżmowa	Pokroić na wstążki	Obrać i pokroić tak, aby móc włożyć do zsyphu. Używać tylko szyjki (zachować pozostałe części do innego użytku)	Upiec lub ugotować na parze i stosować jako dodatek do zup, sałatek lub lekki dodatek.
Pasternak	Pokroić na spaghetti lub wstążki	Obrać i pokroić tak, aby móc włożyć do zsyphu.	Doskonale nadaje się na dodatek do zup na bazie bulionu.

6. CZYSZCZENIE, PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA

- Wszystkie części z wyjątkiem podstawy obudowy mogą być myte w zmywarce, zalecamy jednak ich mycie w zmywarce wyłącznie w górnym koszu. Z powodu wysokiej temperatury wody mycie misek, pokrywy i akcesoriów na dolnej półce może z czasem spowodować ich uszkodzenie. Założyć pokrywę ze zsyphem skierowanym do góry, aby zapewnić prawidłowe czyszczenie. Włożyć miski i popychacz do góry nogami, aby odprowadzić wodę. Należy pamiętać, aby ostrożnie opróżniać wszystkie części zmywarki, w których zostały umieszczone ostrza i tarcze.
- Aby ułatwić czyszczenie, natychmiast po użyciu opłukać miski, pokrywy i nóż, tak aby resztki potraw nie zaschły na nich. Upewnić się, że popychacze są odwrócone do góry nogami, aby zapewnić ich opróżnienie. Jeśli pozostałości jedzenia utkną w popychaczu, należy usunąć je,

przeplukując wodą lub używając dołączonej szczoteczki do czyszczenia.

- W przypadku ręcznego mycia ostrzy, tarcz, akcesoriów do kostkowania i akcesoriów spiralizera należy postępować ostrożnie. Do przenoszenia używać plastikowych piast. Unikać pozostawiania ich w wodzie z mydłem, gdzie mogą być niewidoczne. Aby wyczyścić ostrza, należy przytrzymać ostrze za plastikową część środkową i użyć dostarczonej szczoteczki do czyszczenia, aby wyczyścić wnętrze piasty.
- Miski są wykonane z tworzywa sztucznego z elementami metalowymi. Nie należy ich umieszczać w kuchenke mikrofalowej.
- Podstawę obudowy można przetrzeć do czysta nieściernym materiałem nasączonym wodą z mydłem. Pamiętać, aby dokładnie ją wysuszyć.
- Jeśli nóżki pozostawiają plamy na blacie, spryskać je odplamiaczem i przetrzeć wilgotną gąbką.
- Jeśli plamy pozostają, powtórz tę czynność, a następnie przetrzeć obszar wilgotną gąbką i nieściernym proszkiem czyszczącym.

WAŻNE: nigdy nie przechowywać ostrzy ani tarcz na wale silnika. Nie należy umieszczać na wale żadnych ostrzy ani tarcz, z wyjątkiem sytuacji, gdy urządzenie ma być używane.

KONSERWACJA: wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

7. TECHNICZNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli urządzenie pracuje wyjątkowo długo podczas siekania, miksowania lub zagniatania ciasta w postaci szczególnie gęstej lub ciężkiej mieszanki w kolejnych partiach, silnik może się przegrzać. Jeśli tak się stanie, urządzenie się zatrzyma. Wyłączyć je i poczekać, aż silnik ostygnie przed podjęciem jakichkolwiek dalszych czynności. Zwykle ostygnie w ciągu 10 minut. W skrajnych przypadkach może to zająć godzinę.

Wyłączniki bezpieczeństwa uniemożliwiają pracę urządzenia, gdy miska lub pokrywa nie są zablokowane na swoim miejscu. Silnik zatrzymuje się w ciągu kilku sekund po wyłączeniu urządzenia, natomiast po wyjęciu zespołu popychacza układ szybkiego wyłączania umożliwia również zatrzymanie silnika w ciągu kilku sekund.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Miksowanie pokarmów

1. Problem: podczas siekania produkty są miksowane nierównomiernie.

Rozwiązanie:

- Przed zmiksowaniem należy pokroić składniki równomiernie na kawałki o wielkości 1,5–2,5 cm.
- Miksować w partiach, aby uniknąć przeciążenia.

2. Problem: plastry są nierówne lub skośne.

Rozwiązanie:

- Wkładać do zsypu jedynie produkty pokrojone równomiernie, przyciętą stroną skierowaną do dołu. Zawsze używać najmniejszego zsypu.
- Stosować równomierny nacisk na popychacz.

3. Problem: produkty wypadają ze zsypu.

Rozwiązanie:

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, zsypanie powinien być napełniony do pełna.

4. Problem: część produktów pozostaje na tarczy.

Rozwiązanie:

- Pozostawianie małych kawałków jest normalne, pozostałe kawałki należy pokroić ręcznie i dodać do zmiksowanych składników.

Obsługa spiralizera

1. Problem: brak miejsca na stos spadających wstążek.

Rozwiązanie:

- Wyłączyć urządzenie, zdjąć pokrywę spiralizera i przełożyć produkty do osobnej miski przed kontynuowaniem.

2. Problem: kawałki przycięte na spaghetti owijają się wokół trzpienia.

Rozwiązanie:

- Wyłączyć urządzenie, zdjąć pokrywę spiralizera i przełożyć produkty do osobnej miski przed kontynuowaniem.

3. Problem: produkty nie są krojone w kształcie spirali.

Rozwiązanie:

- Wyjąć produkty ze zsypania, usunąć pozostałości z tarczy spiralizera i popychacza spiralizera, a następnie ponownie przyciąć produkty, aby uzyskać nową, płaską powierzchnię.

4. Problem: kawałki produktów nie są prawidłowo krojone na spaghetti.

Rozwiązanie:

- Wyplukać tarczę spiralizera i upewnić się, że nie ma na nim żadnych pozostałości.

Kostkowanie

1. Problem: produkty utknęły w kratce do kostkowania.

Rozwiązanie:

- Najpierw odłączyć urządzenie od zasilania. Ostrożnie wyjąć tarczę do kostkowania.
- Użyć długiego, pojedynczego zęba na uchwycie narzędzia do czyszczenia kratki do kostkowania, aby przepychać pozostałości produktów przez kratkę do kostkowania i duże otwory.
- Następnie ostrożnie włożyć go do dużych otworów po obu stronach kratki do kostkowania, aby wyjąć duże pozostałości produktów.
- Nie używać palców do czyszczenia kratki do kostkowania. **ZAWSZE UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NARZĘDZIA DO CZYSZCZENIA KRATKI DO KOSTKOWANIA.**

2. Problem: kawałki jedzenia nie są krojone równomiernie.

Rozwiązanie:

- Umieszczać produkty jak najbliżej lewej strony w średnim lub małym zsypanie.
- Do mniejszych produktów używać małego zsypania.
- Podczas korzystania ze zsypania stosować równomierny nacisk.

Zagniatanie ciasta

1. Problem: silnik zwalnia.

Rozwiązanie:

- Ilość ciasta może przekraczać maksymalną pojemność urządzenia. Usunąć połowę i miksować w dwóch partiach.
- Ciasto może być zbyt wilgotne (patrz punkt 8). Jeśli silnik przyspieszy, kontynuować miksowanie. Jeśli nie, dodawać więcej mąki po 1 łyżce stołowej, aż silnik przyspieszy. Miksować, aż ciasto spadnie z boków miski.

2. Problem: ostrze nie dodaje składników.

Rozwiązanie:

- Zawsze uruchamiać urządzenie przed dodaniem płynu. Dodawać płyn powolnym, ciągłym strumieniem lub przez otwór w popychaczu, co pozwoli na wchłonięcie suchych składników. Jeśli płyn jest dodawany zbyt szybko, poczekać, aż składniki w misce zmieszają się, a następnie powoli dodawać pozostały płyn (nie wyłączając urządzenia). Wlewać płyn na ciasto, gdy przechodzi ono pod otworem zsypu, nie wlewać płynu bezpośrednio na dno miski.

3. Problem: ostrze podnosi się w misce.

Rozwiązanie:

- Nadmiernie lepkie ciasto może spowodować podnoszenie się ostrza. Ostrożnie włożyć ostrze z powrotem i natychmiast dodać 2 łyżki mąki przez zsyp, gdy urządzenie pracuje.

4. Problem: ciasto nie opada z wnętrza miski.

Rozwiązanie:

- Ilość ciasta może przekraczać maksymalną pojemność urządzenia. Usunąć połowę i miksować w dwóch partiach.
- Ciasto może być zbyt suche (patrz punkt 7).
- Ciasto może być zbyt wilgotne (patrz punkt 8).

5. Problem: na powierzchni ostrzy tworzy się grudka ciasta, która nie jest równomiernie zagniatana.

Rozwiązanie:

- Zatrzymać urządzenie, ostrożnie wyjąć ciasto, podzielić je na 3 części i równomiernie rozłożyć w misce.

6. Problem: po zagnieceniu ciasto jest twarde.

Rozwiązanie:

- Jeśli ciasto jest twarde, a jego konsystencja przypomina gumę, być może zostało zagniecione nadmiernie. Zatrzymać zagniatanie i pozostawić ciasto na pewien czas, a następnie kontynuować zgodnie z przepisem.

7. Problem: ciasto jest zbyt suche.

Rozwiązanie:

- Kiedy urządzenie pracuje, dodawać wodę po 1 łyżce stołowej na raz, aż ciasto opadnie z wnętrza miski.

8. Problem: ciasto jest zbyt wilgotne.

Rozwiązanie:

- Kiedy urządzenie pracuje, dodawać mąkę po 1 łyżce stołowej na raz, aż ciasto opadnie z wnętrza miski.

Techniczne

1. Problem: silnik nie uruchamia się.

Rozwiązanie:

- Urządzenie jest wyposażone w blokadę bezpieczeństwa zapobiegającą uruchomieniu silnika, jeśli nie jest prawidłowo zmontowany. Należy upewnić się, że miska i pokrywa miski są prawidłowo zamocowane na swoim miejscu.
- Jeśli silnik nadal się nie uruchamia, należy sprawdzić przewód zasilający i gniazdko zasilania.

2. Problem: urządzenie wyłącza się podczas pracy.

Rozwiązanie:

- Pokrywa mogła zostać odblokowana – należy sprawdzić, czy jest zamocowana prawidłowo.
- Osłona zabezpieczająca silnika zapobiega przegrzaniu silnika, które może być spowodowane nadmiernym obciążeniem. Nacisnąć przycisk wyłączania i odczekać 10 minut, aby robot kuchenny ostygł przed wznowieniem pracy.

3. Problem: silnik zwalnia obroty podczas pracy.

Rozwiązanie:

- Jest to normalne, ponieważ niektóre cięższe produkty (np. krojony/rozdrabniany ser) mogą wymagać cięższej pracy silnika. Wystarczy zmienić podawanie produktów przez zsypl i spróbować ponownie.
- Maksymalne obciążenie mogło zostać przekroczone. Należy usunąć niektóre składniki i kontynuować miksowanie.

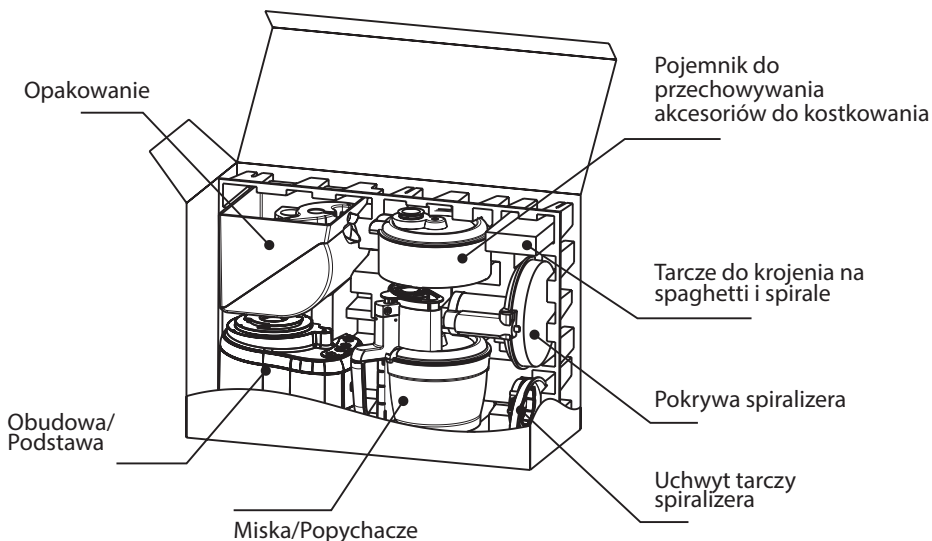
4. Problem: urządzenie wibruje/porusza się po blacie podczas miksowania.

Rozwiązanie:

- Upewnić się, że gumowe nóżki na spodzie urządzenia są czyste i suche. Należy upewnić się również, że maksymalne obciążenie nie zostało przekroczone.
- Jest to normalne, ponieważ niektóre cięższe produkty (np. krojony/rozdrabniany ser) mogą wymagać cięższej pracy silnika.

9. PRZEWODNIK PAKOWANIA PONOWNEGO

Zalecamy zachowanie głównego opakowania i wewnętrznych elementów kartonowych w celu łatwego ponownego spakowania i bezpiecznego transportu urządzenia Expert Prep Pro. Należy zapoznać się z poniższym diagramem, który zawiera wskazówki dotyczące ponownego pakowania wszystkich części, jeśli jest to wymagane.



1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- В процессе эксплуатации электроприбора всегда соблюдайте данные меры безопасности во избежание телесных повреждений или поломок устройства. Электроприбор должен использоваться только так, как описано в данном руководстве.
- Данный прибор предназначен только для домашнего использования внутри помещений. Данный прибор не предназначен для использования:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - в гостевых домах на фермах;
 - клиентами в гостиницах, мотелях и других учреждениях проживания;
 - в гостевых комнатах.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором.
- Обязательно проследите за тем, чтобы дети не пользовались данным прибором как игрушкой.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми. Прибор и шнур питания должны находиться в местах, недоступных для детей, как во время, так и по окончании использования прибора.

- При использовании прибора не по назначению существует риск получения травмы.
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Во избежание опасностей замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем. Верните прибор в отдел послепродажного обслуживания (см. раздел «Международная гарантия», стр. 181). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или уходом за прибором.
- **ВНИМАНИЕ: СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ОСТРЫМИ РЕЖУЩИМИ КРОМКАМИ НАСАДОК ПРИ ОПОРОЖНЕНИИ ЧАШИ И ВО ВРЕМЯ УХОДА ЗА ПРИБОРОМ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ЛЕЗВИЯМ НОЖЕЙ ИЛИ РЕЖУЩИМ КРОМКАМ ДИСКОВ: ВСЕ ЭТИ ДЕТАЛИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ, И ПРИКОСНОВЕНИЕ К НИМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ.**
- **ВНИМАНИЕ:** Будьте особенно осторожны при работе с горячими жидкостями, чтобы избежать травм при их переливании, при выбросе пара или разбрызгивании. Во избежание ожогов паром рекомендуется перерабатывать небольшие объемы на низкой скорости.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и его насадки на наличие видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь прибором и насадками при обнаружении повреждений, либо после падения прибора. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в отдел обслуживания клиентов Cuisinart (см. раздел «Международная гарантия», стр. 181).

- Никогда не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур питания.
- Не обматывайте шнур питания вокруг корпуса во время или после использования прибора.
- Обязательно проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению на приборе, указанному на дне корпуса.
- Шнур не должен свешиваться с края стола или столешницы.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, обязательно убедитесь в том, что ваши руки сухие.
- Ни в коем случае не устанавливайте нож или диск непосредственно на вал двигателя, выведенный наружу в основании корпуса. Обязательно сначала установите и закрепите рабочую чашу.
- Перед тем как включить прибор, обязательно проверьте, хорошо ли закреплен нож на валу двигателя (остерегайтесь прикосновения к его острым краям) и правильно ли установлена крышка. Не форсируйте и не блокируйте механизм крышки.
- Сначала установите нож, соблюдая меры предосторожности, и только потом загружайте продукты для переработки.
- Во время работы электроприбора не приближайте руки, кухонный шпатель и иную утварь к вращающимся ножам или дискам. Вы можете воспользоваться пластиковым кухонным шпателем только тогда, когда двигатель кухонного комбайна остановлен.
- Ни в коем случае не подталкивайте продукты руками при нарезке или измельчении: всегда пользуйтесь для этой цели толкателем.
- Прежде чем снять крышку, дождитесь полной остановки двигателя.

- Сначала осторожно снимите чашу с основания прибора, и только затем снимайте нож.
- Не оставляйте без присмотра работающий или включенный в сеть прибор.
- После каждого использования перед тем, как убрать прибор на хранение, тщательно очистите чашу и ножи и полностью высушите их.
- Ни в коем случае не убирайте прибор на хранение с установленным на валу двигателя ножом или диском. Чтобы снизить риск получения травм, устанавливайте нож или диск на валу двигателя только после того, как на нем должным образом была закреплена чаша, и только тогда, когда вы намереваетесь использовать прибор. Храните ножи и диски в местах, недоступных для детей.
- Все детали прибора, за исключением основания, можно мыть в посудомоечной машине, при этом рекомендуется размещать их только в верхней корзине. Соблюдайте осторожность, если вы моете вручную ножи, диски, приспособление для спиральной нарезки или нарезки кубиками: при обращении с ними беритесь только за пластмассовые стержни. Не оставляйте насадки и приспособления в мыльной воде, вы можете потерять их из виду. При уходе за ножами держите их за пластмассовый стержень; для очистки стержня изнутри воспользуйтесь прилагаемой щеточкой.
- Не погружайте основание прибора в воду или иную жидкость и не мойте его в посудомоечной машине.
- Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, а также стандартам, относящимся к этому типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе

управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции или ее соответствия требованиям, обратитесь в отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 181).



ВНИМАНИЕ: полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Во избежание риска удушья храните эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!



Данный символ на товаре или на его упаковке означает, что прибор не следует выбрасывать с бытовыми отходами. Вместо этого его надлежит сдать в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, вы способствуете предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны неправильным обращением с отслужившим прибором. Для получения более подробной информации об утилизации данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с местными органами управления или службой по утилизации бытовых отходов.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с приобретением прибора Cuisinart Expert Prep Pro!

В течение вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство высококачественного кухонного оборудования. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и каждодневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт www.cuisinart.eu

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Набор толкателей из 3 штук: маленький толкатель (1a), средний толкатель (1b) и большой толкатель (1c)
2. Крышка рабочей чашы
3. Маленькая 0.95 л (3a) и большая 3 л (3b) рабочая чаша
4. Сенсорная панель управления (кнопки 'High' - высокая скорость, 'Low' – низкая скорость, 'Off' - выключение и 'Pulse' – импульсный режим)
5. Основание прибора
6. Маленький нож для измельчения/перемешивания
7. Нож для замеса
8. Большой нож для измельчения/перемешивания
9. Регулируемый диск для шинковки
10. Двусторонний диск для нарезки/натирания
11. Стержень-переходник
12. Кухонный шпатель
13. Лоток для хранения насадок
14. Комплект для нарезки кубиками
 - a. Приспособление для очистки решетки для нарезки кубиками
 - b. Плоская крышка рабочей чашы с маленьким толкателем (и крышка лотка для хранения насадок)
 - c. Диск для нарезки кубиками
 - d. Решетка для нарезки кубиками
 - e. Лоток для хранения комплекта для нарезки кубиками
15. Спиральный набор для нарезки полосками или на спагетти
 - a. Толкатель спирального набора
 - b. Крышка спирального набора
 - c. Диск для нарезки на спагетти
 - d. Диск для нарезки полосками
 - e. Держатель диска спирального набора
 - f. Лоток для хранения спирального набора

В комплект поставки включена щеточка для очистки (не показана на рисунке)

А. ЛОТОК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ НАСАДОК

Насадки

В лотке содержатся следующие насадки:

- Маленький нож для нарезки/перемешивания
- Стержень-переходник
- Большой нож для нарезки/перемешивания
- Регулируемый диск для шинковки (в правом отделении)
- Нож для замеса
- Двусторонний диск для нарезки/натираания (в левом отделении)

Принцип действия блокировки

Чтобы снять блокировку, поверните ручку регулировки на передней панели лотка в положение 'Open' (открыто). Осторожно откройте прозрачную крышку. Не пытайтесь открыть крышку, когда ручка регулировки установлена в положении «заблокировано». Чтобы установить блокировку, аккуратно закройте крышку и поверните ручку регулировки в положение 'Lock' (заблокировано).

ПРИМЕЧАНИЕ: При извлечении или укладывании ножей и дисков в лоток обращайтесь с насадками с осторожностью, удерживая их за центральный стержень.

ВНИМАНИЕ: НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ЛЕЗВИЯМ НОЖЕЙ ИЛИ РЕЖУЩИМ КРОМКАМ ДИСКОВ: ВСЕ ЭТО ДЕТАЛИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ОСТРЫЕ, И ПРИКОСНОВЕНИЕ К НИМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ.

В. ЛОТОК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ КОМПЛЕКТА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Распаковка лотка и укладка в лоток (Fig. 1)

1. Чтобы открыть лоток, поверните плоскую крышку рабочей чаши против часовой стрелки и снимите ее.
2. Возьмитесь за центральный стержень ножа для нарезки кубиками и осторожно приподнимите его, чтобы извлечь из лотка. Отложите в сторону на плоскую поверхность.
3. Используя отверстие в верхней части решетки для нарезки кубиками, приподнимите решетку, чтобы извлечь ее из лотка.
4. Приспособление для очистки уложено в специальном отделении в основании лотка.
5. Перед тем, как уложить в лоток комплект для нарезки кубиками, убедитесь в том, что все детали чистые и сухие. Укладывайте детали в лоток в порядке, обратном описанному выше, начиная с приспособления для очистки.

1 = Маленький толкатель

2 = Плоская крышка рабочей чаши

3 = Диск для нарезки кубиками

4 = Решетка для нарезки кубиками

5 = Приспособление для очистки

6 = Лоток для хранения

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием

Перед тем, как впервые воспользоваться комбайном Expert Prep Pro, тщательно вымойте и высушите все его детали (См. раздел Уход, хранение и техобслуживание).

Рабочие чаши

- Кухонный комбайн поставляется в комплекте с двумя рабочими чашами.
- Максимальная вместимость большой чаши – 3 л; чаша используется с большим ножом для нарезки/перемешивания, ножом для замеса, регулируемым диском для шинковки, двусторонним диском для нарезки/натирания, комплектом для нарезки кубиками и набором для спиральной нарезки.
- Максимальная вместимость маленькой чаши – 0,95 л: чаша используется только с маленьким ножом для нарезки/перемешивания. Когда на чаше закреплена крышка, она полностью предотвращает попадание перерабатываемых продуктов в большую чашу: вы можете воспользоваться маленькой чашей, и после этого вам не понадобится мыть большую.

N.B. Сначала следует установить большую чашу, и только затем вставить в нее маленькую.

Не всегда можно полностью использовать максимальный объем рабочих чаш. Количество продуктов/жидкости, которое вы можете переработать в каждой из чаш, зависит от плотности ингредиентов и желаемой консистенции продуктов, достигнутой в результате переработки. Если вы почувствуете, что двигатель работает с трудом, или сочтете результаты переработки неравномерными, мы рекомендуем вам уменьшить количество ингредиентов в рабочей чаше и перерабатывать их меньшими порциями.

При переработке жидкостей мы рекомендуем не переполнять чашу выше отметки Maximum Liquid Fill (максимальное заполнение жидкостью) – 1800 мл для большой чаши и 400 мл для маленькой чаши: это поможет избежать попадания жидкости в центральный стержень и ее протекания.

При измельчении некоторых продуктов чаши могут поцарапаться или помутнеть: это не сказывается на их функциональных возможностях.

Основные правила обращения с рабочей чашей и крышкой

1. Поместите основание кухонного комбайна на сухую ровную рабочую поверхность таким образом, чтобы панель управления была прямо перед вами. Не включайте прибор в сеть, пока он не будет полностью собран.
2. Установите большую рабочую чашу на основание; удерживая за ручку, поверните чашу против часовой стрелки, чтобы заблокировать ее на месте.
3. Чтобы использовать маленькую рабочую чашу, сначала установите на основание прибора большую чашу. Установите стержень-переходник на вал двигателя, затем вставьте малую рабочую чашу в большую, надев на стержень-переходник. Чтобы заблокировать маленькую чашу, поместите пальцы в углубления и слегка поверните, пока она не встанет на место (после этого чашу все еще можно будет слегка двигать из стороны в сторону).
4. Установите крышку на большую чашу таким образом, чтобы загрузочная воронка находилась чуть правее ручки.
5. Когда крышка плотно встанет на чашу, поверните ее по часовой стрелке, чтобы задействовать механизм блокировки крышки. Крышка должна защелкнуться на месте. **(Fig. 2)**
6. Чтобы снять крышку, поверните ее против часовой стрелки до упора и снимите с чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы не сможете снять рабочую чашу, пока не снимете крышку.

Назначение и правила обращения с плоской крышкой рабочей чаши

Плоская крышка обеспечивает дополнительное удобство при приготовлении продуктов по рецептам, для которых нет необходимости использовать загрузочные воронки: крышка легкая, и после использования прибора требуется мыть меньше предметов. Крышка может пригодиться вам при приготовлении теста для выпечки, например, тортов, печенья, пирогов и хлеба. Плоская крышка рабочей чаши также служит лотком для хранения комплекта для нарезки кубиками.

ПРИМЕЧАНИЕ: не следует использовать плоскую крышку с маленькой чашей, ни с маленьким ножом для измельчения/перемешивания, диском для шинковки, для нарезания/натирания, а также с насадками для нарезки кубиками и для спиральной нарезки.

Установка плоской крышки

Поместите плоскую крышку на рабочую чашу так, чтобы логотип Cuisinart, нанесенный на крышку, находился лицевой стороной вверх и легко читался. Затем поверните крышку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее на месте. Перед использованием убедитесь, что маленький колпачок установлен на своем месте.

Снятие плоской крышки

Поместите одну руку рядом с логотипом Cuisinart, а другую — на противоположный конец крышки. Поверните против часовой стрелки и снимите крышку.

А. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ПРИБОРОМ

Кнопки управления High и Low

Прибор функционирует при нажатии кнопок управления High (высокая скорость) или Low (низкая скорость) и выключается при нажатии кнопки Off.

1. Соберите прибор в соответствии с указаниями
2. Поместите ингредиенты в рабочую чашу либо через загрузочную воронку, либо напрямую. Закрепите крышку на месте.
3. Нажмите кнопку High или Low. Загорится синий светодиодный индикатор, и двигатель начнет вращаться.
4. Закончив пользоваться прибором, выключите его, нажав на кнопку Off.

Кнопка работы в импульсном режиме Pulse

Кнопка Pulse позволяет прибору работать только тогда, когда она удерживается в нажатом положении. С помощью данной функции обеспечивается более точное регулирование продолжительности и периодичности процесса переработки. Если иное не указано в рекомендациях, продолжительность каждого включения должно составлять около 2 секунд. Соберите прибор должным образом, подключите к сети, поместите ингредиенты в рабочую чашу и нажмите несколько раз кнопку Pulse. По мере освоения с работой комбайна вы сможете определить с тем, какой режим наилучшим образом подходит для переработки ингредиентов.

В. НОЖИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ/ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

Устройство блокировки ножей Bladelock

Устройство блокировки предназначено для удержания ножа на месте в процессе переработки, переливания, извлечения продуктов и других действий с чашей, но нож не закрепляется жестко, без возможности снятия. Устройство требует осторожного обращения. Всегда проверяйте, надежно ли закреплен нож, прежде чем переверачивать чашу вверх дном.

Порядок обращения с большим ножом для измельчения/перемешивания (Fig. 3)

Закрепите большую рабочую чашу на основании. Возьмите большой нож для измельчения/перемешивания за стержень и поместите его строго по центру чаши. Наденьте нож на вал двигателя и нажмите вниз, пока он не закрепится на месте. Установите крышку рабочей чаши или плоскую крышку. После переработки продуктов, прежде чем разгрузить чашу, убедитесь в том, что нож надежно заблокирован. Перед тем как снять нож, сначала снимите крышку, затем снимите чашу с основания и поставьте ее на ровную поверхность. Удерживая чашу рукой за край, осторожно потяните нож вверх.

Порядок обращения с маленьким ножом для измельчения/перемешивания (Fig. 4)

Закрепите большую рабочую чашу на основании. Установите стержень-переходник на вал, выступающий по центру чаши. Затем вставьте маленькую чашу в большую, надев ее на стержень-переходник. Удерживая маленький нож для измельчения/перемешивания за стержень, установите его на переходник. С усилием нажмите вниз, пока нож не закрепится на переходнике. Установите крышку рабочей чаши. Перед тем как снять нож, сначала снимите крышку, затем извлеките малую рабочую чашу из большой чаши и поставьте ее на ровную поверхность. Удерживая чашу рукой за край, осторожно потяните нож вверх.

Полезные советы

Измельчение

- Для сырых ингредиентов: очистите от кожуры, удалите сердцевину и/или удалите семена и косточки. Продукты следует предварительно нарезать равными кусочками в 1,5-2,5 см. Продукты, нарезанные на кусочки одинакового размера, дают наиболее равномерный результат.
- Измельчите продукты в импульсном режиме с кратковременным включением на 1-2 секунды. Для более тонкого измельчения либо продолжите нажимать кнопку Pulse, либо нажмите кнопку High или Low, и продолжите переработку в постоянном режиме. Внимательно следите за ингредиентами, чтобы добиться желаемой консистенции, и при необходимости счищайте их со стенок рабочей чаши. В большинстве случаев для переработки продуктов рекомендуется высокая (High) скорость.

Приготовление пюре

- Для приготовления пюре из свежих фруктов или отваренных фруктов/овощей ингредиенты следует предварительно нарезать кусочками в 2,5 см; гладкое пюре лучше всего получается, когда все кусочки одинакового размера. Для первоначального измельчения воспользуйтесь импульсным режимом, а затем продолжите переработку на высокой (High) или низкой (Low) скорости, пока продукты не перетрутся в пюре; очищайте стенки рабочей чаши по мере необходимости. Не используйте этот метод для приготовления пюре из вареного картофеля.
- Для приготовления соусов или протертых супов: с помощью процеживания отделите твердые ингредиенты от жидких. Переработайте отдельно твердые ингредиенты. По мере необходимости добавляйте через загрузочную воронку жидкость, в которой варились твердые ингредиенты.

ПРИМЕЧАНИЕ: общий объем ингредиентов для приготовления пюре не должен превышать 1150 мл.

С. НОЖ ДЛЯ ЗАМЕСА

Порядок обращения с ножом для замеса

Нож предназначен для использования только с большой рабочей чашей. Чтобы установить нож для замеса, аккуратно опустите его на вал и нажмите на нож, чтобы он встал на место.

Замес теста (с использованием ножа для замеса или большого ножа для измельчения/перемешивания) (Fig. 5)

- Нож для измельчения/перемешивания идеально подходит для приготовления кондитерского теста, а нож для замеса предназначен для приготовления дрожжевого теста.
- Во время замешивания теста блокирующее устройство большого толкателя (лежащее в углублении на крышке рабочей чаши и помеченное с каждой стороны надписью «Lock» и стрелкой) рекомендуется перевести в положение «заблокировано», чтобы толкатель не двигался (небольшая вибрация остается нормальным явлением). Для блокировки достаточно потянуть блокирующее устройство толкателя на себя, что предотвратит выдвигание толкателя наружу из большой загрузочной воронки.

D. ДИСКИ ДЛЯ ШИНКОВКИ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Сборка

ПРИМЕЧАНИЕ: Диски для шинковки и нарезки/натирания можно использовать только с большой рабочей чашей.

Закрепите большую рабочую чашу на основании прибора. Установите стержень-переходник на вал, выступающий по центру чаши. Если вы используете **регулируемый диск для шинковки**, с помощью вращающегося регулятора, ориентируясь на маркировку, выберите желаемую толщину нарезки от 1 до 7 (1 – тонкие ломтики, 7 – толстые ломтики). Удерживая диск за пластмассовый стержень, установите его на переходник. Проверьте, установлен ли диск надлежащей стороной: на нем должен читаться текст. Для снятия диска возьмитесь за его пластмассовый стержень.

Если вы используете **двусторонний диск**, определите, какую сторону вы хотите использовать – для тонкой или грубой нарезки/измельчения, и закрутите его в нужном положении на стержне-переходнике, удерживая за пластмассовый стержень. Проверьте, установлен ли диск надлежащей стороной: на нем должна читаться соответствующая надпись. Для снятия диска возьмитесь за пластмассовый стержень.

Назначение и порядок обращения (Fig. 6)

- Диск для шинковки нарезает цельными ломтиками фрукты, овощи и отваренное мясо.
- Диск для натирания/измельчения натирает твердые и очень твердые сыры. Он также натирает такие овощи, как картофель, морковь и кабачок.
- Продукты для шинковки или натирания следует загружать в воронку равномерно. Сила давления толкателя на продукты зависит от их характеристик: мягкие продукты следует подталкивать легко, продукты средней твердости – умеренно, твердые продукты – с усилием. В любом случае интенсивность подталкивания должна быть равномерной.
- Перед переработкой овощей или фруктов круглой формы отрежьте большой кусок у их основания таким образом, чтобы продукты в загрузочной воронке располагались вертикально. При необходимости обрежьте продукты с боков, чтобы они помещались в загрузочной воронке.
- У мелких продуктов – грибов, редиса, ягод – рекомендуется обрезать кончики, чтобы они располагались в загрузочной воронке вертикально.
- Перед нарезкой или натиранием сыра убедитесь в том, что он достаточно охлажден.

- Для измельчения листовых овощей – салата или шпината – сверните их вместе в трубочку и загружайте в воронку в вертикальном положении. Интенсивность подталкивания должна быть равномерной.

ПРИМЕЧАНИЕ: При нарезке или натирании продуктов пользуйтесь толкателем. Ни в коем случае не подталкивайте продукты пальцами в загрузочную воронку работающего комбайна.

5. РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРОДУКТЫ	НАСАДКИ	РЕЖИМ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Мягкие сыры (рикотта, сливочный сыр, зернёный творог и т.п.)	Нож для измельчения/ перемешивания	Низкая скорость для осторожного перемешивания или высокая скорость для взбивания	Сыр должен быть комнатной температуры. Если потребуется, нарежьте его кусочками в 2,5 см. Перерабатывайте до получения однородной массы, при необходимости останавливаясь, чтобы соскрести со стенок чаши. Идеально подходит для приготовления чизкейков, соусов, начинок или заправок для пасты и многого другого.
Твердые сыры (чеддер, швейцарский сыр, эдам, гауда и т.п.)	Диск для шинковки или диск для натирания	Высокая скорость	Сыр должен быть хорошо охлажден перед нарезкой/натиранием. Предварительно нарежьте на куски по размеру загрузочной воронки. При нарезке/натирании используйте легкое или среднее давление.
Очень твердые сыры (пармезан, романо и др.)	Нож для измельчения/ перемешивания Диск для шинковки или диск для натирания	Импульсный режим и высокая скорость	При использовании ножа для измельчения/перемешивания предварительно нарежьте сыр на кусочки размером в 1,5 см. Раздробите в импульсном режиме, а затем перерабатывайте до получения мелко натертого сыра. При нарезке ломтиками или натирании предварительно нарежьте по размеру загрузочной воронки, используйте легкое или среднее давление.
Детское питание	Нож для измельчения/ перемешивания	Импульсный режим и высокая скорость	Для приготовления всех фруктовых и овощных пюре предварительно нарежьте ингредиенты кубиками в 1,5-2,5 см. Отварите ингредиенты до полной мягкости. Измельчите в импульсном режиме, затем переработайте до полной однородности (в процессе переработки при необходимости можно добавить через загрузочную воронку жидкость, в которой варились ингредиенты). Храните порционными кубиками, замороженными в формочках для льда.

ПРОДУКТЫ	НАСАДКИ	РЕЖИМ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Панировочные сухари из хлеба, крошеное печенье и крекеры	Нож для измельчения/ перемешивания	Импульсный режим и высокая скорость	Предварительно разломайте на куски. Измельчите в импульсном режиме, затем переработайте до желаемой консистенции. В результате из хлеба получатся идеальные панировочные сухари для мяса и рыбы, из крошек печенья и крекеров – вкусная корочка для тортов и пирогов.
Зелень	Нож для измельчения/ перемешивания	Импульсный режим	Тщательно вымойте и высушите зелень. Измельчите в импульсном режиме до грубого помола. Продолжайте перерабатывать в импульсном режиме до получения желаемой консистенции.
Мясной фарш	Нож для измельчения/ перемешивания	Импульсный режим	Предварительно нарежьте мясо на кусочки в 2,5 см. Измельчите в импульсном режиме (примерно 25 импульсов) либо до получения желаемой консистенции. Если хотите получить пюреобразную консистенцию, продолжайте перерабатывать. Никогда не измельчайте/пюрируйте более 2 фунтов (=900 г) за один раз. Ни в коем случае не перерабатывайте мясо с костями.
«Мороженое»	Нож для измельчения/ перемешивания	Импульсный режим и высокая скорость	Предварительно нарежьте замороженные фрукты на кусочки в 2,5 см и положите в рабочую чашу, добавьте жидкость (сок или молоко), любые желаемые подсластители (сахар, мед) и другие вкусовые добавки. Измельчите в импульсном режиме, а затем перерабатывайте на высокой скорости до получения однородной массы.
Молочные коктейли/ смузи	Нож для измельчения/ перемешивания	Низкая скорость	Для приготовления молочных коктейлей сначала переработайте мороженое. В процессе переработки постепенно добавляйте молоко через загрузочную воронку, пока не получите желаемую консистенцию. Для приготовления смузи сначала переработайте фрукты, затем продолжите переработку, добавляя жидкость через загрузочную воронку при работающем приборе.

ПРОДУКТЫ	НАСАДКИ	РЕЖИМ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Орехи	Нож для измельчения/ перемешивания	Импульсный режим и высокая скорость	Измельчите в импульсном режиме до желаемой консистенции. Чтобы приготовить ореховое масло, раздробите орехи в импульсном режиме, а затем перерабатывайте до получения однородной массы, останавливаясь по мере необходимости, чтобы соскрести орехи со стенок чаши.
Сахарная пудра	Нож для измельчения/ перемешивания	Высокая скорость	Переработайте сахарный песок в течение примерно 1 минуты, до получения мелкого помолы. Отлично подходит для приготовления безе и другой выпечки.
Масляно-медовый крем	Маленький нож для измельчения/ перемешивания	Высокая скорость	Достаньте из холодильника сливочное масло (300 г) и нарежьте кусочками размером примерно 15x40 мм. Достаньте из холодильника мед (400 г) не менее чем за 1 день до переработки.
Взбитые сливки	Нож для измельчения/ перемешивания	Низкая скорость	Хорошо охлажденные сливки взбивайте до тех пор, пока они не начнут густеть. По желанию можно добавить сахар; взбивайте непрерывно, пока сливки не достигнут желаемой консистенции. Взбитые сливки идеально подходят для украшения торта или мороженого.
Тесто для хлеба	Нож для замеса	Высокая скорость/ импульсный режим (при необходимости) Максимальное время для переработки на высокой скорости – 2 минуты	Дрожжевое тесто (хлеб, сдобный хлеб бриошь, сладкие булочки) Максимальная масса теста: 700 г муки + 425 г воды = 1125 г

А. НАРЕЗКА КУБИКАМИ

Сборка (Fig. 7)

1. Закрепите большую рабочую чашу на основании и вставьте стержень-переходник.
2. Соблюдая осторожность, установите решетку для нарезки кубиками на стержень-переходник таким образом, чтобы решетка располагалась как можно ближе к передней части кухонного комбайна. Убедитесь, что надпись "This Side Up" («Этой стороной вверх») находится сверху. Обе стрелки на решетке должны быть направлены к ручке. При неправильной установке устройство для нарезки кубиками работать не будет.
3. Осторожно установите диск для нарезки кубиками на решетку. Слегка надавите, чтобы заблокировать диск. Правильно установленный диск не должен двигаться.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда соблюдайте осторожность при обращении с диском для нарезки кубиками: режущие кромки очень острые.

4. Закрепите крышку рабочей чаши.

Принцип действия

- Диск и решетка предназначены для нарезки кубиками фруктов и овощей. Рекомендуемая скорость для нарезки большинства фруктов и овощей - высокая. При работе с очень мягкими продуктами, такими как киви, используйте низкую скорость.
- При нарезке кубиками используйте только **среднюю** или **маленькую** загрузочную воронку. Продукты в загрузочной воронке должны быть уложены плотно, с левой стороны воронки; усилие по проталкиванию продуктов по воронке должно быть равномерным.
- Чтобы очистить решетку для нарезки кубиками, используйте предназначенное для этой цели приспособление. Сначала удалите застрявшие частицы продуктов с помощью длинного одинарного зубца на ручке приспособления. Затем расположите два длинных зубца с правой и с левой стороны решетки. Установив приспособление в соответствующее положение, нажмите на него вниз, чтобы очистить решетку от остатков продуктов.
- При переработке таких продуктов, как кабачки и картофель, очищайте решетку для нарезки кубиками после 3-4 проходов, чтобы предотвратить накопление остатков продуктов на решетке.
- Если между решеткой и диском для нарезки накопились крупные остатки продуктов, соблюдайте осторожность при их удалении: используйте отверстия, расположенные с правой и с левой стороны решетки для нарезки.

ПРИМЕЧАНИЕ: не рекомендуется нарезать кубиками замороженные продукты и мясо

Рекомендации по нарезке кубиками

ПРОДУКТЫ	НАСАДКИ	РЕЖИМ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Большинство овощей (например, картофель, кабачки)	Комплект для нарезки кубиками	Высокая скорость	При необходимости предварительно очистите овощи и нарежьте таким образом, чтобы они поместились в маленькую или среднюю загрузочную воронку.
Мягкие/очень спелые овощи (например, спелые помидоры и авокадо)	Комплект для нарезки кубиками	Низкая скорость	При необходимости предварительно очистите овощи и нарежьте таким образом, чтобы они поместились в маленькую или среднюю загрузочную воронку.
Большинство фруктов (например, яблоки, бананы, клубника)	Комплект для нарезки кубиками	Высокая скорость	При необходимости предварительно очистите фрукты и нарежьте таким образом, чтобы они поместились в маленькую или среднюю загрузочную воронку.
Мягкие/очень спелые фрукты (например, киви, спелый ананас, очень спелые бананы)	Комплект для нарезки кубиками	Низкая скорость	При необходимости предварительно очистите фрукты и нарежьте таким образом, чтобы они поместились в маленькую или среднюю загрузочную воронку.

В. СПИРАЛЬНАЯ НАРЕЗКА

В набор для спиральной нарезки входят 2 диска (для нарезки на спагетти и для нарезки полосками), с помощью которых можно создавать украшения для блюд или нарезать овощи и фрукты широкими либо тонкими спиралями.

НАСАДКА	РЕЗУЛЬТАТЫ	WYNIKI
Диск для нарезки полосками		
Диск для нарезки на спагетти		

Сборка (Fig. 8)

1. Вставьте стержень-переходник в закрепленную на основании чашу
2. Установите держатель диска спиральной нарезки (круглым отверстием как можно ближе к ручке) на переходник штока и прочно закрепите на месте.
3. Установите выбранный вами диск спиральной нарезки на держатель. Вставьте пальцы в предусмотренные для этой цели углубления и поверните диск по часовой стрелке, чтобы заблокировать его на месте.
4. Заблокируйте крышку устройства спиральной нарезки.

Принцип действия

1. Обрежьте фрукты или овощи таким образом, чтобы они помещались в загрузочную воронку. Обрежьте верхнюю и нижнюю части, чтобы сформировать плоскую поверхность с обоих концов. Поместите продукт по центру загрузочной воронки, ориентируясь на выступающий посередине стержень.
2. Надавите толкателем на продукт таким образом, чтобы он надежно закрепился на зубцах толкателя.
3. Чтобы начать спиральную нарезку, нажмите на кнопку High (высокая скорость) или Low (низкая скорость). Для остановки процесса нажмите на кнопку Off; снимите крышку спирального набора. Удалите обрезки, оставшиеся на режущем диске. Очистите толкатель. Установите крышку спирального набора на место и продолжите процесс нарезки со следующими продуктами.
4. Когда в рабочей чаше накопится необходимое количество нарезанных спиралью фруктов или овощей, выключите кухонный комбайн, снимите крышку и извлеките нарезанные продукты из чаши.
5. Для достижения наилучших результатов используйте твердые фрукты и овощи и перерабатывайте их на высокой скорости (см. таблицу с рекомендациями).
6. Обязательно очищайте весь набор после каждого использования. Все его детали можно мыть в посудомоечной машине.
7. Чтобы продукты небольших размеров (редиска, например) были надежно закреплены на толкателе перед нарезкой спиралью, сначала наколите их на зубчики толкателя, а затем поместите в загрузочную воронку (Fig. 9)

ПРИМЕЧАНИЕ: Возможно, вам придется поэкспериментировать, перерабатывая определенные продукты в горизонтальном или вертикальном положении, чтобы получить наилучшие результаты

Руководство по спиральной нарезке

ПРОДУКТ	ВИД НАСАДКИ	ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
Яблоко	Нарезка на спагетти или полосками	Вырежьте сердцевину (не очищайте)	Добавьте нарезанные на спагетти сырые яблоки в салат (не забудьте сбрызнуть лимонным соком, чтобы предотвратить окисление). Запеките в духовке с корицей и сахаром для украшения десертов или начинки для пирога или торта.
Груша	Нарезка полосками	Вырежьте сердцевину; большую грушу обрежьте по размерам воронки	Нарежьте на более мелкие кусочки и запеките чипсами. Обжарьте в масле до карамелизации.
Картофель	Нарезка на спагетти или полосками	Обрежьте по размерам загрузочной воронки	Нарезанный на спагетти картофель обжарьте в масле - приправьте солью и перцем. Запеките с оливковым маслом в духовке.
Батат	Нарезка на спагетти или полосками	Обрежьте по размерам загрузочной воронки	Нарезанный на спагетти батат отварите недолго на пару или в воде для приготовления «пасты»; обжарьте. Нарезанный полосками батат обжарьте с оливковым маслом и солью.
Свекла	Нарезка на спагетти или полосками	Почистите; обрежьте по размерам загрузочной воронки	Используйте нарезанную на спагетти сырую свеклу в салатах, либо отварите на пару в качестве легкого гарнира. Нарезанную полосками свеклу обжарьте и подавайте с качественным оливковым маслом.
Огурец	Нарезка на спагетти или полосками	Обрежьте по размерам загрузочной воронки	Подавайте огурец сырым с заправкой по вкусу. Нарезанный полосками огурец приготовьте как малосольный.
Редис	Нарезка на спагетти или полосками	Обрежьте по размерам загрузочной воронки	Нарезанный полосками редис замаринуйте либо добавьте к свежему весеннему салату для придания пикантного вкуса.
Морковь	Нарезка на спагетти или полосками	Почистите	Нарезанную на спагетти или полосками сырую морковь используйте для салатов
Кабачок	Нарезка на спагетти или полосками	Обрежьте по размерам загрузочной воронки	Нарезанный на спагетти кабачок заправьте вашим любимым соусом для пасты. Нарезанный полосками кабачок можно обжарить в оливковом масле.

Тыква мускатная	Нарезка полосками	Почистите; разрежьте по размерам загрузочной воронки	Обжарьте или приготовьте на пару, добавьте в суп, салат или подавайте в качестве легкого гарнира.
Пастернак (петрушка корневая)	Нарезка на спагетти или полосками	Почистите; обрежьте по размерам загрузочной воронки	Отлично подходит для добавления в супы на основе мясного бульона.

6. УХОД, ХРАНЕНИЕ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Все детали, кроме основания корпуса, можно мыть в посудомоечной машине, но только в верхней корзине: поскольку для мытья в нижней корзине используется очень горячая вода, это со временем может повредить рабочие чаши, крышки и насадки, если их загружать в нижнюю корзину. Чтобы обеспечить надлежащую очистку, крышку в посудомоечную машину следует ставить загрузочной воронкой вверх. Рабочие чаши и толкатели в посудомоечную машину следует ставить вверх дном, чтобы вода могла выливаться из них. Будьте осторожны, выгружая из посудомоечной машины острые ножи и диски.
- Для облегчения ухода ополаскивайте рабочие чаши, крышки, толкатели, ножи и диски сразу же после использования, чтобы остатки продуктов не засыхали на них. Толкатели следует устанавливать вверх дном, чтобы вода могла выливаться из них при мытье. Если в толкателе застряли остатки продуктов, удалите их, промыв под струей воды, или воспользуйтесь прилагаемой щеточкой для очистки.
- Соблюдайте особую осторожность, если вы моете вручную ножи, диски, насадки для нарезки кубиками или спиральной нарезки: при обращении с ними беритесь только за пластмассовые стержни. Не оставляйте насадки и приспособления в мыльной воде, вы можете потерять их из виду. При уходе за ножами держите их за пластмассовый стержень; для очистки внутренней части стержня воспользуйтесь прилагаемой щеточкой.
- Рабочие чаши изготовлены из пластмассы с металлическими компонентами. Их не следует помещать в микроволновую печь.
- Основание корпуса можно очищать с помощью мыльных неабразивных моющих средств. Закончив очистку, обязательно тщательно высушите основание.
- Если от ножек комбайна остались пятна на столешнице, сбрызните их пятновыводителем и протрите влажной губкой.
- Если следы от пятен не удалились, повторите процедуру и протрите участок влажной губкой с неабразивным чистящим порошком.

ВНИМАНИЕ: Ни в коем случае не убирайте прибор на хранение с установленным валу двигателя ножом или диском. Нож или диск следует устанавливать на вал только тогда, когда вы намереваетесь использовать комбайн.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ: Все остальные виды техобслуживания или ремонта могут выполняться только сотрудником авторизованного сервисного центра.

7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Если при измельчении, смешивании или замешивании густой или тяжелой смеси комбайн работает слишком долго, двигатель может перегреться. В подобном случае прибор остановится. Выключите его и подождите, пока двигатель остынет: после этого вы можете продолжить переработку. Обычно двигатель остывает в течение 10 минут. В крайнем случае может потребоваться один час.

Если рабочая чаша или крышка не закреплены в нужном положении, предохранительные выключатели блокируют работу прибора. После выключения прибора двигатель останавливается по истечении нескольких секунд; при снятии блока толкателя система быстрого торможения двигателя обеспечивает его остановку всего за несколько секунд.

8. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Переработка продуктов

1. Проблема: При переработке продукты измельчаются неравномерно

Решение:

- Перед переработкой нарежьте ингредиенты на равномерные кусочки в 1,5-2,5 см.
- Перерабатывайте порциями, чтобы избежать перегрузки

2. Проблема: ломтики неровные или скошенные.

Решение:

- Погружайте в загрузочную воронку равномерно нарезанные продукты срезанной стороной вниз. Всегда используйте загрузочную воронку как можно меньшую по размерам, в соответствии с размером продуктов.
- Надавливайте на толкатель равномерно.

3. Проблема: Продукты переворачиваются в загрузочной воронке.

Решение:

- Для достижения наилучших результатов продукты должны плотно заполнять загрузочную воронку.

4. Проблема: часть продуктов остается на верхней части диска.

Решение:

- Это нормально, когда остаются небольшие кусочки; нарежьте оставшиеся кусочки вручную и добавьте к переработанным ингредиентам.

Спиральная нарезка

1. Проблема: в чаше недостаточно места для нарезаемых полосок

Решение:

- Выключите кухонный комбайн, снимите крышку и переложите переработанные продукты в отдельную емкость; после этого продолжайте переработку.

2. Проблема: нарезанные на спагетти продукты закручиваются вокруг стержня

Решение:

- Выключите кухонный комбайн, снимите крышку и переложите переработанные продукты в отдельную емкость; после этого продолжайте переработку.

3. Проблема: продукты не нарезаются спиралью.

Решение:

- Извлеките продукты из загрузочной воронки, очистите остатки продуктов со спирального диска и толкателя и подрежьте края продуктов таким образом, чтобы сформировать новую ровную поверхность.

4. Проблема: нарезанные на спагетти продукты неровной формы.

Решение:

- Ополосните спиральный диск; удостоверьтесь в том, что на нем не осталось кусочков продуктов.

Нарезка кубиками

1. Проблема: продукты застряли в сетке для нарезки кубиками

Решение:

- Прежде всего, отсоедините прибор от сети. Осторожно извлеките диск для нарезки кубиками.
- Используйте длинный одинарный зуб на ручке приспособления для чистки решетки для нарезки кубиками, чтобы протолкнуть застрявшие продукты через решетку и большие отверстия.
- Затем через большие отверстия по обе стороны решетки осторожно удалите крупные кусочки продуктов.
- Ни в коем случае не очищайте пальцами сетку для нарезки кубиками. **ДЛЯ ОЧИСТКИ СЕТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНО ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ.**

2. Проблема: Продукты нарезаны неравномерно.

Решение:

- Укладывайте продукты как можно ближе к левой стороне, используйте среднюю или маленькую загрузочную воронку.
- Для мелких продуктов используйте маленькую загрузочную воронку.
- Надавливание на продукты в загрузочной воронке должно быть равномерным.

Нож для замеса

1. Проблема: Двигатель замедляет ход

Решение:

- Возможно, количество теста превышает максимальную вместимость вашего кухонного комбайна. Отделите половину и переработайте двумя порциями.
- Возможно, тесто слишком жидкое (см. далее № 8). Если скорость двигателя увеличивается, продолжайте переработку. Если нет, постепенно добавляйте муку, по 1 столовой ложке за раз, пока мотор не ускорит ход. Перемешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отлипать от стенок рабочей чаши.

2. Проблема: Нож не смешивает ингредиенты.

Решение:

- Добавляйте жидкость только при работающем комбайне, медленной, равномерной струей, либо через отверстие для добавления жидкости в толкателе; дайте сухим ингредиентам время впитать жидкость. Если жидкость добавлена слишком быстро, подождите, пока ингредиенты в рабочей чаше перемешаются, затем медленно добавьте оставшуюся жидкость (не выключайте прибор). Наливайте жидкость на тесто в тот момент, когда оно проходит под отверстием загрузочной воронки; не наливайте жидкость непосредственно на дно рабочей чаши.

3. Проблема: Нож поднимается в рабочей чаше

Решение:

- Слишком липкое тесто может вызвать подъем ножа. Осторожно верните нож на место и сразу же добавьте 2 столовые ложки муки через загрузочную воронку при работающем комбайне.

4. Проблема: Тесто не отлипает от стенок рабочей чаши

Решение:

- Возможно, количество теста превышает максимальную вместимость вашего кухонного комбайна. Отделите половину и переработайте двумя порциями.
- Возможно, тесто слишком крутое (см. далее №7)
- Возможно, тесто слишком жидкое (см. далее №8)

5. Проблема: Сверху ножа для замеса образуется комок теста, который не перемешивается с остальной массой.

Решение:

- Остановите комбайн, осторожно достаньте тесто, разделите его на 3 части и равномерно распределите в рабочей чаше.

6. Проблема: Тесто кажется слишком плотным после замеса.

Решение:

- Если тесто плотное, резиновое на ощупь, возможно, его слишком долго замешивали. Прекратите замес, дайте тесту отдохнуть, а затем продолжите приготовление в соответствии с рецептом.

7. Проблема: Тесто слишком крутое/сухое

Решение:

- При работающем комбайне постепенно добавляйте воду по 1 столовой ложке за раз, до тех пор, пока тесто не начнет отлипать от стенок чаши.

8. Проблема: Тесто слишком жидкое

Решение:

- При работающем комбайне постепенно добавляйте муку по 1 столовой ложке за раз, до тех пор, пока тесто не начнет отлипать от стенок чаши.

Технические проблемы

1. Проблема: Двигатель не запускается

Решение:

- В приборе предусмотрена защитная блокировка, предотвращающая запуск двигателя, если прибор не собран должным образом. Убедитесь в том, что рабочая чаша и крышка рабочей чаши надежно закреплены на своих местах.
- Если двигатель по-прежнему не запускается, проверьте шнур питания и розетку.

2. Проблема: Кухонный комбайн отключается в процессе работы.

Решение:

- Возможно, крышка разблокировалась; проверьте, надежно ли она закреплена.
- Предохранитель безопасности предотвращает перегрев двигателя, вызываемый чрезмерной нагрузкой. Нажмите кнопку Off и подождите 10 минут, чтобы дать кухонному комбайну остыть, затем возобновите работу.

3. Проблема: Ход двигателя замедлился

Решение:

- Это может быть нормальным явлением, поскольку некоторые более тяжелые нагрузки (например, нарезка/натирание сыра) могут потребовать от двигателя более интенсивной работы. Перегрузите продукты в воронку и повторите попытку.
- Возможно, была превышена максимальная загрузка комбайна. Удалите часть ингредиентов и продолжите переработку.

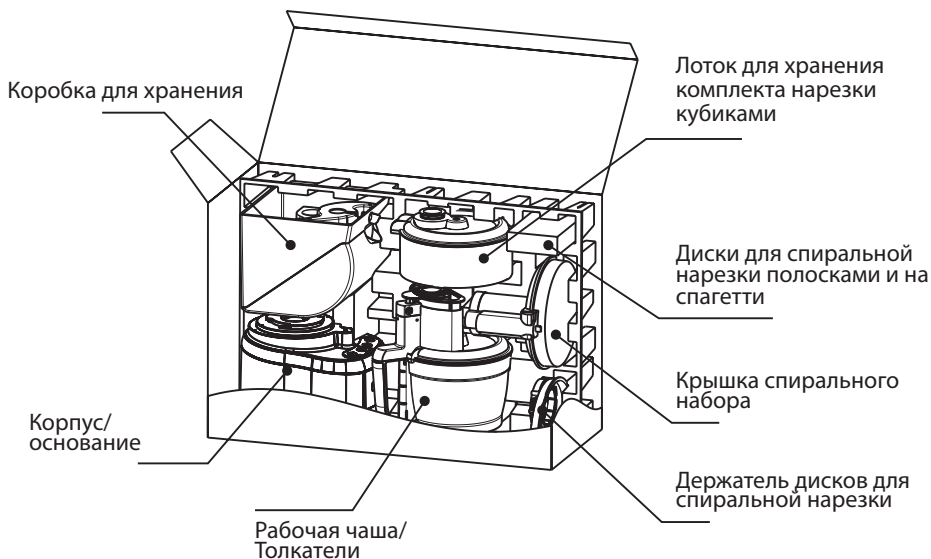
4. Проблема: Во время работы кухонный комбайн вибрирует/двигается по столешнице

Решение:

- Проверьте состояние резиновых ножек в нижней части прибора: они должны быть чистые и сухие. Проверьте, не превышена ли что максимальная загрузка комбайна.
- Это может быть нормальным явлением, поскольку некоторые более тяжелые нагрузки (например, нарезка/натирание сыра) могут потребовать от двигателя более интенсивной работы.

9. РУКОВОДСТВО ПО УКЛАДКЕ В УПАКОВКУ

Мы рекомендуем сохранить основную коробку и внутренние картонные детали для удобства переупаковки и безопасной транспортировки вашего комбайна Expert Prep Pro. Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже схемой, которая при необходимости может служить руководством по переупаковке всех составных частей прибора.



Cuisinart®



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantia Internacional / Garantia Internacional /
Gwarancja międzynarodowa / Международная гарантия**

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

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

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

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

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

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

PORTUGUÊS: A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

POLSKI: Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

РУССКИЙ: CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België,
Belgien **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Россия +7 495 729 76 13
+7 495 018 59 47

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein
/ Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantía com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@cnair.com

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

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

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

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

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

Extrait du Code de la consommation :

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

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

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

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

Extrait du Code civil :

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

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

Pièces détachées et accessoires :

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

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

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

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

ENGLISH: GUARANTEE

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

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 5 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können,

muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Dieses Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

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

ITALIANO: GARANZIA

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

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 5 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante este periodo será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto no presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 5-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 5 (пяти) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.

В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 5 лет
Срок службы – 5 лет

