



EAC

мельница для специй
Производитель: Бэбилис САРЛ
Промышленная зона Валь дэ Кальвини
59141 Иви
Франция
Сделано в Китае
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2023 / 11

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

L1 IB-19/028E



SPICE GRINDER
BROYEUR À ÉPICES
SG21BE
Q166a

Cuisinart®

Cuisinart®



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité 1

2. Introduction 4

3. Caractéristiques produit 4

4. Avant la première utilisation 4

5. Utilisation 4

6. Suggestions de préparation..... 5

7. Recettes 6

Garantie internationale 76

CONTENTS

1. Safety cautions..... 10

2. Introduction 12

3. Product control guide 13

4. Before first use 13

5. Instructions for use..... 13

6. Grinding Suggestions 14

7. Recipes 14

International Guarantee 76

INHALTSVERZEICHNIS

1. Sicherheitshinweise 18

2. Einleitung 21

3. Eigenschaften des Produkts 21

4. Vor dem ersten Gebrauch..... 21

5. Gebrauchsanleitung..... 21

6. Mahlvorschläge 22

7. Rezepte..... 23

Internationale Garantie 76

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies..... 26

2. Inleiding..... 29

3. Productwijzer 29

4. Vóór het eerste gebruik..... 29

5. Gebruiksaanwijzing 29

6. Maalsuggesties 30

7. Recepten 30

Garantie internationale 76

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza 34

2. Introduzione 36

3. Guida di controllo del prodotto 37

4. Prima del primo utilizzo 37

5. Istruzioni per l’uso 37

6. Consigli di macinatura 38

7. Ricette..... 38

International Guarantee 76

CONTENIDO

1. Instrucciones de seguridad 42

2. Introducción 45

3. Guía de control del producto..... 45

4. Antes del primer uso 45

5. Instrucciones de uso..... 45

6. Sugerencias de utilización 46

7. Recetas 46

Internationale Garantie 76

ÍNDICE

1. Instruções de segurança 50

2. Introdução 53

3. Características 53

4. Antes da primèirautilização..... 53

5. Modo de emprego 53

6. Sugestões 54

7. Receitas 54

Garantia internacional..... 76

SPIS TREŚCI

1. Przepisy bezpieczeństwa 58

2. Wprowadzenie 61

3. Opis produktu 61

4. Przed pierwszym użyciem 61

5. Sposób użycia 61

6. Sugestie dotyczące mielonych składników 62

7. Przepisy 62

Gwarancja międzynarodowa 76

СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила безопасности 66

2. Вступление..... 69

3. Характеристики и комплектация изделия 69

4. Перед первым использованием 70

5. Руководство по эксплуатации 70

6. Рекомендации по переработке 71

7. Рецепты..... 72

Международная гарантия 76

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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

- L'appareil est destiné à un usage domestique seulement et n'est pas destiné à être utilisé dans des applications telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Garder l'appareil, l'adaptateur secteur et la base de chargement hors de portée des enfants pendant et après leur utilisation.
- **ATTENTION** : être prudent lorsque vous manipuler les lames tranchantes et procéder au nettoyage. Ne pas toucher les lames métalliques. Elles sont toutes extrêmement tranchantes et un contact peut entraîner des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou aient été informées de la manière de l'utiliser par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé.
- Si le câble est endommagé, cesser immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le câble est endommagé, le fabricant doit le remplacer. Aucune réparation ne doit être effectuée par le client.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyer soigneusement chaque pièce.

- Toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle ou lavées à l'eau chaude.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Examiner toujours l'appareil et ses accessoires avant de les utiliser pour vous assurer qu'ils ne présentent pas de signes visibles de dégâts.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Ne jamais enlever la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- Ne pas enrouler le câble autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
- Vérifier toujours que la tension à utiliser correspond à celle de l'appareil ; celle-ci est indiquée sur le fond du boîtier.
- Débrancher toujours l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Avant la première utilisation, retirer tous les matériaux d'emballage et tous les étiquettes ou autocollants promotionnels du broyeur à épices.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas utiliser cet appareil avec des accessoires autres que ceux recommandés par Cuisinart.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail. Éviter tout contact entre le câble et des surfaces chaudes.
- Tenir les mains, les spatules et autres ustensiles éloignés des lames en mouvement lorsque l'appareil est en marche.
- Débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer.
- Toujours s'assurer que vos mains soient sèches avant de débrancher la fiche de la prise secteur.

- Pour éviter les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures, n'immerger pas le cordon, la fiche ou la base du boîtier dans l'eau ou d'autres liquides.



ATTENTION : les sachets en polyéthylène contenant le produit ou son emballage peuvent être dangereux. Tenir ces sachets hors de portée des bébés et des enfants.

Ne pas les utiliser dans les berceaux, les lits d'enfants, les poussettes ou les parcs pour bébés. Le fin film peut coller au nez et à la bouche et empêcher la respiration. Un sachet n'est pas un jouet.



DEEE - FIN DE VIE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Dans l'intérêt de tous et afin de prendre une part active dans la protection de l'environnement et de la santé publique :

- Ne pas jeter vos produits avec vos déchets ménagers non triés.
- Les DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques) doivent être collectés séparément.
- Ayez recours au système de reprise et de collecte mis en place pour les DEEE dans votre région. De cette façon, certains matériaux pourront être recyclés, réutilisés ou récupérés.
- En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique dues aux éventuelles substances dangereuses contenues.

Pour de plus amples informations concernant la mise au rebut de ce produit, veuillez prendre contact avec votre service local de traitement des déchets ménagers.

2. INTRODUCTION

Félicitations ! Vous venez d'acheter le nouveau broyeur à épices Cuisinart.

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, consulter notre site Internet www.cuisinart.eu.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

- 1. Couvercle d'activation**
- 2. Lames en acier inoxydable (non visibles)**
- 3. Socle du moulin**
- 4. Récipient avec dispositif coupant**
- 5. 2 couvercles de rangement**

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lire le mode d'emploi avant d'utiliser le moulin à épices et à noix. Conserver le mode d'emploi ainsi que votre preuve d'achat dans un endroit sûr.
- Retirer tous les éléments d'emballage ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du moulin à épices et à noix.
- Nettoyer soigneusement chaque élément. Les pièces amovibles doivent être lavées à la main dans de l'eau chaude. Le socle moteur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas le laver au lave-vaisselle.

5. UTILISATION

- Déposer les ingrédients de votre choix dans le récipient en acier inoxydable. Consulter les suggestions de préparation pour connaître les capacités maximales.
- Disposer le bol de préparation sur le socle du moulin et le verrouiller en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placer le couvercle d'activation sur le bol de préparation, au-dessus du socle du moulin.
- Brancher le cordon d'alimentation à l'alimentation secteur.
- Enfoncer le couvercle et appuyer dessus pour commencer à moudre. Broyer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance souhaitée en maintenant de la pression sur le couvercle.
- Pour arrêter de moudre, relâcher la pression exercée sur le couvercle.
- Débrancher le moulin de l'alimentation secteur.
- Retirer le bol de préparation en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les épices non utilisées peuvent être conservées dans le bol de préparation muni du couvercle de rangement.

REMARQUE : la capacité maximale pour les épices s'élève à 90 g (pour certaines épices uniquement). La capacité maximale pour les fruits à coque s'élève à 75 g (capacité de 45 g pour tous les fruits à coque dépassant la taille d'une cacahuète, par ex : les noix de cajou, les amandes ou les noix).

REMARQUE : ne pas trop remplir le moulin à épices et à noix.

REMARQUE : ne pas broyer en continu plus de 500g à la suite (pour toutes les épices et noix).

REMARQUE : si l'appareil est utilisé pour moudre des grains de café, il est conseillé de réserver l'un des récipients de rechange pour le café, évitant ainsi toute contamination croisée entre les saveurs.

6. SUGGESTIONS DE PRÉPARATION

Ce moulin a été conçu pour broyer des épices sèches, des noix, des graines, du café en grains et bien d'autres choses. Les possibilités sont infinies. Voici cependant un aperçu des ingrédients qui conviennent parfaitement à cet appareil, ainsi que les temps de préparation recommandés :

Épices/Noix	Temps/Commentaires
Poivre noir en grains - 1 c. à soupe	Traiter pendant 10 secondes
Muscade - 1 noix de muscade entière	Donner 15 impulsions, puis traiter pendant 10 secondes
Bâtons de cannelle entiers - 2, coupés en deux	Donner 3 impulsions, puis traiter pendant 45 secondes
Clous de girofle entiers - 1 c. à soupe	Traiter pendant 25 secondes
Graines d'anis ou de fenouil - 1 c. à soupe	Traiter pendant 30 secondes
Graines de lin ou de sésame - 2 c. à soupe	Traiter pendant 10 secondes
Noix (pour obtenir des noix hachées) - 75 grammes	Donner des impulsions pour hacher grossièrement
Noix (pour obtenir une farine de noix) - 45 grammes	Donner 15 impulsions, puis traiter pendant 10 secondes
Blé – ¼ tasse	Traiter pendant 20 secondes

7. RECETTES

Pour aider à la familiarisation du nouveau broyeur à épices, quelques idées de recettes sont incluses. Pour d'autres recettes et inspirations, visiter le site Web www.cuisinart.eu. Il est également possible de partager ses propres idées sur la page Facebook de Cuisinart.

THÉ CHAI

Pour 4 personnes

- 5 gousses de cardamome
- 5 clous de girofle entiers
- 1 bâton de cannelle (environ 10 g)
- 1 anis étoilé
- 450 ml de lait demi-écrémé
- 450 ml d'eau
- 1 c. à café d'extrait de vanille pur
- 1 morceau de gingembre frais de 1½ cm, pelé et tranché
- 2 bandes de zeste d'orange
- 6 sachets de thé Darjeeling
- 3 c. à soupe de miel

- Placer les gousses de cardamome, les clous de girofle, le bâton de cannelle et l'anis étoilé dans le bol de broyage. Donner 2 à 3 impulsions, en laissant les épices assez grossièrement hachées. Réserver.
- Dans une casserole moyenne à feu moyen-doux, porter à ébullition le lait, l'eau et l'extrait de vanille. Une fois le mélange porté à ébullition, ajouter les épices réservées, le gingembre et le zeste d'orange en remuant.
- Laisser mijoter le mélange pendant 10 à 15 minutes.
- Ajouter les sachets de thé et laisser mijoter encore 5 minutes.
- Filtrer le mélange et ajouter le miel en remuant.

SAUCE AUX ARACHIDES

- 75 g d'arachides non salées, grillées
- 60 ml de lait de coco
- 1 gousse d'ail
- ½ c. à café de pâte de piment rouge
- ¼ c. à café de sauce poisson
- 1 c. à soupe de sauce soja
- ½ c. à café de sauce hoisin
- ½ c. à soupe de jus de citron vert frais
- 100 ml d'eau

- Placer les arachides dans le bol de broyage. Donner 15 impulsions, puis traiter pendant 10 secondes, ou jusqu'à l'obtention d'un broyage fin.

- Mettre le reste des ingrédients dans une casserole moyenne à feu moyen-doux, fouetter pour mélanger.
- Incorporer les arachides broyées. Porter le mélange à ébullition, réduire légèrement le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe, environ 20 à 30 minutes.
- Servir à température ambiante.

POUDRE CINQ ÉPICES

1 anis étoilé

2 c. à café de grains de poivre du Sichuan (ou de poivre noir)

½ c. à café de graines de fenouil

½ c. à café de clous de girofle entiers

1 bâton de cannelle de 2,5 cm

- Mélanger tous les ingrédients dans le bol de broyage. Donner 2 à 3 impulsions pour les épices, puis traiter jusqu'à un broyage complet, environ 40 à 50 secondes.
- Utiliser immédiatement le mélange ou le conserver dans un bocal en verre scellé. Ranger dans un endroit sec et frais.

PIMENT ROUGE EN POUDRE

85 g piments séchés mélangés

1 c. à café d'origan séché

1 c. à café d'ail en poudre

½ c. à café de graines de cumin grillées

¼ c. à café de poivre de Cayenne

- Faire griller les piments dans une poêle à feu moyen de chaque côté pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient parfumés. Laisser refroidir et enlever les graines et la peau des piments.
- Couper les piments en morceaux de 2,5 cm. Les placer dans le bol de broyage. Donner 10 impulsions, puis traiter jusqu'à un broyage complet, pendant environ 30 à 40 secondes.
- Ajouter l'origan, l'ail en poudre, le cumin et le poivre de Cayenne aux piments broyés.
- Utiliser immédiatement le mélange ou le conserver dans un bocal en verre scellé. Ranger dans un endroit sec et frais.

CURRY EN POUDRE

2 c. à soupe de graines de coriandre entières

2 c. à soupe de grains de poivre noir

2 c. à café de graines de cumin entières

1 c. à café de graines de cardamome, écosées, enveloppes jetées

¼ c. à café de graines de moutarde

¼ c. à café de graines de fenouil

2 à 3 petits piments rouges séchés

1 c. à café de curcuma

1 c. à café de gingembre en poudre

¼ c. à café de clous de girofle entiers

- Dans une poêle, faire cuire à feu doux la coriandre, les grains de poivre, le cumin, la cardamome, la moutarde, le fenouil et les piments.
- Faire griller les épices lentement jusqu'à ce qu'elles commencent à éclater, veiller à ce qu'elles ne brûlent pas. Placer le tout dans le bol de broyage. Ajouter le curcuma, le gingembre et les clous de girofle.
- Traiter les épices jusqu'à ce qu'elles soient complètement broyées, environ 30 secondes.
- Utiliser immédiatement le mélange ou le conserver dans un bocal en verre scellé. Ranger dans un endroit sec et frais.

POULET AU CURRY

Pour 4 à 6 personnes

3 gousses d'ail

1 morceau de 2,5 à 5 cm de gingembre, pelé et coupé en 3

3 c. à soupe d'huile végétale ou de ghee*

2 c. à thé de curry en poudre (recette précédente)

700 g de poitrine de poulet désossée, coupée en bandes de 1,5 cm (coupé en largeur)

¼ c. à café de sel marin

¼ c. à café de poivre noir fraîchement moulu

1 oignon moyen, haché finement

1 piment jalapeño, épépiné et haché finement

250 ml de bouillon de poulet

125 ml de lait de coco

1 patate douce moyenne, pelée et coupée en morceaux de 1,5 cm

120 g de petits pois surgelés

* Le ghee est un beurre clarifié couramment utilisé dans la cuisine indienne. Il est possible de clarifier le beurre à la maison dans un bocal ou de l'acheter dans des magasins alimentaires spécialisés.

- Hacher l'ail et le gingembre ensemble dans le bol de broyage.
- Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen avec 1 c. à soupe d'huile ou de ghee. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'ail et le gingembre hachés. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, pendant environ 1 minute. Incorporer le curry en poudre et poursuivre la cuisson pendant une minute ou deux de plus.
- Placer le poulet dans un bol en acier inoxydable et bien le remuer avec le mélange d'ail.
- Couvrir d'un film alimentaire et réfrigérer pendant 2 à 4 heures.
- Une fois le poulet mariné, faire chauffer une grande sauteuse à feu moyen-élevé.
- Saler et poivrer le poulet. Ajouter une autre cuillère à soupe d'huile et le faire dorer des deux côtés, environ 2 à 3 minutes par côté, petit à petit, de façon à ce que la poêle ne soit pas trop remplie. Une fois le poulet doré, réserver dans un autre bol.
- Verser le reste de l'huile dans la sauteuse et ajouter les oignons et le piment jalapeño. Remuer et faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres et légèrement dorés, environ 5 minutes.
- Ajouter le bouillon de poulet dans la poêle, en grattant les morceaux dorés qui sont restés sur le fond. Incorporer le lait de coco, ajouter la patate douce et couvrir. Réduire à feu doux pour laisser mijoter légèrement la sauce. Après environ 8 à 10 minutes, ajouter le poulet réservé.

Laisser mijoter, à couvert, jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit, environ 5 à 8 minutes. Incorporer les petits pois. Server dans des bols avec du riz basmati.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance, power adapter and charging base out of reach of children during and after use.
- **CAUTION:** Take care when handling the sharp cutting blades and during cleaning. Do not touch metal blades. All are extremely sharp and contact could cause injury.
- 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.
- Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. No repair must be attempted by the consumer.
- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- All removable parts are dishwasher safe for cleaning on the upper rack of dishwasher or wash in warm water.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

- 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.
- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
- Do not wrap the lead 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.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Before first use, remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Spice and Nut Grinder.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades whilst appliance is in operation.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the cord, plug or housing base in water or other liquids



WARNING: The polyethylene bags over the product or its packaging may be dangerous. Keep these bags out of the reach of babies and children.

Never use them in cribs, children's beds, pushchairs or playpens. The thin film may cling to the nose and mouth and prevent breathing. A bag is not a toy.



WEEE - END-OF-LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS

In everybody's interest and to actively participate in protecting the environment and human health:

- Do not discard your products with your unsorted household wastes.
- The WEEE (wastes of electrical and electronic equipments) must be collected separately.
- Use the return and collection systems dedicated to the WEEE available in your area. In this way, some materials can be recycled, re-used or recovered.
- By ensuring this product is disposed of properly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health due to possible content of hazardous substances.

For more detailed information about the disposal of this product, please contact your local household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Spice and Nut Grinder!

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 CONTROL GUIDE (refer to cover)

- 1. Activation Lid
- 2. Stainless Steel Blades (not shown)
- 3. Grinder Base
- 4. Spare Bowl with Blade Assembly
- 5. 2 Storage Lids

4. BEFORE FIRST USE

- Read the instructions manual before you start using the Spice and Nut Grinder. Keep this manual and your proof of purchase in a safe place.
- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Spice and Nut Grinder.
- Clean each part thoroughly, the removable parts should be washed by hand in warm water. The motor base can be cleaned with a damp cloth. Do not put in a dishwasher.

5. INSTRUCTIONS FOR USE

- Fill the stainless steel grinding bowl with desired ingredients. Please refer to the grinding suggestions for maximum capacities.
- Place the grinding bowl on the grinder base and turn clockwise into the locking position.
- Place the activation lid over the grinding bowl and onto the grinder base.
- Plug the supply cord into the mains power supply.
- Push the lid down and hold to begin grinding. Grind to the desired consistency by maintaining pressure on the lid.
- To stop grinding release pressure from the lid.
- Unplug the grinder from the mains power supply.
- Remove the grinding bowl by turning in an anti-clockwise direction. Unused spices can be stored in the grinding bowl using the storage lid.

NOTE: Maximum capacity for spices is 90 grams (for some spices, not for all).

Maximum capacity for nuts is 75 grams (any nuts larger than a peanut e.g. cashew, almond or walnut - maximum capacity 45 grams).

NOTE: Do not over fill the Spice & Nut Grinder.

NOTE: Do not continuously grind more than 500 grams in succession (for all spices and all nuts).

NOTE: If using to grind coffee beans it is recommended to use one of the spare bowls just for coffee. This is to avoid cross contamination of flavours.

6. GRINDING SUGGESTIONS

This grinder is designed for dry spices, nuts, seeds, coffee beans and more.

The list is endless - but here's a taste of what ingredients this product is great for and our suggested grinding times:

Spice/Nut	Time/Comments
Black Peppercorns - 1 tablespoon	Process for 10 seconds
Nutmeg - 1 whole nutmeg	Pulse 15 times, then process for 10 seconds
Whole Cinnamon Sticks - 2, halved	Pulse 3 times, then process for 45 seconds
Whole Cloves - 1 tablespoon	Process for 25 seconds
Anise or Fennel Seeds - 1 tablespoon	Process for 30 seconds
Flax or Sesame Seeds - 2 tablespoons	Process for 10 seconds
Nuts (to achieve chopped nuts) - 75 grams	Pulse to roughly chop
Nuts (to achieve a nut flour) - 45 grams	Pulse 15 times, then process for 10 seconds
Wheat – ¼ cup	Process for 20 seconds

7. RECIPES

To help you get started with your new Spice & Nut Grinder, we have included a few recipe ideas. For further recipes and inspiration please visit our website www.cuisinart.eu. You can also share some of your own ideas on our Facebook page.

CHAI TEA

Serves 4

5 cardamon pods

5 whole cloves

1 cinnamon stick (approximately 10g)

1 star anise

450ml semi skimmed milk

450ml water

1 teaspoon pure vanilla extract

1½ cm piece of fresh ginger, peeled and sliced

2 strips of orange peel

6 Darjeeling tea bags

3 tablespoons honey

- Place the cardamom pods, cloves, cinnamon stick and star anise into the grinding bowl. Pulse 2 to 3 times, leaving the spices quite coarse. Reserve.
- In a medium saucepan set over a medium-low heat, bring the milk, water and vanilla extract to the boil. Once the mixture comes to the boil stir in the reserved spices, ginger and orange peel.
- Let the mixture simmer for 10 to 15 minutes.

- Add the tea bags and let it simmer for another 5 minutes.
- Strain the mixture and stir in the honey.

PEANUT DIPPING SAUCE

75g unsalted peanuts, toasted
 60ml coconut milk
 1 garlic clove
 ½ teaspoon red chilli paste
 ¼ teaspoon fish sauce
 1 tablespoon soy sauce
 ½ teaspoon hoisin sauce
 ½ tablespoon fresh lime juice
 100ml water

- Place the peanuts in the grinding bowl. Pulse 15 times, then process for 10 seconds, or until finely ground.
- Place the remaining ingredients in a medium saucepan set over medium-low heat, whisk to combine.
- Stir in the ground peanuts. Bring mixture to a simmer, reduce heat slightly and leave to cook until sauce has thickened, about 20 to 30 minutes.
- Serve at room temperature.

FIVE SPICE POWDER

1 star anise
 2 teaspoons Szechuan peppercorns (may use black peppercorns)
 ½ teaspoon fennel seed
 ½ teaspoon whole cloves
 1 inch piece cinnamon stick

- Combine all ingredients in the grinding bowl. Pulse spices 2 to 3 times and then process until completely ground, about 40 to 50 seconds.
- Use immediately or store in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

RED CHILLI POWDER

85g mixed dried chillies
 1 teaspoon dried oregano
 1 teaspoon garlic powder
 ½ teaspoon cumin seed, toasted
 ¼ teaspoon cayenne powder

- Toast chillies in a frying pan over medium heat, toasting each side for a few minutes until they are fragrant. Cool and remove seeds and skin from the chillies.
- Break the chillies into 1-inch pieces. Place them in the grinding bowl. Pulse 10 times, and then

process until ground, for about 30 to 40 seconds.

- Add the oregano, garlic powder, cumin and cayenne powder to the ground chillies.
- Use immediately or store in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

CURRY POWDER

2 tablespoons whole coriander seeds
2 tablespoons black peppercorns
2 teaspoons whole cumin seeds
1 teaspoon cardamom seeds, hulled, casings discarded
¼ teaspoon mustard seeds
¼ teaspoon fennel seeds
2 to 3 small, dried red chillies
1 teaspoon turmeric
1 teaspoon ground ginger
¼ teaspoon whole cloves

- In a dry frying pan over low heat, place the coriander, peppercorns, cumin, cardamom, mustard, fennel, and chillies.
- Roast slowly until the spices begin to pop, be careful not to burn. Place all in the grinding bowl. Add the turmeric, ginger and cloves.
- Process spices together until completely ground, about 30 seconds.
- Use immediately or store in a sealed glass jar. Store in a dry, cool place.

CHICKEN CURRY

Serves 4-6

3 garlic cloves
1 to 2 inch piece of ginger, peeled and cut into
3 pieces
3 tablespoons vegetable oil or ghee*
2 teaspoons curry powder (previous recipe)
700g boneless chicken breast, cut into
½-inch strips (cut width-wise)
¼ teaspoon sea salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper
1 medium onion, finely chopped
1 jalapeño pepper, seeded and finely chopped
250ml chicken stock
125ml coconut milk
1 medium sweet potato, peeled and cut
into ½-inch pieces
120g frozen peas

- * Ghee is clarified butter that is commonly used in Indian cooking. It is possible to clarify butter at home in a jar or it can be bought in specialty food stores.
- Chop the garlic and ginger together in the grinding bowl. Heat a non-stick frying pan over medium heat with 1 tablespoon of the oil or ghee. When oil is hot, stir in the chopped garlic and ginger. Cook until fragrant, for about 1 minute. Stir in the curry powder and continue to cook for an additional minute or two.
 - Place chicken in a stainless steel mixing bowl and toss well with the garlic mixture. Cover with cling film and refrigerate for 2 to 4 hours.
 - Once chicken has marinated, place a large sauté pan over medium-high heat.
 - Season the chicken with the salt and pepper. Add another tablespoon of oil and brown the chicken on both sides, about 2 to 3 minutes per side. Brown the chicken in batches so that the pan is not overcrowded. Once chicken is browned reserve in a separate bowl.
 - Add remaining oil to sauté pan and add the onions and jalapeño. Stir and sauté until vegetables are soft and lightly browned, about 5 minutes. Add chicken stock to the pan, scraping up any browned bits that have been left on the bottom. Stir in the coconut milk, add the sweet potato and cover. Reduce heat to low to let the sauce simmer lightly. After about 8 to 10 minutes add the reserved chicken. Continue to simmer, covered, until chicken is completely cooked through, about 5 to 8 minutes. Stir in the peas. Serve in bowls with basmati rice.

1. SICHERHEITSHINWEISE

(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE GRÜNDLICH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN!

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Anwendung im Haushalt, jedoch nicht für folgende Anwendungen vorgesehen: Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; für Gäste in Hotels, Motels und anderen residentiellen Einrichtungen; in privaten Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **ACHTUNG:** Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Klingen und bei der Reinigung vorsichtig. Berühren Sie die Metallklingen nicht. Alle Klingen sind sehr scharf und können bei der Berührung Verletzungen verursachen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage bestimmt, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht oder sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Umgang mit dem Gerät eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn das Kabel beschädigt sein sollte. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden. Es dürfen keinerlei Reparaturen vom Verbraucher durchgeführt werden.

- Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch sollten Sie alle Teile gründlich reinigen.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest, sofern sie im obersten Fach der Spülmaschine gereinigt werden. Diese Teile können auch in warmem Wasser gereinigt werden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Gerätezubehör vor dem Gebrauch immer auf erkennbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder gefallen ist.
- Ziehen Sie niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
- Das Kabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Hauptgehäuse des Gerätes wickeln.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die zu verwendende Spannung mit der Spannung am Gerät übereinstimmt; diese ist auf der Unterseite des Sockels angegeben.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und alle auf der Gewürz- und Nussmühle befindlichen Werbeetiketten oder Aufkleber.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät nur die von Cuisinart empfohlenen Zubehöerteile und Einsätze.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Lassen Sie das Kabel nicht in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.
- Fassen Sie nicht mit den Händen, Spateln oder anderen Gegenständen in die drehenden Klingen, solange das Gerät in Betrieb ist.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Um sich vor einem Brand, Stromschlag oder einer Verletzung zu schützen, dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder den Gehäusesockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



ACHTUNG: Die Plastikbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Diese Beutel dürfen sich nicht in Reichweite von Babys oder Kleinkindern befinden.

Nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Laufstälchen verwenden. Die dünne Folie kann auf Nase und Mund haften bleiben und die Atmung behindern. Ein Beutel ist kein Spielzeug.



WEEE- ELEKTRO-UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit:

- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht mit dem unsortierten Hausmüll.
- WEEE (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) muss getrennt gesammelt werden.
- Nutzen Sie das Rücknahmesystem für Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Ihrer Region. Auf diese Weise können bestimmte Materialien recycelt, wiederverwendet oder verwertet werden.
- Indem Sie darauf achten, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit aufgrund von eventuell darin enthaltenen gefährlichen Stoffen zu vermeiden.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Hausmüllentsorger.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Cuisinart Gewürz- und Nussmühle!

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 DES PRODUKTS (Siehe Verpackungstext)

1. Aktivierungsverschluss

2. Klingen aus rostfreiem Edelstahl (nicht abgebildet)

3. Mahlfuß

4. Zusätzliches Gefäß mit Klingenset

5. 2 Bewahrverschluss

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie die bitte die Gebrauchsanleitung, bevor Sie die Gewürz- und Nussmühle in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung und Ihren Kaufbeleg sorgfältig auf.
- Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten von Ihrer Gewürz- und Nussmühle.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Teile, bewegliche Teile sollten von Hand in warmem Wasser gespült werden. Der Motorsockel kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

5. GEBRAUCHSANLEITUNG

- Füllen Sie das Mahlgut in den Mahlbehälter aus Edelstahl. Bitte beachten Sie die in den Mahlvorschlägen angegebenen Höchstmengen,
- Befestigen Sie das Mahlgefäß auf dem Mahlfuß, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- Stülpen Sie den Aktivierungsverschluss über das Mahlgefäß auf den Mahlfuß.
- Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
- Drücken Sie den Verschluss herunter, um mit dem Mahlvorgang zu beginnen. Drücken Sie so lange auf den Verschluss, bis die gewünschte Konsistenz des Mahlguts erreicht ist.
- Zum Beenden des Mahlvorgangs den Verschluss wieder loslassen.
- Den Netzstecker ziehen.
- Das Mahlgefäß entgegen dem Uhrzeigersinn vom Mahlfuß abdrehen. Nicht sofort verwendetes Mahlgut kann dank des Bewahrverschlusses im Gefäß aufbewahrt werden.

Anm.: Die maximale Füllmenge für Gewürze ist 90g (für einige Gewürze, nicht für alle).

Die maximale Füllmenge für Nüsse ist 75g (bei Nüssen, die größer sind als Erdnüsse, beispielsweise Cashew, Mandeln oder Walnüsse ist die maximale Füllmenge 45g).

Anm.: Die Gewürz- & Nussmühle nicht überfüllen.

Anm.: Mahlen Sie insgesamt nicht mehr als 500 g (sowohl Gewürze wie auch Nüsse) ununterbrochen nacheinander.

Anm.: Falls Sie die Mühle für Kaffeebohnen verwenden, ist es ratsam, eins der Gefäße ausschließlich für Kaffee zu verwenden. So bleiben die reinen Aromen des jeweiligen Mahlguts erhalten.

6. MAHLVORSCHLÄGE

Die Mühle wurde zum Mahlen von getrockneten Gewürzen, Nüssen, Samen, Kaffeebohnen und mehr konzipiert.

Die Liste der Möglichkeiten ist unendlich - aber hier ist ein Vorgeschmack auf einige der Dinge, für die diese Mühle hervorragend geeignet ist, zusammen mit unseren Vorschlägen für die Mahldauer:

Gewürze/Nüsse	Zeit/Hinweise
Schwarze Pfefferkörner - 1 Esslöffel	10 Sekunden lang mahlen
Muskatnuss - 1 ganze Muskatnuss	15 Mal pulsieren, dann 10 Sekunden lang mahlen
Ganze Zimtstange - 2,5 Zimtstange	3 Mal pulsieren, dann 45 Sekunden lang mahlen
Ganze Nelken - 1 Esslöffel	25 Sekunden lang mahlen
Anis- oder Fenchelsamen - 1 Esslöffel	30 Sekunden lang mahlen
Leinsamen oder Sesamkörner - 2 Esslöffel	10 Sekunden lang mahlen
Nüsse (gehackt) - 75 g	Zum groben Zerhacken pulsieren
Nüsse (Nussmehl) - 45 g	15 Mal pulsieren, dann 10 Sekunden lang mahlen
Weizen - ¼ Tasse	20 Sekunden lang mahlen

7. REZEPTE

Um Ihnen die ersten Schritte mit Ihrer neuen Gewürz- und Nussmühle zu erleichtern, finden Sie in dieser Bedienungsanleitung einige Rezepte. Für weitere Rezeptideen und Inspirationen besuchen Sie bitte unsere Website www.cuisinart.eu. Sie können auch gerne eigene Ideen auf unserer Facebookseite teilen.

CHAI-TEE

Für 4 Personen

- 5 Kardamonschoten
- 5 ganze Nelken
- 1 Zimtstange (ca. 10 g)
- 1 Sternanis
- 450 ml halbfette Milch
- 450 ml Wasser
- 1 Teelöffel reines Vanilleextrakt
- 1½ cm frischer Ingwer, geschält und in Scheiben
- 2 Streifen Orangenschale
- 6 Darjeeling-Teebeutel
- 3 Esslöffel Honig

- Geben Sie die Kardamonschoten, Nelken, Zimtstange und Sternanis in den Mahlbehälter. 2-3 Mal pulsieren; die Gewürze eher grobkörnig lassen. Die Mischung beiseite stellen.
- Milch, Wasser und Vanilleextrakt in einem mittelgroßen Kochtopf auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, die gemahlene Gewürze, den Ingwer und die Orangenschale hineingeben.
- Die Mischung 10-15 Minuten kochen lassen.
- Die Teebeutel hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.
- Die Mischung sieben und den Honig unterrühren.

ERDNUSSDIP

- 75 g nicht gesalzene Erdnüsse, geröstet
- 60 ml Kokosmilch
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel rote Chilipaste
- ¼ Teelöffel Fischsoße
- 1 Esslöffel Sojasoße
- ½ Teelöffel Hoisinsoße
- ½ Esslöffel frisch gepresster Limettensaft
- 100 ml Wasser

- Erdnüsse in den Mahlbehälter geben. 15 Mal pulsieren, dann 10 Sekunden oder fertig mahlen.
- Die restlichen Zutaten in einen mittelgroßen Kochtopf geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und

mit dem Schneebesen verrühren.

- Die gemahlenden Erdnüsse unterrühren. Die Mischung einmal aufkochen lassen, die Hitze leicht senken und 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Soße dickflüssig geworden ist.
- Lauwarm servieren.

FÜNF-GEWÜRZE-PULVER

- 1 Sternanis
- 2 Teelöffel Szechuan-Pfefferkörner (eventuell schwarze Pfefferkörner)
- ½ Teelöffel Fenchelsamen
- ½ Teelöffel ganze Nelken
- 2,5 cm Zimtstange

- Alle Zutaten in den Mahlbehälter geben. Gewürze 2-3 Mal pulsieren, dann fertig mahlen (40-50 Sekunden lang).
- Sofort verwenden oder in einem verschließbaren Glasbehälter aufbewahren. An einem trockenen, kühlen Ort lagern.

ROTES CHILIPULVER

- 85 g gemischte getrocknete Chilischoten
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Kümmelsamen, geröstet
- ¼ Teelöffel Cayennepulver

- Chilischoten in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite einige Minuten rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen, dann Chilisamen und -haut entfernen.
- Die Chilischoten in Stücke von ca. 2,5 cm brechen. In den Mahlbehälter geben. 10 Mal pulsieren, dann fertig mahlen (30-40 Sekunden lang).
- Oregano, Knoblauchpulver, Kümmel- und Cayennepulver zu den gemahlenden Chilis geben.
- Sofort verwenden oder in einem verschließbaren Glasbehälter aufbewahren. An einem trockenen, kühlen Ort lagern.

CURRYGEWÜRZ

- 2 Esslöffel Koriandersamen
- 2 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
- 2 Teelöffel ganze Kümmelsamen
- 1 Teelöffel Kardamonsamen, geschält, ohne Schale
- ¼ Teelöffel Senfkörner
- ¼ Teelöffel Fenchelsamen
- 2-3 kleine getrocknete rote Chilischoten
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- ¼ Teelöffel ganze Nelken

- Koriander, Pfefferkörner, Kümmel, Kardamon, Senf, Fenchel und Chilis in eine trockene Bratpfanne geben.
- Auf kleiner Hitze behutsam rösten, bis die Gewürze in der Pfanne springen. Aufpassen, dass Sie sich nicht verbrennen. Alle Zutaten in den Mahlbehälter geben. Kurkuma, Ingwer und Nelken hinzugeben.
- Gewürze komplett vermahlen (ca. 30 Sekunden lang).
- Sofort verwenden oder in einem verschließbaren Glasbehälter aufbewahren. An einem trockenen, kühlen Ort lagern.

CURRY-HUHN

Für 4-6 Personen

3 Knoblauchzehen

1-2 Ingwerstücke von je 2,5 cm, geschält und in 3 Stücke geschnitten.

3 Esslöffel pflanzliches Öl oder Ghee*

2 Teelöffel Currygewürz (Siehe voriges Rezept.)

700 g Hähnchenbrust (ohne Knochen), in ca. 1,5 große Streifen geschnitten (in der Breite)

¼ Teelöffel Meeressalz

¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten

1 Jalapeño-Chilischote, ohne Samen und fein gehackt

250 ml Hühnerbrühe

125 ml Kokosmilch

1 mittelgroße Süßkartoffel, geschält und in 1,5 cm lange Stücke geschnitten

120 g aus der Tiefkühlerbsen

* Ghee ist ein häufig in der indischen Küche verwendetes Butterschmalz. Sie können dieses Butterschmalz zu Hause selbst herstellen oder in Fachgeschäften kaufen.

- Knoblauch und Ingwer klein hacken und in den Mahlbehälter geben. In einer Antihaf-Bratpfanne 1 Esslöffel Öl oder Ghee auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn das Fett warm ist, Knoblauch und Ingwer unterrühren. Ca. 1 Minute lang garen, bis dass die Zutaten zu duften anfangen. Das Currygewürz unterrühren und 1-2 Minuten lang weiter garen.
- Das Fleisch in einen Edelstahlbehälter geben und in der Knoblauch-Ingwer-Mischung schwenken.
- Mit Klarsichtfolie bedecken und 2-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Nach dem Marinieren das Fleisch in eine große Sauteuse geben und auf mittlerer Stufe garen.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen weiteren Teelöffel Öl hinzugeben und das Fleisch von allen Seiten anbräunen (ca. 2-3 Minuten je Seite). Das Fleisch nacheinander garen, damit die Pfanne nicht zu voll wird. Nach dem Anbraten in einer separaten Schüssel aufbewahren.
- Das restliche Öl sowie Zwiebel und Jalapeño in die Sauteuse geben. Das Gemüse ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten, bis dass es schön angebräunt ist. Hühnerbrühe hinzugeben und alle angebratenen Gemüsestücke vom Pfannenboden lösen. Die Kokosmilch und die Süßkartoffeln hinzugeben und zudecken. Die Hitze senken und die Soße leicht siedend lassen. Nach 8-10 Minuten das beiseite gestellte Fleisch hinzugeben. Weitere 5-8 Minuten zugedeckt siedend lassen, bis das Fleisch vollkommen gar ist. Die Erbsen unterrühren. In Schüsseln mit Basmatireis servieren.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT!

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed and breakfast-pensions.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat, de adapter en de laadbasis tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
- **OPGELET:** Wees voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen en tijdens het schoonmaken. Raak de metalen messen niet aan. Deze zijn extreem scherp en contact ermee kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrekkige ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan, om er zeker van te zijn dat zij niet met het product spelen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de kabel beschadigd is. Wanneer de kabel beschadigd is, staak het gebruik dan onmiddellijk. Als de kabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant worden vervangen. De klant mag niet proberen het apparaat te repareren.
- Voorafgaand aan het eerste gebruik en na elk gebruik elk onderdeel grondig reinigen.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in het bovenste rek van

de vaatwasser worden gereinigd, of met de hand in warm water worden afgewassen.

- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of losse afstandsbediening.
- Controleer het apparaat en de accessoires vóór gebruik altijd op zichtbare schade. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is of wanneer het is gevallen.
- Trek de stekker nooit aan de kabel uit het stopcontact.
- Wikkel de kabel tijdens en na gebruik niet rond de behuizing van het apparaat.
- Zorg er altijd voor dat de spanning die u gebruikt overeenkomt met de spanning van het apparaat; dit staat aangegeven op de onderkant van de behuizing.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet onder toezicht is en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en alle promotielabels of stickers van de specerijen- en notenmolen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Gebruik alleen door Cuisinart aanbevolen accessoires of hulpstukken bij dit apparaat.
- Laat de kabel niet over de rand van een keukentafel of aanrecht hangen. Vermijd contact tussen de kabel en hete oppervlakken.
- Houd uw handen, spatels en ander keukengerei uit de buurt van bewegende messen als u met het apparaat werkt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Om het risico van brand, elektrische schokken of lichamelijk

letsel te vermijden, de kabel, de stekker of de basis van het apparaat niet in water of andere vloeistoffen dompelen.



OPGELET: Polyethyleenzakjes die het product of zijn verpakking bevatten, kunnen gevaarlijk zijn. Houd deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen.

Gebruik ze niet in wiegjes, kinderbedden, kinderwagens of een park voor baby's. De dunne film kan blijven kleven aan de neus of mond en kan de ademhaling hinderen. Een zakje is geen speelgoed.



AEEA - EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN

In het belang van allen en om actief mee te werken aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid vragen wij u:

- Gooi uw producten niet bij het huishoudelijk afval.
- AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) moet apart worden ingezameld.
- Maak gebruik van de terugname- en inzamelpunten voor AEEA in uw regio. Op die manier kunnen bepaalde grondstoffen gerecycleerd, hergebruikt of gerecupereerd worden.
- Als u dit product correct afdankt, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die te wijten zijn aan eventueel gevaarlijke stoffen die erin verwerkt zitten, te vermijden.

Indien u meer informatie wenst over de afdanking van dit product, vragen wij u om contact op te nemen met uw lokale dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Cuisinart kruiden en noten hakmolen!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

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

3. PRODUCTWIJZER (zie voorpagina)

1. Drukdeksel

2. Roestvrijstalen messen (niet zichtbaar)

3. Hakmolenbasis

4. Reservebeker met mes-assemblage

5. 2 Afsluitdeksels

4. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing voordat u de kruiden en noten hakmolen gaat gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en uw aankoopbewijs goed.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten of stickers van de hakmolen.
- Reinig elk onderdeel goed. De afneembare onderdelen dienen met de hand te worden afgewassen met warm water. De machinebasis kan schoongeveegd worden met een vochtig doekje. Niet geschikt voor in de vaatwasmachine.

5. GEBRUIKSAANWIJZING

- Vul het roestvrijstalen bekertje met de gewenste ingrediënten. Zie de maalsuggesties voor de maximale hoeveelheden.
- Plaats de maalbeker op de hakmolenbasis en draai hem met de klok mee in de vergrendelstand.
- Plaats het drukdeksel over de beker en op de hakmolenbasis.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk het deksel naar beneden en houd hem ingedrukt om te beginnen met malen/hakken. Blijf op het deksel drukken tot de gewenste maalgrofheid is bereikt.
- Stop met malen door niet meer op het deksel te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de maalbeker door hem tegen de klok in te draaien. Ongebruikte kruiden kunnen worden bewaard in de maalbeker door hem af te sluiten met een afsluitdeksel.

LET OP: Geschikt voor maximaal 90 gram kruiden (voor sommige kruiden, niet voor alle).

Voor noten geldt een maximum van 75 gram. (Voor noten groter dan een pinda, zoals cashewnoten, amandelen of walnoten is het maximum 45 gram).

LET OP: Doe de hakmolen niet te vol.

LET OP: Maal niet meer dan 500 gram achter elkaar (Dit geldt voor alle kruiden en noten).

LET OP: Voor het malen van koffiebonen adviseren wij gebruik te maken van één van de reservebekers, en die voortaan alleen voor koffie te gebruiken. Dit om te voorkomen dat verschillende smaken zich mengen.

6. MAALSUGGESTIES

Deze hakmolen is ontworpen om droge kruiden, noten, zaden, koffiebonen en nog veel meer te malen. De mogelijkheden zijn eindeloos - maar hier volgt een voorproefje van de ingrediënten waarvoor dit product geweldig is, met de door ons geadviseerde maalduur:

Specerij/noot	Tijd/opmerkingen
Zwarte peperkorrels - 1 eetlepel	10 seconden malen
Nootmuskaat - 1 hele muskaatnoot	Malen met 15 korte pulsen, daarna 10 seconden achtereen
Hele kaneelstokjes - 2, gehalveerd	Malen met 3 korte pulsen, daarna 45 seconden achtereen
Hele kruidnagels - 1 eetlepel	25 seconden malen
Anijs- of venkelzaad - 1 eetlepel	30 seconden malen
Lijnzaad of sesamzaad - 2 eetlepels	10 seconden malen
Noten (voor gehakte noten) - 75 gram	Malen met korte pulsen om grof te hakken
Noten (voor notenmeel) - 45 gram	Malen met 15 korte pulsen, daarna 10 seconden achtereen
Tarwe - 45 gram	20 seconden malen

7. RECEPTEN

Om u met uw nieuwe specerijen- en notenmolen op weg te helpen, hebben wij een aantal recepten voor u verzameld. Kijk voor meer recepten en inspiratie op onze website www.cuisinart.eu. Of deel uw eigen ideeën op onze Facebookpagina.

CHAI THEE

4 porties

5 kardemompeulen

5 hele kruidnagels

1 kaneelstokje (circa 10 g)

1 steranijs

450 ml halfvolle melk

450 ml water
1 theelepel puur vanille-extract
1½ cm verse gemberwortel, geschild en fijngesneden
2 sinaasappelschillen
6 zakjes darjeelingthee
3 eetlepels honing

- Doe de kardemompeulen, de kruidnagels, het kaneelstokje en de steranijs in de maalbeker. Maal met 2 tot 3 korte pulsen, zodat de specerijen vrij grof blijven. Zet apart.
- Zet een middelgrote steelpan op middelhoog vuur en breng de melk, het water en het vanille-extract aan de kook. Roer zodra het mengsel kookt de overige specerijen, de gember en de sinaasappelschil erdoor.
- Laat het mengsel 10 tot 15 minuten sudderen.
- Voeg de theezakjes toe en laat nog 5 minuten sudderen.
- Zeef het mengsel en roer de honing erdoor.

PINDADIPSAUS

75 g ongezouten pinda's, geroosterd
60 ml kokosmelk
1 teen knoflook
½ theelepel chilipasta
¼ theelepel vissaus
1 eetlepel sojasaus
½ theelepel hoisinsaus
½ eetlepel vers limoensap
100 ml water

- Doe de pinda's in de maalbeker. Maal met 15 korte pulsen en vervolgens 10 seconden achtereenvolgend tot ze fijngemalen zijn.
- Doe de overige ingrediënten in een middelgrote steelpan en zet op een middelhoog vuur. Roer alles door elkaar.
- Roer de gemalen pinda's erdoor. Breng het mengsel zachtjes aan de kook, draai het vuur iets lager en laat doorkoken tot de saus dikker wordt, ongeveer 20 tot 30 minuten.
- Serveer op kamertemperatuur.

VIJFKRUIDENPOEDER

1 steranijs
2 theelepels szechuanpeperkorrels (of eventueel zwarte peperkorrels)
½ theelepel venkelzaad
½ theelepel hele kruidnagels
2,5 cm van een kaneelstokje

- Doe alle ingrediënten samen in de maalbeker. Maal de specerijen met 2 tot 3 korte pulsen en

vervolgens 40 tot 50 seconden achtereen, tot ze helemaal fijngemalen zijn.

- Gebruik direct of bewaar in een luchtdichte glazen pot. Bewaar op een droge, koele plaats.

CHILIPOEDER

85 g gemengde gedroogde chilipepers

1 theelepel gedroogde oregano

1 theelepel knoflookpoeder

½ theelepel komijnzaad, geroosterd

¼ theelepel cayennepeper

- Rooster de pepers in een koekenpan op middelhoog vuur. Rooster beide kanten enkele minuten, tot ze geurig zijn. Laat afkoelen en verwijder de zaadjes en de schil van de pepers.
- Breek de pepers in stukjes van 2,5 cm. Doe ze in de maalbeker. Maal met 10 korte pulsen en vervolgens 30 tot 40 seconden achtereen tot ze fijngemalen zijn.
- Voeg de oregano, het knoflookpoeder, het komijnpoeder en de cayennepeper toe aan de fijngemalen pepers.
- Gebruik direct of bewaar in een luchtdichte glazen pot. Bewaar op een droge, koele plaats.

KERRIEPOEDER

2 eetlepels hele korianderzaden

2 eetlepels zwarte peperkorrels

2 theelepels hele komijnzaden

1 theelepel kardemomzaden, zonder peulen

¼ theelepel mosterdzaad

¼ theelepel venkelzaad

2 tot 3 kleine, gedroogde chilipepers

1 theelepel kurkuma

1 theelepel gemalen gember

¼ theelepel hele kruidnagels

- Doe de koriander, de peperkorrels, de komijnzaden, de kardemomzaden, het mosterdzaad, de venkelzaden en de chilipeper in een droge koekenpan op laag vuur.
- Bak langzaam tot de specerijen beginnen te 'knetteren'. Pas op dat ze niet verbranden. Doe alles in de maalbeker. Voeg de kurkuma, gember en kruidnagel toe.
- Maal de specerijen samen tot ze helemaal fijn zijn, ongeveer 30 seconden.
- Gebruik direct of bewaar in een luchtdichte glazen pot. Bewaar op een droge, koele plaats.

KIP KERRIE

4-6 porties

3 tenen knoflook

Stuk gemberwortel van 2,5 - 5 cm, geschild en in 3 stukken gesneden

3 eetlepels plantaardige olie of ghee*

2 theelepels kerriepoeder (voorgaande recept)
700 g kipfilet, in
reepjes van 1½ cm (in de breedterichting gesneden)
¼ theelepel zeezout
¼ theelepel versgemalen zwarte peper
1 middelgrote ui, fijngehakt
1 jalapeñopeper, zonder zaden en fijngehakt
250 ml kippenbouillon
125 ml kokosmelk
1 middelgrote zoete aardappel, geschild en in blokjes van 1½ cm gesneden
120 g diepvrieserwten

*Ghee is een Indiase vorm van geklaarde boter. U kunt geklaarde boter zelf thuis maken in een pot, of kant-en-klaar kopen in gespecialiseerde winkels.

- Hak de knoflook en gember samen fijn in de maalkoker. Verwarm een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur met 1 eetlepel olie of ghee. Voeg als de olie heet is de gehakte knoflook en gember toe aan de pan. Bak totdat het gaat geuren, ongeveer 1 minuut. Roer het kerriepoeder erdoor en bak nog een minuut of twee.
- Doe de kip in een roestvrijstalen mengkom en meng goed met het knoflookmengsel.
- Dek af met vershoudfolie en zet 2 tot 4 uur in de koelkast.
- Zet als de kip gemarineerd is een grote koekenpan op middelhoog vuur.
- Breng de kip op smaak met het zout en de peper. Voeg nog een eetlepel olie toe en bak de kip aan beide zijden bruin, 2 tot 3 minuten per kant. Bak de kip in meerdere porties, zodat de pan niet te vol is. Zet de kip als deze bruin is gebakken apart in een kom.
- Doe de resterende olie in de koekenpan en voeg de uien en de jalapeñopeper toe. Roerbak tot de groenten zacht en licht gebruind zijn, ongeveer 5 minuten. Doe de kippenbouillon in de pan en schraap waar nodig aangebakken groenten los van de bodem. Roer de kokosmelk erdoor, voeg de zoete aardappel toe en dek af. Draai het vuur laag en laat de saus licht sudderen. Voeg na 8 tot 10 minuten de kip toe die u apart hebt gezet. Laat verder sudderen met het deksel op de pan tot de kip door en door gaar is, 5 tot 8 minuten. Roer de erwten erdoor. Serveer in kommen met basmatirijst.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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

- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico e non è adatto a situazioni quali area cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi e fattorie e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio, l'adattatore di alimentazione e la base di ricarica fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- **ATTENZIONE:** Prestare attenzione quando si manipolano le lame affilate e durante la pulizia. Non toccare le lame di metallo. Sono tutte molto affilate e il contatto può causare lesioni.
- L'apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità psico-fisiche o mentali ridotte, con scarsa esperienza e competenza, fatto salvo qualora ricevano supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio stesso dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovranno essere sottoposti a supervisione costante per accertare che non giochino con il prodotto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In tal caso, interrompere immediatamente l'uso. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Il consumatore non deve tentare di eseguire alcuna riparazione.
- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente ogni componente.
- Tutti i componenti estraibili sono lavabili nel cestello superiore della lavastoviglie o a mano in acqua calda.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un

telecomando separato.

- Controllare sempre l'apparecchio e i relativi accessori prima dell'uso per riscontrare eventuali segni di danneggiamento. Non utilizzare l'apparecchio se appare danneggiato o in caso di caduta.
- Non estrarre la spina dalla presa di rete tirando il cavo.
- Non avvolgere il cavo attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- Accertare che la tensione da applicare corrisponda alla tensione sull'apparecchio indicata sul fondo della base.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere il materiale da imballaggio e qualsiasi etichetta o adesivi promozionali dal macino per spezie e frutta secca.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Con l'apparecchio non utilizzare accessori o attacchi diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo da cucina o del piano di lavoro. Evitare il contatto tra cavo e superfici calde.
- Tenere mani, spatole e altri utensili lontano dalle lame in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Scollegare dalla rete quando inutilizzato e prima della pulizia.
- Prima di estrarre la spina dalla presa di rete, accertare di avere le mani asciutte
- Per evitare incendi, scossa elettrica o lesioni personali, non immergere il cavo, la spina o la base di supporto in acqua o altri liquidi.



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che contengono il prodotto o il suo imballaggio possono essere

pericolosi. Tenere questi sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini.

Non utilizzare all'interno di culle, lettini per bambini, passeggini o box. La pellicola sottile può aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.



RAEE – APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA

Nell'interesse collettivo, e al fine di partecipare attivamente alla protezione dell'ambiente e della salute pubblica:

- Non gettare i prodotti nei rifiuti domestici non differenziati;
- I RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) devono essere raccolti separatamente;
- Utilizzare il sistema di ritiro e recupero previsto per i RAEE del proprio comune. In tal modo, alcuni materiali potranno essere riciclati, riutilizzati o recuperati;
- Facendo sì che il prodotto venga smaltito in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze nefaste per l'ambiente e per la salute pubblica causate da eventuali sostanze pericolose contenute al loro interno.

Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento di questo prodotto, rivolgersi al proprio servizio comunale di nettezza urbana.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto della macina per spezie e noci Cuisinart!

Da oltre 30 anni Cuisinart punta a produrre il meglio delle attrezzature da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da usare e dare risultati ottimali, giorno dopo giorno.

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

3. CARATTERISTICHE (fare riferimento alla copertina)

1. Coperchio di attivazione
2. Lama in acciaio inossidabile (non raffigurate)
3. Base dell'apparecchio
4. Recipiente supplementare con gruppo lama
5. 2 coperchi di conservazione

4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere il manuale istruzioni prima di cominciare a usare la Macina spezie e frutta a guscio. Conservare al sicuro il presente manuale e la prova d'acquisto.
- Eliminare tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali dal Macina spezie e frutta a guscio.
- Lavare accuratamente ogni componente. Le parti amovibili devono essere lavate a mano in acqua calda. La base motore può essere pulita con un panno umido. Non mettere in lavastoviglie.

5. ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire gli ingredienti desiderati nel recipiente di macinatura in acciaio inossidabile. Consultare i consigli di macinatura per le capacità massime.
- Collocare il recipiente di macinatura sulla base dell'apparecchio e girare in senso orario per bloccare in posizione.
- Posizionare il coperchio di attivazione sul recipiente di macinatura e sulla base dell'apparecchio.
- Attaccare il cavo di alimentazione alla rete elettrica.
- Premere e mantenere il coperchio verso il basso per cominciare a macinare. Macinare fino alla consistenza desiderata tenendo premuto il coperchio.
- Per interrompere la macinatura, rilasciare il coperchio.
- Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Togliere il recipiente di macinatura girandolo in senso antiorario. Le spezie non utilizzate possono essere conservate nel recipiente di macinatura utilizzando i coperchi di conservazione.

NOTA: La capacità per le spezie è di 90 grammi (per alcune spezie, non per tutte).

La capacità massimo per la frutta a guscio è di 75 grammi (per frutti più grandi delle noccioline, come anacardi, mandorle e noci, la capacità massima è di 45 grammi).

NOTA: Non caricare eccessivamente la Macina per spezie e frutti a guscio.

NOTA: Non macinare di continuo oltre 500 grammi di fila (per tutte le spezie e tutti i frutti a guscio).

NOTA: Se si utilizza l'apparecchio per macinare chicchi di caffè, si consiglia di usare uno dei recipienti supplementari solo per il caffè, in modo da evitare contaminazioni incrociate degli aromi.

6. CONSIGLI DI MACINATURA

Il presente apparecchio è stato progettato per macinare spezie secche, frutta a guscio, semi, chicchi di caffè e altro.

La lista è infinita. La tabella riportata di seguito indica per quali ingredienti l'apparecchio è ideale e i relativi tempi consigliati di macinatura:

Spezie/Frutta secca	Tempo/Commenti
Pepe nero in grani - 1 cucchiaino	Macinare per 10 secondi
Noce moscata - 1 noce moscata intera	Impulso per 15 volte, poi macinare per 10 secondi
Stecche di cannella intere - 2, divise a metà	Impulso per 3 volte, poi macinare per 45 secondi
Chiodi di garofano interi - 1 cucchiaino	Macinare per 25 secondi
Semi di anice o finocchio - 1 cucchiaino	Macinare per 30 secondi
Semi di lino o sesamo - 2 cucchiaini	Macinare per 10 secondi
Frutta secca (per ottenere frutta secca a pezzi) - 75 grammi	Impulso per tritare grossolanamente
Frutta secca (per ottenere frutta secca in polvere) - 45 grammi	Impulso per 15 volte, poi macinare per 10 secondi
Grano – ¼ di tazza	Macinare per 20 secondi

7. RICETTE

Per iniziare a utilizzare facilmente il nuovo macinino per spezie e frutta secca, abbiamo inserito alcune idee-ricetta. Per scoprirne altre e trovare ispirazione, è possibile visitare il nostro sito web www.cuisinart.eu. È inoltre possibile condividere alcune idee sulla nostra pagina Facebook.

TÈ CHAI

4 porzioni

5 semi di cardamomo

5 chiodi di garofano interi

1 stecca di cannella (circa 10g)

1 anice stellato

450ml latte parzialmente scremato

450ml acqua

1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro

un pezzo da 1 cm e mezzo di zenzero fresco, sbucciato e affettato

2 strisce di scorza d'arancia

6 bustine di tè Darjeeling

3 cucchiaini di miele

- Inserire i semi di cardamomo, la stecca di cannella e l'anice stellato nel recipiente di macinatura. Dare 2-3 impulsi, per tritare le spezie piuttosto grossolanamente. Mettere da parte.
- Versare latte, acqua ed estratto di vaniglia in una pentola media e portare a ebollizione a fuoco medio-basso. Quando il composto inizia a bollire, aggiungere le spezie preparate in precedenza, lo zenzero e la buccia d'arancia e mescolare.
- Cuocere il composto a fuoco lento per 10-15 minuti.
- Aggiungere le bustine di tè e continuare a cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti.
- Filtrare il composto, aggiungere il miele e mescolare.

SALSA ALLE ARACHIDI

75g arachidi tostate non salate
 60ml latte di cocco
 1 spicchio d'aglio
 ½ cucchiaino di peperoncino rosso in pasta
 ¼ cucchiaino di salsa di pesce
 1 cucchiaino di salsa di soia
 ½ cucchiaino di salsa hoisin
 ½ cucchiaino di salsa al lime fresco
 100ml acqua

- Versare le arachidi nel recipiente di macinatura. Dare 15 impulsi, poi macinare per 10 secondi o fino a ottenere una macinatura fine.
- Versare gli ingredienti rimasti in una pentola media a fuoco medio-basso, amalgamare con una frusta.
- Aggiungere le arachidi macinate e mescolare. Cuocere il composto a fuoco lento, abbassare leggermente la fiamma e lasciare che la salsa si addensi, per circa 20-30 minuti.
- Servire a temperatura ambiente.

CINQUE SPEZIE IN POLVERE

1 anice stellato
 2 cucchiaini di pepe del Szechuan (si può usare anche il pepe nero in grani)
 ½ cucchiaino di semi di finocchio
 ½ cucchiaino di chiodi di garofano interi
 1 pezzo di stecca di cannella di circa 2,5 cm

- Amalgamare gli ingredienti nel recipiente di macinatura. Dare 2-3 impulsi alle spezie e poi macinare completamente, per circa 40-50 secondi.
- Utilizzare immediatamente o conservare in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Conservare in luogo fresco e asciutto.

PEPERONCINO ROSSO IN POLVERE

85g di peperoncini essiccati misti

1 cucchiaino di origano essiccato

1 cucchiaino di aglio in polvere

½ cucchiaino di semi di cumino tostati

¼ cucchiaino di pepe di Cayenna in polvere

- Grigliare i peperoncini in padella a fuoco medio su ogni lato per qualche minuto fino a renderli fragranti. Lasciare raffreddare e togliere semi e pelle dai peperoncini.
- Rompere i peperoncini in pezzi da 2,5 cm. Versarli nel recipiente di macinatura. Dare 10 impulsi e poi macinare a fondo per circa 30-40 secondi.
- Aggiungere origano, aglio in polvere, cumino e pepe di Cayenna in polvere ai peperoncini macinati.
- Utilizzare immediatamente o conservare in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Conservare in luogo fresco e asciutto.

CURRY IN POLVERE

2 cucchiaini di semi di coriandolo interi

2 cucchiaini di pepe nero in grani

2 cucchiaini di semi di cumino interi

1 cucchiaino di semi di cardamomo, sgusciati, senza baccelli

¼ cucchiaino semi di senape

¼ cucchiaino semi di finocchio

2-3 peperoncini rossi essiccati

1 cucchiaino di curcuma

1 cucchiaino di zenzero macinato

¼ cucchiaino di chiodi di garofano interi

- Versare coriandolo, pepe nero in grani, cumino, cardamomo, senape, finocchio e peperoncino in una padella asciutta a fuoco basso.
- Tostare lentamente finché le spezie iniziano a scoppiettare, prestando attenzione a non bruciarsi. Versare tutto nel recipiente di macinatura. Aggiungere curcuma, zenzero e chiodi di garofano.
- Macinare completamente le spezie insieme per circa 30 secondi.
- Utilizzare immediatamente o conservare in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Conservare in luogo fresco e asciutto.

POLLO AL CURRY

4-6 porzioni

3 spicchi d'aglio

Un pezzo da 2,5-5 cm di zenzero sbucciato e tagliato in 3 parti

3 cucchiaini di olio vegetale o ghee*

2 cucchiaini di curry in polvere (ricetta precedente)

700g petto di pollo disossato, tagliato in strisce da 1,5 cm (tagliare nel senso della larghezza)

¼ cucchiaino di sale marino

¼ cucchiaino di pepe nero macinato fresco

1 cipolla media tritata finemente

1 peperoncino jalapeño, senza semi e tritato finemente

250ml brodo di pollo

125ml latte di cocco

1 patata dolce media, pelata e tagliata in pezzi di 1,5 cm

120g piselli surgelati

*Il ghee è il burro chiarificato comunemente usato nella cucina indiana. Si può chiarificare il burro a casa in un vaso oppure acquistarlo presso i negozi di alimentari specializzati.

- Tritare insieme aglio e zenzero nel recipiente di macinatura. Scaldare 1 cucchiaino di olio o ghee in una padella antiaderente a fuoco medio. Quando l'olio è caldo, aggiungere l'aglio e lo zenzero tritati e mescolare. Cuocere per circa 1 minuto per renderli fragranti. Aggiungere il curry in polvere, mescolare e cuocere per un altro minuto o due.
- Disporre il pollo in un recipiente in acciaio inox e unire alla miscela a base di aglio.
- Coprire con una pellicola trasparente e lasciare raffreddare per 2-4 ore.
- Quando il pollo è marinato, versare in un tegame largo e cuocere a fuoco medio-alto.
- Condire il pollo con sale e pepe. Aggiungere un altro cucchiaino di olio e rosolare il pollo su ambo i lati, circa 2-3 minuti per lato. Rosolare il pollo a pezzi in più fasi per non riempire troppo il tegame. Riporre il pollo rosolato in un recipiente separato.
- Versare nel tegame l'olio rimasto e aggiungere cipolle e jalapeño. Mescolare e fare saltare per ammorbidire e rosolare leggermente le verdure per circa 5 minuti. Aggiungere il latte tenuto da parte, raccogliendo eventuali pezzetti rosolati rimasti sul fondo. Mescolare con l'olio di cocco, aggiungere la patata dolce e coprire. Abbassare la fiamma al minimo e cuocere leggermente a fuoco lento. Dopo 8-10 minuti e aggiungere il pollo messo da parte in precedenza. Continuare a cuocere a fuoco lento con il tegame coperto per circa 5-8 minuti fino a ultimare la cottura. Aggiungere i piselli e mescolare. Servire con riso basmati su piatti da portata.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

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

- El aparato está destinado únicamente para uso doméstico y no para aplicaciones tales como: áreas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones de tipo residencial; establecimientos del tipo alojamiento y desayuno.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato, el adaptador de corriente y la base de carga fuera del alcance de los niños durante el uso y después de este.
- **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al manejar las cuchillas de corte y durante la limpieza. No toque las cuchillas metálicas; todas están muy afiladas y el contacto podría causar lesiones.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que estén supervisadas o hayan sido instruidas para usar el aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños tienen que estar siempre bajo supervisión para asegurarse de que no juegan con este producto.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En caso de que haya daños en el cable de alimentación, interrumpa el uso inmediatamente. Si el cable de de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante. El usuario no debe tratar de efectuar ninguna reparación.
- Antes del primer uso y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas; pueden

lavarse en la cesta superior del lavavajillas o bien lavarse en agua tibia.

- El aparato no debe ser manejado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Inspeccione siempre el aparato y los accesorios del aparato antes de su uso, en busca de señales visibles de daños. No utilice el aparato si está dañado o si se ha caído.
- No saque nunca el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo principal del aparato durante su uso o después de este.
- Asegúrese siempre de que el voltaje que se va a usar se corresponda con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la carcasa.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se va a dejar sin vigilancia y antes del montaje, el desmontaje o la limpieza.
- Antes del primer uso, retire todos los materiales del embalaje y cualquier etiqueta o adhesivo promocional del molinillo de especias y frutos secos.
- No use el aparato para ninguna aplicación diferente a la prevista.
- No use con este aparato accesorios o complementos distintos a los recomendados por Cuisinart.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o de la encimera de la cocina. Evite el contacto entre el cable y las superficies calientes.
- Mantenga alejadas las manos, las espátulas y otros utensilios de las cuchillas en movimiento mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no esté en uso y antes de su limpieza.

- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Para evitar fuego, choque eléctrico o lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la carcasa en agua ni otros líquidos.



ATENCIÓN: Las bolsas de polietileno que contienen el producto o su embalaje pueden ser peligrosas. Mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños.

No las utilice en cunas, camas de niños, cochecitos o corrales para bebés. Esta película puede pegarse a la nariz y la boca, impidiendo la respiración. Una bolsa no es un juguete.



RAEE - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

En interés de todos y para participar activamente en la protección del medio ambiente y de la salud pública:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Los RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) deben recogerse por separado.
- Utilice el sistema de recogida de RAEE de su zona. De esta manera, algunos materiales pueden ser reciclados, reutilizados o recuperados.
- Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud pública debido a las posibles sustancias peligrosas que pueda contener.

Para más información sobre la eliminación de este producto, póngase en contacto con el servicio local de recogida de residuos domésticos.

2. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades, acaba de adquirir el molinillo para especias y frutos secos de 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, ofreciendo 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 (consulte la portada)

1. Tapa de activación

2. Cuchillas de acero inoxidable (no aparecen en la ilustración)

3. Base del molinillo

4. Recipiente adicional con conjunto de cuchillas

5. 2 tapas de almacenamiento

4. ANTES DEL PRIMER USO

- Lea el manual de instrucciones antes de empezar a usar el molinillo de especias y frutos secos. Guarde este manual y el comprobante de compra en un lugar seguro
- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional del molinillo de especias y frutos secos.
- Limpie cada parte a fondo, las partes desmontables deben lavarse a mano con agua tibia. El motor se puede limpiar con un paño húmedo. No son aptos para lavavajillas.

5. INSTRUCCIONES DE USO

- Llene el recipiente de acero inoxidable con los ingredientes deseados. Por favor, no supere las capacidades máximas indicadas en el apartado de sugerencias.
- Coloque el recipiente en la base del molinillo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo.
- Coloque la tapa de activación sobre el recipiente y todo ello sobre la base del molinillo.
- Enchufe el cable de alimentación a la red eléctrica.
- Empuje la tapa hacia abajo y manténgala en esa posición para comenzar a moler. Muela hasta obtener la consistencia deseada, manteniendo la presión sobre la tapa.
- Para detener la molienda, suelte la tapa.
- Desconecte el molinillo de la red eléctrica.
- Retire el recipiente girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Las especias no utilizadas pueden almacenarse en el mismo recipiente, utilizando la tapa de almacenamiento.

NOTA: La capacidad máxima es de 90 gramos de especias (aunque puede variar de una especia a otra)

La capacidad máxima para frutos secos es de 75 gramos (para frutos mayores que un cacahuete,

por ejemplo, anacardos, almendras o nueces, la capacidad máxima es de 45 gramos)

NOTA: No llene demasiado el molinillo para especias y frutos secos

NOTA: No muele de forma continuada más de 500 gramos (esto es válido para todas las especias y frutos secos)

NOTA: Si utiliza este molinillo para moler café, le recomendamos reservar uno de los recipientes solo para el café. De esta forma evitará la contaminación cruzada de sabores.

6. SUGERENCIAS DE UTILIZACIÓN

Este molinillo está diseñado para especias secas, frutos secos, café en grano, entre otras cosas. Esta lista es orientativa, pero esta es una muestra de los ingredientes con los que este aparato funciona óptimamente, así como de los tiempos de molienda sugeridos.

Especia / Fruto seco	Tiempo/Comentarios
Pimienta negra en grano - 1 cucharada	Procesar durante 10 segundos
Nuez moscada - 1 nuez moscada entera	Pulsar 15 veces, y después procesar durante 10 segundos
Rama de canela entera - 2, partidas por la mitad	Pulsar 3 veces, y después procesar durante 45 segundos
Clavos enteros - 1 cucharada	Procesar durante 25 segundos
Semillas de anís o hinojo - 1 cucharada	Procesar durante 30 segundos
Semillas de lino o sésamo - 2 cucharadas	Procesar durante 10 segundos
Frutos secos (para conseguir frutos secos troceados) - 75 gramos	Pulsar para hacer trozos gruesos
Frutos secos (para conseguir harina de frutos secos) - 45 gramos	Pulsar 15 veces, y después procesar durante 10 segundos
Trigo – ¼ taza	Procesar durante 20 segundos

7. RECETAS

Para ayudarle a familiarizarse con su nuevo molinillo de especias y frutos secos, hemos incluido algunas ideas de recetas. Para encontrar más recetas e inspiración puede visitar nuestro sitio web www.cuisinart.eu. También puede compartir algunas de sus propias ideas en nuestra página de Facebook.

TE CHAI

Para 4 personas

5 vainas de cardamomo

5 clavos enteros

1 rama de canela (aproximadamente 10 g)

1 anís estrellado

450 ml de leche semidesnatada

450 ml de agua

1 cucharadita de extracto de vainilla pura

Un trozo de 1,5 cm de jengibre fresco, pelado y en rodajas

2 tiras de cáscara de naranja

6 bolsas de té Darjeeling

3 cucharadas de miel

- Coloque las vainas de cardamomo, los clavos, la rama de canela y el anís estrellado en el bol del molinillo. Pulse 2 o 3 veces, dejando las especias algo gruesas. Reservar.
- En una cazuela mediana a fuego medio-lento, lleve a ebullición la leche, el agua y el extracto de vainilla. Una vez que la mezcla comience a hervir, incorpore las especias reservadas, el jengibre y la cáscara de naranja.
- Deje que la mezcla se cueza a fuego lento durante unos 10 o 15 minutos.
- Añada las bolsas de té y deje que se cuezan a fuego lento otros 5 minutos.
- Cuele la mezcla e incorpore la miel.

SALSA DE CACAHUETE PARA MOJAR

75 g de cacahuetes tostados sin sal

60 ml de leche de coco

1 diente de ajo

½ cucharadita de pasta de pimiento rojo

¼ cucharadita de salsa de pescado

1 cucharada de salsa de soja

½ cucharadita de salsa hoisin

½ cucharada de zumo de lima recién exprimido

100 ml de agua

- Coloque los cacahuetes en el bol de molido. Pulse 15 veces, y después procéselos durante 10 segundos, o hasta que estén en trozos muy pequeños.
- Eche los ingredientes restantes en un cazo mediano a fuego medio-lento, y bata para mezclarlos.
- Incorpore los cacahuetes molidos. Lleve la mezcla a ebullición, reduzca el fuego ligeramente y deje que se cueza hasta que la salsa espese, unos 20 o 30 minutos.
- Sirvala a temperatura ambiente.

CINCO ESPECIAS EN POLVO

1 anís estrellado

2 cucharaditas de pimienta Szechuan en grano (puede usarse pimienta negra en grano)

½ cucharadita de semillas de hinojo

½ cucharadita de clavos enteros

Un trozo de 2,5 cm canela en rama

- Mezcle todos los ingredientes en el bol del molinillo. Pulse las especias 2 o 3 veces y después procéselas hasta que estén completamente molidas, unos 40 o 50 segundos.

- Úselas inmediatamente o guárdelas en un frasco de cristal con cierre hermético. Almacénelas en un lugar fresco y seco.

PIMIENTO ROJO EN POLVO

- 85 g de mezcla de pimientos secos
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de semillas de comino tostado
- ¼ cucharadita de cayena en polvo

- Tueste los pimientos en una sartén a fuego medio, unos minutos por cada lado, hasta que adquieran aroma. Enfríelos y retire las semillas y la piel de los pimientos.
- Parta los pimientos en trozos de 2,5 cm. Colóquelos en el bol del molinillo. Pulse 10 veces y luego procéselos hasta molerlos, durante unos 30-40 segundos.
- Añada orégano, ajo en polvo, comino y cayena en polvo a los pimientos molidos.
- Úselo inmediatamente o guárdelo en un frasco de cristal con cierre hermético. Almacenar en lugar fresco y seco.

CURRY EN POLVO

- 2 cucharadas de cilandro en grano entero
- 2 cucharadas de pimienta negra en grano
- 2 cucharillas de comino en grano entero
- 1 cucharilla de semillas de cardamomo, peladas, sin cáscara
- ¼ cucharilla de semillas de mostaza
- ¼ cucharilla de semillas de hinojo
- 2-3 chiles rojos pequeños y secos
- 1 cucharilla de cúrcuma
- 1 cucharilla de jengibre molido
- ¼ cucharilla de clavo entero

- En una sartén a fuego lento, coloque el cilantro, los granos de pimienta y el comino, el cardamomo, la mostaza, el hinojo y los chiles.
- Tueste lentamente hasta que las especias empiecen a reventar, tenga cuidado de no quemarse. Coloque todo en el bol del molinillo. Añada la cúrcuma, el jengibre y el clavo.
- Procese las especias juntas hasta que estén completamente molidas, unos 30 segundos.
- Úselo inmediatamente o guárdelo en un frasco de cristal con cierre hermético. Almacenar en lugar fresco y seco.

POLLO AL CURRY

Para 4-6 personas

3 dientes de ajo

Un trozo de jengibre de 2-5 cm, pelado y cortado en 3 partes

3 cucharadas de aceite vegetal o ghee*

2 cucharadas de curry en polvo (receta anterior)

700 g de pechuga de pollo deshuesada cortada en tiras de 1,5 cm (de ancho)

¼ cucharilla de sal marina

¼ cucharilla de pimienta negra recién molida

1 cebolla mediana, muy picada

1 pimiento jalapeño, sin semillas y muy picado

250 ml de caldo de pollo

125 ml de leche de coco

1 boniato mediano, pelado y cortado en trozos de 1,5 cm

120 g de guisantes congelados

*Ghee es mantequilla clarificada que se usa comúnmente en la cocina india. Es posible clarificar la mantequilla en casa en un frasco o se puede comprar en tiendas especializadas.

- Pique el ajo y el jengibre juntos en el bol del molinillo. Caliente una sartén antiadherente a fuego medio con 1 cucharada de aceite o ghee. Cuando el aceite esté caliente, añada el ajo y el jengibre picados. Cocine hasta que suelte aromas, durante aproximadamente 1 minuto. Agregue el curry en polvo y continúe cocinando durante uno o dos minutos más.
- Coloque el pollo en un bol de acero inoxidable y mezcle bien con la mezcla de ajo.
- Cubra con film transparente y refrigere de 2 a 4 horas.
- Una vez que el pollo esté marinado, coloque una sartén grande para saltear a fuego medio-alto.
- Sazone el pollo con sal y pimienta. Añada otra cucharada de aceite y dore el pollo por ambos lados, de 2 a 3 minutos por lado. Dore el pollo en tandas para que la sartén no esté sobrecargada. Una vez que el pollo esté dorado, reserve en un recipiente aparte.
- Agregue el aceite restante a la sartén y añada la cebolla y el jalapeño. Remueva y saltee hasta que las verduras estén blandas y ligeramente doradas, aproximadamente 5 minutos. Agregue el caldo de pollo a la sartén, raspando los trozos tostados que hayan quedado en el fondo. Agregue la leche de coco, añada el boniato y cubra. Reduzca a fuego bajo para que la salsa se cueza lentamente. Después de unos 8-10 minutos añada el pollo que había reservado. Continúe a fuego lento y tape, hasta que el pollo esté completamente cocinado, aproximadamente de 5 a 8 minutos. Agregue los guisantes. Sirva en boles con arroz basmati.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

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

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como 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 deve ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho, o transformador e a base de carregamento fora do alcance de crianças durante e após a sua utilização.
- **ATENÇÃO:** Tenha cuidado quando manipular as lâminas cortantes e proceder à limpeza. Não toque nas lâminas metálicas. Todas estas peças são extremamente afiadas e o contacto pode causar ferimentos.
- 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 devidamente vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado.
- Nesse caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante. O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- Antes da primeira utilização e após cada utilização, limpe cuidadosamente cada peça.
- Todas as peças removíveis podem ser colocadas no tabuleiro

superior da máquina de lavar loiça ou lavadas à mão com água quente.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- 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.
- 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.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de o limpar.
- Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem, bem como etiquetas e autocolantes promocionais do Spice & Nut Grinder.
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins para que foi concebido.
- Não utilize neste aparelho acessórios que não sejam os recomendados pela Cuisinart.
- 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 superfícies quentes.
- Mantenha as mãos, bem como espátulas e outros utensílios afastados das lâminas em movimento enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica após o utilizar e antes de o limpar.

- Confirme que as suas mãos estão secas antes de retirar a ficha da tomada de corrente.
- Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico ou lesão corporal, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou a base do aparelho em água ou qualquer outro líquido.



ADVERTÊNCIA: Os sacos em polietileno contendo o produto ou a sua embalagem podem ser perigosos. Mantenha esses sacos fora do alcance dos bebés e das crianças.

Não use em berços, camas de criança, carrinhos nem parques para bebés. A película fina pode colar-se ao nariz e à boca e impedir a respiração. Um saco de plástico não é um brinquedo.



REEE - RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente e da saúde pública:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico não separado.
- Os REEE (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos) devem ser recolhidos separadamente.
- Utilize os sistemas de recolha e de reciclagem disponíveis na sua região para os REEE. Alguns materiais poderão assim ser reciclados, reutilizados ou recuperados.
- Garantindo que este produto é eliminado adequadamente, estará a contribuir para evitar potenciais consequências nefastas para o ambiente e a saúde pública devido às eventuais substâncias perigosas nele contidas.

Para obter mais informações sobre o modo de eliminação do aparelho, contacte o serviço local de recolha de lixo.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado o Spice & Nut Grinder da Cuisinart!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. 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. CARACTÉRÍSTICAS (consulte la portada)

1. Tampa de activação
2. Lâminas em aço inoxidável (não ilustradas)
3. Base do aparelho
4. Taça suplente com conjunto de lâmina
5. 2 tampas de conservação

4. ANTES DA PRIMÈIRA UTILIZAÇÃO

- Leia o presente manual de instruções antes de começar a utilizar o Spice & Nut Grinder. Conserve este manual e o talão de compra em local seguro.
- Remova todo o material de embalagem, bem como etiquetas e autocolantes promocionais do Spice & Nut Grinder.
- Limpe bem cada peça. As peças removíveis devem ser lavadas à mão em água quente. A base do motor pode ser limpa com um pano húmido. Não lave na máquina de lavar loiça.

5. MODO DE EMPREGO

- Coloque na taça em aço inoxidável os ingredientes que escolheu. Consulte as sugestões de preparação para conhecer a capacidade máxima.
- Coloque a taça de moagem na base do aparelho e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de bloqueio.
- Coloque a tampa de activação sobre a taça de moagem por cima da base do aparelho.
- Insira a ficha do cabo de alimentação na tomada de corrente.
- Carregue na tampa para baixo e mantenha-a premida para começar a moer. Moa os ingredientes até obter a consistência desejada continuando a exercer pressão na tampa.
- Para parar de moer deixe de exercer pressão na tampa.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Remova a taça de moagem rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. As especiarias não utilizadas podem ser guardadas na taça de moagem com a tampa de conservação.

NOTA: A capacidade máxima para as especiarias é de 90 gramas (apenas para algumas especiarias). A capacidade máxima para frutos de casca rija é de 75 gramas (para quaisquer frutos

de casca rija maiores do que o amendoim, p. ex. castanha de caju, amêndoa ou noz, a capacidade máxima é de 45 gramas).

NOTA: Não encha excessivamente a taça do Spice & Nut Grinder.

NOTA: Não moa de modo contínuo mais de 500 gramas de cada vez (para todas as especiarias e todos os frutos de casca rija).

NOTA: Se utilizar este aparelho para moer café em grão, recomenda-se que reserve uma das taças suplentes para o café, evitando assim qualquer contaminação cruzada de sabores.

6. SUGESTÕES

Este aparelho destina-se à moagem de especiarias secas, frutos de casca rija, sementes, café em grão, entre outros. As possibilidades são muitas – mas apresenta-se a seguir uma lista dos ingredientes para os quais este aparelho é perfeito e os tempos de moagem sugeridos:

Especiarias/frutos de casca rija	Tempo/comentários
Pimenta preta em grão - 1 colher de sopa	Processe durante 10 segundos
Noz-moscada - 1 noz inteira	Accione 15 vezes, depois processe durante 10 segundos
Paus de canela inteiros - 2, cortados ao meio	Accione 3 vezes, depois processe durante 45 segundos
Cravinhos inteiros - 1 colher de sopa	Processe durante 25 segundos
Sementes de anis ou funcho - 1 colher de sopa	Processe durante 30 segundos
Sementes de linho ou sésamo - 2 colheres de sopa	Processe durante 10 segundos
Frutos de casca rija (para picar) - 75 gramas	Accione para picar grosso
Frutos de casca rija (para reduzir a pó) - 45 gramas	Accione 15 vezes, depois processe durante 10 segundos
Trigo – ¼ de chávena	Processe durante 20 segundos

7. RECEITAS

Seguem-se algumas ideias de receitas para ajudar a conhecer melhor o Spice & Nut Grinder. Para mais ideias de receitas e inspiração, visite www.cuisinart.eu. Também pode partilhar algumas das suas ideias na página da Cuisinart no Facebook.

CHÁ CHAI

Para 4 pessoas

5 vagens de cardamomo

5 cravinhos inteiros

1 pau de canela (aproximadamente 10 g)

1 estrela de anis-estrelado
450 ml de leite meio-gordo
450 ml de água
1 colher de chá de extracto de baunilha pura
1 pedaço de gengibre fresco de 1,5 cm, pelado e cortado
Raspa de casca de laranja (2 tiras)
6 saquetas de chá Darjeeling
3 colheres de sopa de mel

- Coloque as vagens de cardamomo, os cravinhos, o pau de canela e o anis-estrelado na taça de moagem. Accione 2 a 3 vezes, deixando as especiarias moídas grossas. Reserve.
- Num tacho de tamanho médio em lume médio-brando, deixe o leite, a água e o extracto de baunilha levantar fervura. Logo que a mistura comece a ferver, junte as especiarias, o gengibre e a raspa de laranja misturando bem.
- Deixe a mistura ferver em lume brando durante 10 a 15 minutos.
- Junte as saquetas de chá e deixe ferver mais 5 minutos.
- Coe a mistura e adicione o mel.

MOLHO DE AMENDOIM

75 g de amendoins sem sal, torrados
60 ml de leite de coco
1 dente de alho
½ colher de chá de pasta de malaguetas vermelhas
¼ colher de chá de molho de peixe tailandês
1 colher de sopa de molho de soja
½ colher de chá de molho hoisin
½ colher de sopa de sumo de lima fresca
100 ml de água

- Coloque os amendoins na taça de moagem. Accione 15 vezes e, depois, processe durante 10 segundos ou até ficarem moídos finos.
- Coloque o resto dos ingredientes num tacho de tamanho médio em lume médio-brando, bata com uma varinha para misturar.
- Junte os amendoins moídos. Deixe a mistura levantar fervura, reduza ligeiramente o lume e deixe cozer cerca de 20 a 30 minutos, até o molho engrossar.
- Sirva à temperatura ambiente.

CINCO ESPECIARIAS EM PÓ

1 estrela de anis-estrelado
2 colheres de chá de grãos de pimenta Szechuan (ou pimenta preta)
½ colher de chá de sementes de funcho
½ colher de chá de cravinhos inteiros
1 pau de canela de 2,5 cm

- Junte todos os ingredientes na taça de moagem. Accione a mistura de especiarias 2 a 3 vezes e,

depois, processe até ficarem totalmente moídas, cerca de 40 a 50 segundos.

- Utilize imediatamente ou guarde em frasco hermético. Conserve em local fresco e seco.

PIMENTOS VERMELHOS EM PÓ

85 g de mistura de pimentos secos

1 colher de chá de orégãos secos

1 colher de chá de alho em pó

½ colher de chá de sementes de cominhos, torradas

¼ colher de chá de pimenta de Caiena em pó

- Aloure os pimentos numa frigideira em lume médio, de ambos os lados, durante alguns minutos até que libertem aroma. Deixe arrefecer e retire as sementes e a pele dos pimentos.
- Parta os pimentos em pedaços de 2,5 cm aproximadamente. Coloque-os na taça de moagem. Accione 10 vezes e, depois, processe durante 30 a 40 segundos até ficarem completamente moídos.
- Junte os orégãos, o alho em pó, os cominhos e a pimenta de Caiena em pó aos pimentos moídos.
- Utilize imediatamente ou guarde em frasco hermético. Conserve em local fresco e seco.

CARIL EM PÓ

2 colheres de sopa de sementes de coentros inteiras

2 colheres de sopa de pimenta preta em grão

2 colheres de chá de sementes de cominhos inteiras

1 colher de chá de sementes de cardamomo, descascadas, sem vagens

¼ colher de chá de sementes de mostarda

¼ colher de chá de sementes de funcho

2 a 3 malaguetas vermelhas pequenas e secas

1 colher de chá de curcuma

1 colher de chá de gengibre ralado

¼ colher de chá de cravinhos inteiros

- Coloque as sementes de coentros, de cominhos, de cardamomo, de mostarda, de funcho, os grãos de pimenta e as malaguetas numa frigideira a seco em lume brando.
- Torre lentamente até as especiarias começarem a saltar; tomando cuidado para que não queiem. Coloque tudo na taça de moagem. Junte a curcuma, o gengibre e os cravinhos.
- Processe as especiarias cerca de 30 segundos até estarem completamente moídas.
- Utilize imediatamente ou guarde em frasco hermético. Conserve em local fresco e seco.

FRANGO DE CARIL

Para 4-6 pessoas

3 dentes de alho

1 pedaço de gengibre de 2-5 cm, pelado e cortado em 3

3 colheres de sopa de óleo vegetal ou ghee*

2 colheres de chá de caril em pó (receita anterior)

700 g de peito de frango desossado, cortado em tiras de cerca de 1,5 cm (à largura)

¼ colher de chá de sal marinho

¼ colher de chá de pimenta preta moída na ocasião

1 cebola média, picada fina

1 pimento jalapeño, sem sementes e picado fino

250 ml de caldo de galinha

125 ml de leite de coco

1 batata-doce média, descascada e cortada em pedaços de cerca de 1,5 cm

120 g de ervilhas congeladas

*O ghee é uma manteiga clarificada muito utilizada na culinária indiana. Pode clarificar manteiga em casa num jarro ou comprar ghee em estabelecimentos especializados.

- Pique o alho e o gengibre juntos na taça de moagem.
- Aqueça 1 colher de sopa de óleo ou ghee numa frigideira antiaderente em lume brando. Quando a gordura estiver quente, junte o alho e o gengibre picados. Cozinhe durante cerca de 1 minuto até começarem a libertar aroma. Acrescente o caril em pó e continue a cozinhar durante mais um minuto ou dois.
- Coloque o frango numa tigela em aço inoxidável e envolva bem com a pasta de alho.
- Cubra com película aderente e deixe no frigorífico 2 a 4 horas.
- Uma vez o frango marinado, coloque-o num tacho grande e leve ao fogão em lume médio-vivo.
- Tempere o frango com sal e pimenta. Junte mais uma colher de sopa de gordura e deixe o frango alourar dos dois lados, cerca de 2 a 3 minutos de cada lado. Vá salteando o frango aos poucos para que o tacho não fique muito cheio. Uma vez salteado todo o frango, reserve numa tigela separada.
- Deite o resto da gordura no tacho e junte as cebolas e o pimento jalapeño. Mexa e salteie durante 5 minutos até ficarem macios e levemente dourados.
- Deite o caldo de galinha no tacho, raspando bem o que possa ter ficado agarrado ao fundo do tacho. Junte o leite de coco, a batata-doce e tape. Reduza o lume para brando e deixe o molho ferver levemente. Passados 8 a 10 minutos, acrescente o frango que tinha guardado. Deixe continuar a ferver cerca de 5 a 8 minutos, tapado, até o frango estar completamente cozido. Acrescente as ervilhas. Sirva em pratos fundos com arroz basmati.

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do stosowania w kuchniach dla personelu sklepów, budynków biurowych i innych miejsc pracy, w gospodarstwach rolnych, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc oferujących noclegi, w pokojach gościnnych ani innych miejscach tego typu ani do innych podobnych zastosowań.
- Dzieci nie powinny korzystać z urządzenia.
- Przechowuj urządzenie, zasilacz i ładowarkę poza zasięgiem dzieci zarówno podczas korzystania z urządzenia, jak i po jego zakończeniu.
- **UWAGA:** Zachowaj ostrożność podczas obsługi metalowych ostrzy i czyszczenia urządzenia. Nie dotykaj ostrzy. Są bardzo ostre i ich dotknięcie może skutkować skaleczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo o niewystarczającym poziomie wiedzy i doświadczenia. Osoby takie mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo po tym, jak osoba ta poinstruuje je, w jaki sposób należy korzystać z urządzenia.
- Pilnuj, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli kabel jest uszkodzony.
- Jeżeli kabel ulegnie uszkodzeniu, natychmiast zaprzestań używania urządzenia. Uszkodzony kabel musi zostać wymieniony przez producenta. Klient nie powinien samodzielnie dokonywać żadnych napraw.
- Przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu dokładnie

wyczyść wszystkie części produktu.

- Wszystkie ruchome części można myć w górnym koszu zmywarki lub ręcznie w ciepłej wodzie.
- Urządzenia nie należy używać z niedołączonym do zestawu minutnikiem ani obsługiwać osobnym pilotem.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy urządzenie lub akcesoria nie noszą widocznych śladów uszkodzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli ulegnie uszkodzeniu lub upadkowi.
- Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazda, ciągnąc za kabel.
- Nie owijaj obudowy urządzenia kablem podczas korzystania z urządzenia ani po jego użyciu.
- Zawsze sprawdzaj, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu, do którego dostosowane jest urządzenie. Informacja o wartości napięcia jest umieszczona w dolnej części obudowy.
- Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeżeli masz zamiar pozostawić je bez nadzoru, jak również przed jego złożeniem, rozłożeniem i czyszczeniem.
- Przed pierwszym użyciem zdejmij z młynka do przypraw i do orzechów wszystkie elementy opakowania oraz wszystkie etykiety i naklejki promocyjne.
- Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Nie używaj urządzenia z innymi akcesoriami niż zalecane przez Cuisinart.
- Nie dopuszczaj, żeby kabel zwisał z blatu stołu kuchennego ani z blatu roboczego. Unikaj kontaktu kabla z gorącymi powierzchniami.
- W trakcie pracy urządzenia trzymaj ręce, łopatkę i inne narzędzia z dala od ruchomych ostrzy.
- Po użyciu urządzenia i przed jego czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania.

- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce, zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka.
- Aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i urazów, nie zanurzaj kabla, wtyczki ani podstawy obudowy w wodzie ani w innych płynach.



UWAGA: Torebki polietylenowe zawierające produkt lub jego opakowanie mogą być niebezpieczne. Torebki należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie wykorzystywać ich do kołyszek, łóżeczek dziecięcych, wózków lub kocy dla dzieci. Cienka folia może przykleić się do nosa lub ust i uniemożliwić oddychanie. Torebka nie jest zabawką.



WEEE - DYREKTYWA W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

W interesie wszystkich oraz aby aktywnie uczestniczyć w ochronie środowiska i zdrowia publicznego:

- Nie wyrzucać urządzeń ze zwykłymi, niesegregowanymi odpadami.
- WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) należy poddawać selektywnej zbiórce.
- Skorzystać z systemu odzyskiwania i zbiórki WEEE w swoim regionie. W ten sposób niektóre materiały można poddać recyklingowi, ponownie wykorzystać lub odzyskać.
- Zapewniając prawidłową utylizację produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym, negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego ze względu na zawarte w nim substancje niebezpieczne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji tego produktu, prosimy o kontakt z lokalną firmą zajmującą się przetwarzaniem odpadów z gospodarstw domowych.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu nowego młynka do przypraw Cuisinart!

Cuisinart od 30 lat produkuje najwyższej jakości sprzęty kuchenne. Wszystkie produkty Cuisinart wyróżniają się wyjątkową żywotnością i są zaprojektowane w taki sposób, aby zawsze były skuteczne i niezwykle łatwe w użyciu.

Więcej informacji o produktach oraz nasze przepisy znajdziesz na stronie www.cuisinart.eu.

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (ZOB. OKŁADKA)

- 1. Pokrywa włączająca urządzenie**
- 2. Ostrza ze stali nierdzewnej (niewidoczne)**
- 3. Podstawa młynka**
- 4. Wymienny pojemnik z mechanizmem tnącym**
- 5. 2 pokrywki na pojemnik, do przechowywania przypraw**

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed użyciem młynka do przypraw i orzechów zapoznaj się z instrukcją. Przechowuj instrukcję oraz dowód zakupu urządzenia w bezpiecznym miejscu.
- Zdejmij z młynka do przypraw i orzechów wszystkie elementy opakowania oraz etykiety i naklejki promocyjne.
- Dokładnie wyczyść wszystkie elementy urządzenia. Części ruchome należy myć ręcznie w ciepłej wodzie. Obudowę silniczka można czyścić wilgotną ściereczką. Nie myj urządzenia w zmywarce.

5. SPOSÓB UŻYCIA

- Wybrane składniki umieść w pojemniku ze stali nierdzewnej. Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi zastosowania produktu – znajdziesz tam informacje o pojemności urządzenia.
- Umieść pojemnik do mielenia w podstawie młynka i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Umieść pokrywę włączającą urządzenie na pojemniku do mielenia, powyżej podstawy młynka.
- Podłącz kabel do zasilania.
- Dokładnie zamocuj pokrywę i przyciśnij, aby rozpocząć mielenie. Miel składniki aż do uzyskania pożądanej konsystencji, regulując stopień nacisku na pokrywę.
- Aby zakończyć mielenie, przestań dociskać pokrywę.
- Odłącz młynek od zasilania.
- Wyjmij pojemnik na przyprawy, przekręcając go w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara. Niewykorzystane przyprawy można przechowywać w pojemniku do mielenia, po nałożeniu na niego pokrywki.

UWAGA! Do młynka można wsypać maksymalnie 90 g przypraw (dotyczy tylko niektórych przypraw). Orzechów można wsypać maksymalnie 75 g (maksymalnie 45 g w przypadku wszystkich orzechów większych niż orzeszki ziemne, np. orzechów nerkowca, migdałów czy

orzechów włoskich).

UWAGA! Nie przepełniaj pojemnika młynka do przypraw i orzechów.

UWAGA! Nie miel jednorazowo powyżej 500 g składników bez przerwy (dotyczy wszystkich przypraw i orzechów).

UWAGA! Jeżeli urządzenie jest stosowane do mielenia ziaren kawy, zaleca się przeznaczenie jednego z wymiennych pojemników wyłącznie na ziarna kawy, aby nie dopuścić do przemieszania się aromatów.

6. SUGESTIE DOTYCZĄCE MIELONYCH SKŁADNIKÓW

Młynek jest przeznaczony do mielenia suchych przypraw, orzechów, ziaren kawy i różnych innych składników. Możliwości są nieograniczone. Poniżej podajemy listę przykładowych składników, które doskonale nadają się do mielenia w urządzeniu, wraz z zalecanym czasem mielenia:

Przyprawy/orzechy	Czas mielenia/komentarze
Pieprz czarny ziarnisty – 1 łyżka stołowa	Miel przez 10 sekund
Gałka muskatołowa – 1 gałka w całości	Przyciskaj pokrywę pulsacyjnie 15 razy, następnie miel przez 10 sekund
Laski cynamonu w całości – 2, przecięte na pół	Przyśnij pokrywę pulsacyjnie 3 razy, następnie miel przez 45 sekund
Goździki w całości – 1 łyżka stołowa	Miel przez 25 sekund
Ziarna anyżu lub kopru włoskiego – 1 łyżka stołowa	Miel przez 30 sekund
Nasiona lnu lub sezamu – 2 łyżki stołowe	Miel przez 10 sekund
Orzechy (aby otrzymać siekane orzechy) – 75 g	Przyciskaj pokrywę pulsacyjnie, aby posiekać orzechy w większe kawałki
Orzechy (aby otrzymać mączkę z orzechów) – 45 g	Przyciśnij pulsacyjnie 15 razy, następnie miel orzechy przez 10 sekund
Pszenica – ¼ filiżanki	Miel przez 20 sekund

7. PRZEPISY

Aby pomóc Ci zapoznać się z możliwościami nowego młynka do przypraw, załączamy kilka przepisów. Więcej przepisów i inspiracji znajdziesz na stronie www.cuisinart.eu. Możesz również podzielić się własnymi pomysłami na Facebooku Cuisinart.

HERBATA CHAI

dla 4 osób

5 nasion kardamonu

5 goździków w całości

1 laska cynamonu (ok. 10 g)

1 ziarno anyżu gwiaździstego
450 ml mleka częściowo odtłuszczonego
450 ml wody
1 łyżeczka czystego ekstraktu z wanilii
1 kawałek świeżego imbiru o długości 1 ½ cm, obrany i pokrojony w plasterki
2 plasterki skórki pomarańczowej
6 torebki herbaty Darjeeling
3 łyżki stołowe miodu

- Umieść nasiona kardamonu, goździki, laskę cynamonu i anyż gwiaździsty w pojemniku do mielenia. Przyciśnij pulsacyjnie 2 do 3 razy tak, aby dość grubo zmielić przyprawę. Odłóż przyprawę na bok.
- W średnim garnku, na umiarkowanym ogniu, zagotuj mleko z wodą i z ekstraktem z wanilii. Gdy mleko się zagotuje, dodaj wcześniej zmielone przyprawy, imbir i skórkę pomarańczową. Zamieszaj.
- Gotuj wszystko na wolnym ogniu przez 10 do 15 minut.
- Dodaj torebki herbaty i gotuj na wolnym ogniu przez kolejne 5 minut.
- Wszystko przecedź i dodaj miód. Zamieszaj.

SOS Z ORZESZKÓW ZIEMNYCH

75 g niesolonych, prażonych orzeszków ziemnych
60 ml mleka kokosowego
1 ząbek czosnku
½ łyżeczki pasty z czerwonej papryki
¼ łyżeczki sosu rybnego
1 łyżka stołowa sosu sojowego
½ łyżeczki sosu hoisin
½ łyżki stołowej świeżo wyciśniętego soku z limonki
100 ml wody

- Umieść orzeszki ziemne w pojemniku do mielenia. Przyciśnij nakrętkę pulsacyjnie 15 razy, a następnie miel orzeszki przez 10 sekund albo do uzyskania drobnego proszku.
- Pozostałe składniki umieść w średnim garnku na umiarkowanym ogniu. Zamieszaj trzepaczką, aby składniki się połączyły.
- Dodaj zmielone orzeszki ziemne. Wszystko zagotuj, a następnie nieco zmniejsz ogień i gotuj, aż sos zgęstnieje, ok. 20 do 30 minut.
- Podawaj w temperaturze pokojowej.

PRZYPRAWA PIĘCIU SMAKÓW

1 ziarno anyżu gwiaździstego
2 łyżeczki pieprzu syczuańskiego w ziarnach (albo pieprzu czarnego)
½ łyżeczki ziaren kopru włoskiego
½ małej łyżeczki goździków w całości
1 laska cynamonu o długości 2,5 cm

- Pomieszaj wszystkie składniki w pojemniku do mielenia. Przyciśnij nakrętkę pulsacyjnie 2 do 3 razy, a następnie miel przyprawy przez 40 do 50 sekund aż do całkowitego zmielenia.
- Zużyj mieszankę od razu albo przechowuj w zamkniętym szklanym pojemniku. Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu.

PAPRYKA CZERWONA W PROSZKU

85 g suszonej papryki różnego rodzaju

1 łyżeczka suszonego oregano

1 łyżeczka czosnku w proszku

½ łyżeczki prażonych nasion kuminu

¼ łyżeczki pieprzu cayenne

- Przez kilka minut praż paprykę z każdej strony na patelni, na umiarkowanym ogniu, aby oddać aromat. Pozostaw do wystygnięcia, a następnie usuń pestki i skórkę.
- Pokrój paprykę na 2,5-centymetrowe kawałeczki. Umieść ją w pojemniku do mielenia. Przyciśnij nakrętkę pulsacyjnie 10 razy, a następnie miel paprykę przez 30 do 40 sekund aż do całkowitego zmielenia.
- Do zmielonej papryki dodaj oregano, czosnek w proszku, kumin i pieprz cayenne.
- Zużyj mieszankę od razu albo przechowuj w zamkniętym szklanym pojemniku. Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu.

PRZYPRAWA CURRY W PROSZKU

2 łyżki stołowe nasion kolendry w całości

2 łyżki stołowe ziaren czarnego pieprzu

2 łyżeczki nasion kuminu w całości

1 łyżeczka obranych nasion kardamonu, bez łupinek

¼ łyżeczki nasion gorczycy

¼ łyżeczki ziaren kopru włoskiego

2 do 3 suszonych czerwonych papryczek

1 łyżeczka kurkumy

1 łyżeczka imbiru w proszku

¼ małej łyżeczki goździków w całości

- Kolendrę, ziarna pieprzu, kumin, kardamon, gorczycę, koper włoski i papryczki upraż na patelni na małym ogniu.
- Praż przyprawy powoli, aż zaczną pękać. Pilnuj, żeby się nie przypaliły. Umieść wszystko w pojemniku do mielenia. Dodaj kurkumę, imbir i goździki.
- Miel przyprawy przez ok. 30 sekund aż do całkowitego zmielenia.
- Zużyj mieszankę od razu albo przechowuj w zamkniętym szklanym pojemniku. Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu.

KURCZAK W SOSIE CURRY

dla 4 do 6 osób

3 ząbki czosnku

1 kawałek imbiru o długości od 2,5 do 5 cm, obrany i podzielony na 3 części

3 łyżki stołowe oleju roślinnego albo ghee*

2 łyżeczki curry w proszku (poprzedni przepis)

700 g filetu z piersi z kurczaka, pokrojonego na 1,5-centymetrowe paski (w poprzek włókien)

¼ łyżeczki soli morskiej

¼ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu

1 drobno pokrojona cebula średniej wielkości

1 drobno pokrojona papryczka jalapeño bez pestek

250 ml bulionu drobiowego

125 ml mleka kokosowego

1 średniej wielkości batat, obrany i pokrojony w 1,5-centymetrową kostkę

120 g mrożonego groszku

*Ghee to masło klarowane, powszechnie stosowane w kuchni indyjskiej. Masło można sklarować samodzielnie w słoiku lub kupić je w wyspecjalizowanym sklepie z żywnością.

- Posiekaj czosnek razem z imbirem w pojemniku do mielenia.
- Na patelni z nieprzywierającą powłoką rozgrzej łyżkę stołową oleju roślinnego albo ghee. Kiedy tłuszcz będzie już gorący, dodaj posiekany czosnek i imbir. Podsmażaj przez ok. minutę, aż czosnek z imbirem oddadzą aromat. Dodaj curry w proszku i podsmażaj wszystko przez kolejną minutę lub dwie.
- Umieść kurczaka w misce ze stali nierdzewnej i dokładnie obtocz mieszaną czosnkową.
- Przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na 2 do 4 godzin.
- Po zamarynowaniu kurczaka podsmaż go na dużej patelni na średnim-dużym ogniu.
- Posól i popieprz kurczaka. Dodaj kolejną łyżkę stołową oleju i podsmaż kurczaka na złoto, po ok. 2 do 3 minut z każdej strony. Podsmażaj kurczaka partiami, tak aby na patelni nie było za dużo mięsa. Kiedy kurczak będzie już złocisty, przełóż go do innej miski.
- Wlej pozostały olej na patelnię, dodaj cebulę i papryczkę jalapeño. Mieszaj i podrzucaj przez ok. 5 minut, aż warzywa zmiękną i lekko się przyrumienią.
- Wlej na patelnię bulion drobiowy, zeszkrobując z dna pozostałe zarumienione kawałeczki warzyw. Dodaj mleko kokosowe, batata i przykryj patelnię. Zmniejsz ogień do małego, aby sos powoli się gotował. Po ok. 8 do 10 minut dodaj odłożonego wcześniej na bok kurczaka. Smaż na wolnym ogniu pod przykryciem przez 5 do 8 minut, aż kurczak całkowicie się ugotuje. Dodaj groszek. Podawaj w miseczkach, z ryżem basmati.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов, а также в любой другой профессиональной среде, равно как в гостевых домах, на фермах; прибор не предназначен для использования клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.
- Данный прибор не должен использоваться детьми.
- Как в процессе функционирования, так и по окончании его использования сам прибор, его сетевой адаптер и зарядное устройство должны находиться в местах, не доступных для детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Соблюдайте осторожность, обращаясь с острыми ножами прибора. Не прикасайтесь к металлическим деталям: прикосновение к их чрезвычайно острым краям может стать причиной телесных повреждений.
- Данный электроприбор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта или знаний, если они не находятся под наблюдением или не были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о способах применения электроприбора.
- Проследите за тем, чтобы дети не использовали прибор как игрушку.
- Не пользуйтесь прибором, если шнур питания поврежден.

- При повреждении шнура питания немедленно прекратите пользоваться прибором. Поврежденный шнур питания должен быть заменен изготовителем. Никакие виды ремонта не должны осуществляться пользователем прибора.
- Тщательно очистите каждую деталь прибора перед первым использованием. Очищайте прибор после каждого использования.
- Все съемные детали прибора можно мыть либо в верхней корзине посудомоечной машины, либо вручную горячей водой.
- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или дистанционного пульта управления.
- Перед каждым использованием прибора и его аксессуаров проверьте, нет ли на них видимых следов повреждения.
- Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он падал.
- Никогда не доставать вилку из розетки, потянув за шнур.
- Во время и после использования прибора не накручивайте на корпус шнур питания.
- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети рабочему напряжению прибора, указанному на дне корпуса.
- Не оставляйте без присмотра включенный в сеть электроприбор. Перед сборкой, разборкой или уходом за прибором обязательно отключите его от сети.
- Перед тем, как в первый раз воспользоваться прибором, снимите с него упаковку, все этикетки и фирменные рекламные наклейки.
- Пользуйтесь прибором исключительно по его прямому назначению.
- Используйте прибор только с теми аксессуарами, которые рекомендованы фирмой Cuisinart.

- Шнур питания не должен свешиваться со стола или столешницы. Не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями.
- Не приближайте руки, лопатки и иную кухонную утварь к движущимся деталям во время работы прибора.
- Закончив пользоваться прибором, а также перед уходом за ним отключайте прибор от сети.
- Прежде чем вынимать вилку прибора из розетки, убедитесь в том, что ваши руки сухие.
- Чтобы не получить телесных повреждений, а также во избежание риска пожара или удара током, не погружайте шнур питания, вилку и основание корпуса прибора в воду или иную жидкость.



ВНИМАНИЕ: Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Держите пакеты в местах, недоступных младенцам и детям.

Не пользуйтесь пакетами в колыбелях, детских кроватках, колясках или манежах для детей. Пленка может приклеиться к носу и ко рту и воспрепятствовать дыханию. Пакет не игрушка.



ОЭЭО – УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРОННОГО И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

В общих интересах и с целью активного участия в защите окружающей среды и здоровья населения:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы с несортируемыми бытовыми отходами.
- Отходы электронного и электрического оборудования (ОЭЭО) должны собираться отдельно.
- Используйте существующие в вашем регионе системы

возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора ОЭЭО. Таким образом, некоторые материалы могут быть переработаны, использованы повторно или рекуперированы.

- Сделав все необходимое, чтобы данное изделие было утилизировано соответствующим образом, вы поможете избежать потенциальных пагубных последствий для окружающей среды и здоровья населения, связанных с возможным содержанием в приборе опасных веществ.

Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь, пожалуйста, в местную службу переработки бытовых отходов.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с покупкой мельницы для специй Cuisinart!

В течение вот уже более 30 лет Cuisinart производит высококачественное кухонное оборудование. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и ежедневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться с нашими изделиями или открыть для себя идеи рецептов, посетите наш сайт www.cuisinart.eu.

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (см. обложку)

1. Крышка для активации прибора
2. Лезвия из нержавеющей стали (не видны на иллюстрации)
3. Основание мельницы
4. Запасная чаша с перемалывающим устройством
5. Две крышки для хранения

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед тем, как впервые воспользоваться мельницей для специй и орехов, прочтите руководство по эксплуатации. Храните в надежном месте инструкции, а также документ, подтверждающий покупку прибора.
- Снимите с мельницы все упаковочные элементы, а также этикетки и рекламные наклейки.
- Тщательно очистите каждый элемент прибора. Съёмные детали следует вымыть вручную горячей водой. Основание рекомендуется протереть влажной тканью. Не мыть в посудомоечной машине.

5. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Положите в чашу из нержавеющей стали продукты, которые вы хотите перемолоть. Максимальное количество перерабатываемых продуктов вы можете найти в разделе «Рекомендации по переработке».
- Установите чашу для переработки на корпус мельницы и заблокируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Накройте чашу крышкой для активации прибора.
- Подключите шнур питания к сети.
- Чтобы начать помол, нажмите на крышку; удерживайте ее в нажатом положении до получения желаемой степени помола перерабатываемых продуктов.
- Чтобы остановить помол, отпустите крышку.
- Отключите мельницу от сети.
- Снимите чашу для помола, повернув ее против часовой стрелки. Неиспользованные перемолотые специи можно хранить в чаше для помола, накрыв крышкой для хранения.

N.B. Максимальное количество перемалываемых специй – 90 г (для некоторых специй); максимальное количество орехов – 75 г (для орехов крупнее арахиса, как например, орехи кешью, миндаль или грецкие орехи – 45 г).

N.B. Не переполняйте чашу для помола

N.B. Не перемалывайте более 500 г продуктов без перерыва (касается всех видов специй и орехов).

Примечание: если вы намереваетесь перемалывать кофейные зерна, рекомендуем выделить одну из запасных чаш исключительно для помола кофе, чтобы различные запахи не перемешивались в процессе переработки.

6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ

Данная мельница предназначена для перемола сухих специй, орехов, зерновых, кофейных зерен и многих других продуктов. Список практически бесконечен, но мы все-таки предлагаем вашему вниманию перечень продуктов, для перемола которых данный прибор подходит идеально, а также рекомендуемое время их переработки:

Специи/Орехи	Время переработки/ Комментарии
Перец черный горошек	Перерабатывать в течение 10 секунд
1 целый мускатный орех	Переработать сначала в импульсном режиме (15 импульсов), затем перемалывать в течение 10 секунд
2 целых палочки корицы	Переработать сначала в импульсном режиме (3 импульса), затем перемалывать в течение 45 секунд
Гвоздика – 1 столовая ложка сушеной гвоздики	Перерабатывать в течение 25 секунд
Семена аниса или укропа/фенхеля – 1 столовая ложка	Перерабатывать в течение 30 секунд
Льняное семя или кунжут – 2 столовые ложки	Перерабатывать в течение 10 секунд
Грецкие орехи (для получения орехов крупного помола) – 75 граммов	Для получения орехов крупного помола перерабатывать в импульсном режиме (несколько импульсов)
Грецкие орехи (для получения ореховой муки) – 45 г	Переработать сначала в импульсном режиме (15 импульсов), затем перемалывать в течение 10 секунд
Зерно - ¼ чашки	Перерабатывать в течение 20 секунд

7.РЕЦЕПТЫ

Чтобы помочь вам освоиться с новой мельницей для специй, предлагаем несколько идей рецептов. Вы найдете еще больше вдохновения и рецептов на нашем сайте www.cuisinart.eu. Вы можете также поделиться вашими собственными идеями на странице Cuisinart в Facebook.

ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ

На 4 порции

5 стручков кардамона

5 почек гвоздики

1 палочка корицы (около 10 г)

1 звездочка бадьяна (звездчатого аниса)

450 мл обезжиренного молока

450 мл воды

1 чайная ложка чистого экстракта ванили

1 кусочек свежего имбиря 1½ см, очищенный и нарезанный

2 полоски апельсиновой цедры

6 пакетиков чая Darjeeling

3 столовые ложки меда

- Положите кардамон, гвоздику, корицу и бадьян в чашу для помола. Переработайте в импульсном режиме (2-3 импульса), чтобы получить смесь специй довольно крупного помола. Отложите в сторону.
- В кастрюле среднего размера на медленном огне доведите до кипения молоко, воду и экстракт ванили. Как только жидкость закипит, добавьте, постоянно помешивая, перемолотые специи, имбирь и апельсиновую цедру.
- Подогревайте на медленном огне в течение 10-15 минут.
- Добавьте пакетики чая и продолжите подогревать в течение 5 минут.
- Процедите и добавьте мед, постоянно помешивая.

СОУС ИЗ АРАХИСА

75 г несоленого поджаренного арахиса

60 мл кокосового молока

1 зубчик чеснока

½ чайной ложки пасты красного жгучего перца

¼ чайной ложки рыбного соуса

1 столовая ложка соевого соуса

½ чайной ложки соуса хойсин

½ столовой ложки сока свежавыжатого лайма

100 мл воды

- Положите арахис в чашу для помола. Переработайте в импульсном режиме (15 импульсов), затем продолжите измельчение в течение 10 секунд, либо до получения тонкого помола.
- Все остальные ингредиенты смешайте венчиком в кастрюле среднего размера, подогревая на медленном огне.
- Добавьте в кастрюлю перемолотый арахис. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь и продолжайте подогревать до загустения в течение примерно 20-30 минут.
- При подаче соус должен быть комнатной температуры.

ПОРОШОК ИЗ 5 СПЕЦИЙ

- 1 звездочка бадьяна (звездчатый анис)
- 2 чайные ложки сычуаньского перца (или черного перца горошком)
- ½ чайной ложки семян фенхеля
- ½ кофейной ложки немолотой гвоздики
- 1 палочка корицы 2,5 см

- Смешайте все ингредиенты в чаше для помола. Задайте 2-3 импульса, затем перемалывайте до получения порошка, в течение примерно 40-50 секунд.
- Используйте полученный порошок сразу же, или положите его в плотно закрытую стеклянную банку. Храните в сухом прохладном месте.

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ

- 85 г сушеных красных перцев
- 1 чайная ложка сушеного майорана (душицы)
- 1 чайная ложка чесночного порошка
- ½ чайной ложки поджаренных семян тмина
- ¼ чайной ложки кайенского перца

- Обжарьте перцы на сковороде на среднем огне в течение нескольких минут с каждой стороны, пока они не начнут выделять аромат. Охладите, снимите кожицу и удалите семена.
- Порежьте обжаренный и очищенный перец на кусочки в 2,5 см. Положите их в чашу для помола. Переработайте в импульсном режиме (10 импульсов), затем продолжите помол до полного измельчения, в течение примерно 30-40 секунд.
- Добавьте к помолотому перцу майоран, чеснок, тмин и кайенский перец.
- Воспользуйтесь приготовленной смесью сразу же, или положите ее в плотно закрытую стеклянную банку. Храните в сухом прохладном месте.

ПОРОШОК КАРРИ

- 2 столовые ложки зерен кориандра
- 2 столовые ложки горошин черного перца
- 2 чайные ложки зерен тмина
- 1 чайная ложка семян кардамона, высушенного, без стручков
- ¼ чайной ложки зерен горчицы
- ¼ чайной ложки семян фенхеля
- 2-3 маленьких сушеных красных перцев

1 чайная ложка куркумы
1 чайная ложка имбирного порошка
¼ кофейной ложки гвоздики немолотой

- Обжарьте на сковороде на слабом огне кориандр, горошины перца, тмин, кардамон, горчицу, фенхель и красный перец.
- Обжаривать специи следует медленно, до тех пор, пока они не начнут лопаться; проследите за тем, чтобы специи не подгорели. Положите обжаренные специи в чашу для помола. Добавьте куркуму, имбирь и гвоздику.
- Перемалывайте специи до их полного измельчения, примерно в течение 30 секунд.
- Воспользуйтесь порошком сразу же, или положите его в плотно закрытую стеклянную банку. Храните в сухом прохладном месте.

КУРИЦА С ПРИПРАВОЙ КАРРИ

На 4-6 порций

3 зубчика чеснока
2 кусочка имбиря в 2,5 - 5 см, очищенного и разрезанного на 3 части
3 столовые ложки растительного масла или топленого масла гхи*
3 чайных ложки порошка карри (см. предыдущий рецепт)
700 г куриной грудки, без костей, нарезанной по ширине ломтиками в 1,5 см
¼ чайной ложки морской соли
¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
1 средняя луковица, мелко нарезанная
1 перец халапеньо, очищенный от семян и мелко нарезанный
250 мл куриного бульона
125 мл кокосового молока
1 батат среднего размера, очищенный от кожуры и порезанный кусочками в 1,5 см
120 г замороженного зеленого горошка

*Масло гхи, или ги – разновидность очищенного топленого масла, используемого в индийской кухне. Масло можно вытопить в домашних условиях или приобрести в специализированном магазине.

- В чаше для помола переработайте одновременно чеснок и имбирь.
- Разогрейте на сковороде с антипригарным покрытием на среднем огне 1 столовую ложку растительного или топленого масла. Добавьте в горячее масло перемолотый чеснок и имбирь. Обжаривайте их до тех пор, пока они не станут ароматными, в течение примерно 1 минуты. Добавьте порошок карри и продолжите подогрев в течение еще 1-2 минут.
- Положите ломтики курицы в миску из нержавеющей стали и обваляйте их в чесночной смеси.
- Накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 2-4 часа.
- Когда курица промаринуется, положите ее в большой сотейник и поставьте на средний/ сильный огонь.
- Посолите и поперчите курицу. Добавьте еще одну столовую ложку растительного масла и обжарьте кусочки курицы с обеих сторон до золотистой корочки, 2-3 минуты с каждой

стороны. Обжаривайте курицу порциями, чтобы сотейник не был слишком заполнен. Выложите обжаренную курицу в другую емкость.

- Налейте оставшееся растительное масла в сотейник, добавьте лук и перец халапеньо. Обжарьте их на сильном огне, постоянно перемешивая, до тех пор пока овощи не станут мягкими и слегка золотистыми, примерно в течение 5 минут.
- Добавьте в сотейник куриный бульон, отскребая кусочки продуктов, приставшие ко дну. Добавьте кокосовое молоко и батат, накройте крышкой. Уменьшите огонь и продолжайте подогревать соус на медленном огне, под крышкой, в течение 8-10 минут. Положите в сотейник курицу. Оставьте томиться на медленном огне около 5-8 минут до готовности. Добавьте зеленый горошек. Подавайте в мисках с рисом басмати.

Cuisinart®



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía 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 garantietaal 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 garantia com o original do comprovativo de compra.*
 - *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
 - *Пожалуйста, сохраняйте данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

FRANCAIS : 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

3 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 3 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 3-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 3 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. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 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 deze volledig 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 3 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 a 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 3 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 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idêntico 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. A garantia não exclui as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-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 3 (трех) года (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 инструкции 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 – 3 года

Срок службы – 3 года



Version no :	SG21BE IB-19/028E
Size :	140 (W)X210(H)mm
Material :	157gsm gloss artpaper for cover 105gsm gloss artpaper for inner pages
Coating :	Waterbase Varnishing for whole book
Binding :	saddle stitching
Total Pages :	86pp(6pcs gate-fold cover+80pcs inside pages)
Color Cover :	1C+1C(Black)
Inside :	1C+1C(Black)
Date :	2023-12-12
Co-ordinator :	Astor You/ Linda Ouyang
Millennium Description :	SG21BE IB-19/028E
Millennium Code:	Operator :
Millennium Size:	