



Cuisinart®
& Paul Boose



MINI HACHOIR
MINI PREP

Instructions

DLC-2E / DLC-2BKE

SOMMAIRE

Techniques de fonctionnement et quantités recommandées	1
1. Introduction	2
2. Description	2
3. Assemblage	2
4. Fonctions	3
A. Hacher	3
B. Moudre	3
5. Conseils d'utilisation	3
A. Préparation des aliments	3
B. Hacher et réduire en purée	3
C. Moudre	3
6. Nettoyage et rangement	4
7. Pour votre sécurité	4
8. Consignes de sécurité	4

CONTENTS

Operating techniques and recommended quantities	5
1. Introduction	6
2. Description	6
3. Assembly	6
4. Product functions	7
A. Chop	7
B. Grind	7
5. Using the appliance	7
A. Preparing the food	7
B. Chopping and puréeing	7
C. Grinding	7
6. Cleaning and maintenance	8
7. For your safety	8
8. Safety cautions	8

TECHNIQUES DE FONCTIONNEMENT ET QUANTITES RECOMMANDEES

INGREDIENTS	OPERATION		COMMENTAIRES
	HACHER	MOUDRE	
ail	X		
anchois	X		
bacon	X		Doit être croustillant
beurre	X		
café (en grains)		X	Max. 250gr. à la fois
cannelle (en bâtons)		X	
céleri	X		
champignons	X		
chocolat		X	Max. 30gr. à la fois
fromage à pâte dure		X	Max. 60gr. à la fois, découpé en morceaux de 1,5cm
fromage à pâte semi-dure	X		
fromage à pâte semi-molle	X		Doit être très froid
fromage à pâte molle	X		Doit être très froid
graines (cumin, pavot, etc.)		X	
herbes fraîches	X		Doivent être bien sèches
légumes cuits	X		Doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient ramollis
muscade		X	Presser et relâcher plusieurs fois pour morceler, ensuite laisser tourner pour moudre
noix, noisettes		X	
oignons, échalotes	X		
olives	X		
poivre (en grains)		X	
poivrons	X		
viandes, volailles, poissons	X		Doivent être très froids mais pas congelés, découpés en morceaux réguliers

1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un préparateur culinaire Cuisinart®.

Cet appareil est un outil de qualité qui vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations rapidement et en toute facilité. Il hache, moule, réduit en purée, émulsifie et mélange vos aliments en quelques secondes. Sa lame brevetée offre un côté aiguisé permettant de hacher, mélanger ou réduire en purée, tandis que le côté plus épais permet de moudre des aliments durs tels que des grains de café ou des noix. Le fonctionnement par impulsions vous donne un contrôle total sur tout le processus, que ce soit pour hacher ou pour moudre. Equipé d'un moteur bidirectionnel puissant, il vient à bout de toutes les tâches en quelques secondes.

Toutes les préparations culinaires sont désormais à portée de votre main.

2. VOTRE APPAREIL COMPREND:

1. Un moteur bidirectionnel avec un axe vertical et deux touches de commande séquentielles très pratiques.
2. Un bol de préparation de 0,5 L.
3. Une spatule (non illustrée).
4. Un couvercle verrouillable sur le bol. Muni de deux ouvertures pour ajouter les liquides au cours du fonctionnement.
5. Une lame brevetée, de qualité et de précision professionnelles. Selon son sens de rotation, la lame vous permet de hacher ou de moudre les aliments.

ATTENTION: LA LAME EST EXTREMEMENT COUPANTE. Afin d'éviter tout risque de blessure lors du déballage de votre appareil, nous vous conseillons de manipuler la lame avec le plus grand soin. Ne jamais toucher les parties métalliques, et veiller à toujours saisir la lame par son moyeu central.

3. ASSEMBLAGE:

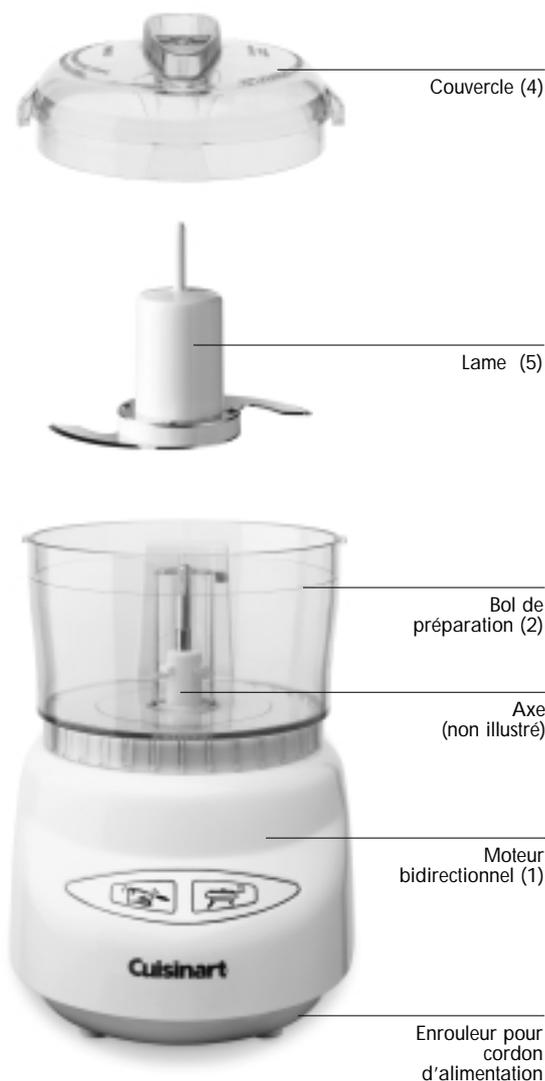
1. Placer le bol de préparation sur l'axe du moteur. Le faire pivoter dans le sens anti-horaire pour le fixer sur le bloc moteur.
2. En la tenant par son moyeu central, placer délicatement la lame sur l'axe central du bol de préparation. Veiller à aligner les marques de la lame sur la forme de l'axe. La lame doit être parfaitement emboîtée et au fond du bol de préparation.

3. Placer les ingrédients dans le bol.

4. Placer le couvercle sur le bol. La languette du couvercle doit être orientée à droite de la colonne arrière. Faire pivoter le couvercle dans le sens anti-horaire pour le verrouiller.

N.B. L'appareil ne démarre que lorsque le couvercle est correctement verrouillé. Il s'arrête instantanément aussitôt que le couvercle est retiré.

5. Brancher l'appareil. Il est maintenant prêt à démarrer.



4. LES FONCTIONS DE L'APPAREIL:

Les touches "Hacher" et "Moudre" permettent de faire démarrer le moteur et de l'arrêter. Il suffit de presser la touche choisie après avoir placé les ingrédients dans le bol. Dès que la touche est relâchée, le moteur s'arrête. La lame tourne automatiquement dans le sens voulu, selon la touche pressée.

A. HACHER



La touche "Hacher" s'utilise avec le côté aiguisé de la lame pour hacher, réduire en purée et mixer les aliments de consistance molle comme les légumes cuits, les herbes, les oignons, l'ail et la plupart des fromages.

B. MOUDRE



La touche "Moudre" s'utilise avec le côté plus épais de la lame pour moudre ou hacher les aliments solides tels que les grains de café, les épices, les grains de poivre, le chocolat et les noix.

5. CONSEILS D'UTILISATION:

A. Préparation des aliments

Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm environ. Plus les aliments sont coupés gros, plus il faut de temps pour les hacher.

Ne remplissez pas trop le bol de préparation afin d'éviter des résultats irréguliers et une tension inutile au moteur. En règle générale, les aliments ne doivent pas dépasser 2/3 du bol de préparation.

IMPORTANT:

- Nous vous recommandons de maintenir l'appareil d'une main lorsqu'il fonctionne, afin de l'empêcher de bouger.
- Veiller à ne pas utiliser de quantité supérieure aux quantités recommandées dans ce livret.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus d'une minute en continu.
- Toujours attendre que la lame cesse de tourner avant de retirer le couvercle.
- Ne jamais tenter de retirer le couvercle et le bol en même temps. Le couvercle doit d'abord être ôté, puis le bol peut être retiré. Vider d'abord le bol, puis retirer la lame.
- Pour éviter que la lame ne tombe lorsque vous videz le bol, nous vous recommandons de la maintenir en plaçant un doigt sur l'axe de la lame, ou en la maintenant par-dessous (en plaçant un doigt dans l'ouverture prévue pour l'axe du moteur).

B. Hacher ou réduire en purée

Presser et relâcher la touche "Hacher" plusieurs fois, en veillant à ce que les aliments retombent à chaque fois dans le fond du bol. Utiliser la spatule pour racler les bords du bol si nécessaire. Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas hacher trop finement.

Hacher les herbes fraîches:

Les herbes aromatiques, le bol et la lame doivent être parfaitement propres et secs. Couper les tiges des herbes pour ne conserver que les parties tendres. Placer les herbes dans le bol et presser la touche "Hacher" plusieurs fois, jusqu'à ce que les herbes soient suffisamment hachées. Plus vous hachez d'herbes à la fois, plus elles seront hachées finement.

Si elles sont bien sèches lorsqu'elles sont hachées, les herbes aromatiques se conserveront 4 à 5 jours au réfrigérateur, placées dans un sachet fermé hermétiquement. Elles peuvent également être congelées.

Hacher la viande, la volaille, le poisson et les crustacés:

Les aliments doivent être très froids, mais pas congelés. Les couper en morceaux de 1,5 cm environ. Presser la touche "Hacher" pour hacher grossièrement. Ensuite, pour hacher plus finement, laisser tourner le moteur pendant quelques secondes. Si nécessaire, utiliser la spatule pour ôter les aliments qui restent sur les bords.

Hacher les noix:

Placer les noix dans le bol et presser la touche "Hacher". Vérifier fréquemment que les noix ne s'agglutinent pas dans le bol. Si nécessaire, utiliser la spatule pour les répartir dans le bol.

Réduire les aliments en purée:

Hacher grossièrement en procédant par impulsions puis maintenir la touche "Hacher" jusqu'à obtention de la texture souhaitée. (NOTE: ce procédé ne convient pas pour réduire les pommes de terre en purée)

Ajouter des liquides:

Vous pouvez ajouter des liquides tels que de l'eau, de l'huile ou des arômes pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, versez le liquide à travers l'une des deux ouvertures du couvercle. Veiller à laisser libre l'autre ouverture pour que l'air puisse circuler.

C. Moudre

Procéder de la même manière pour les aliments durs: presser la touche "Moudre" par impulsions, en veillant à ce que les aliments retombent au fond du bol à chaque arrêt. Pour une texture plus fine, presser et maintenir la touche pendant plusieurs secondes - jusqu'à 20 sec. pour certaines graines, ou 40 sec. pour les grains de café.

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Votre appareil peut être laissé sur le plan de travail de votre cuisine. Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne laissez pas le couvercle en position verrouillée afin d'éviter d'endommager le mécanisme.

La lame doit être rangée hors de portée des enfants.

Tous les composants de votre appareil, à l'exception de la base moteur, peuvent être placés au lave-vaisselle. Nous vous recommandons de rincer le bol de préparation, le couvercle et la lame immédiatement après utilisation afin d'éviter que les aliments ne sèchent.

Si vous lavez la lame à la main, soyez très prudent. Evitez de la laisser dans l'eau savonneuse, où vous pourriez ne plus la voir. Manipulez-la toujours avec la plus grande précaution.

Pour nettoyer la base de l'appareil, utiliser une éponge imbibée d'un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive.

IMPORTANT: Ne jamais laisser la lame sur l'axe moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

7. POUR VOTRE SECURITE

Comme tout appareil électroménager, votre préparateur culinaire doit être manipulé avec précaution. Suivez les conseils ci-dessous afin d'éviter tout risque de blessure.

- Manier la lame avec le plus grand soin. Eviter de toucher les parties métalliques tranchantes.
- Toujours mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients.
- Ne jamais placer la lame sur l'axe moteur avant d'avoir verrouillé le bol.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame est enfoncée au maximum sur l'axe moteur, et que le couvercle est correctement placé. Ne pas forcer ou bloquer le mécanisme du couvercle.
- Utiliser la spatule uniquement lorsque le moteur est à l'arrêt. Eviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- Toujours attendre que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de mettre en place ou de retirer les accessoires.
- Retirer le bol de la base avant d'ôter la lame.
- Veiller à empêcher la lame de tomber en la maintenant lorsque le bol est vidé.
- Utiliser exclusivement cet appareil avec les accessoires fournis ou recommandés par Cuisinart®.

8. CONSIGNES DE SECURITE

- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter, avant de retirer les aliments et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser la lame sur l'axe du moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ranger la lame hors de portée des enfants.
- Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas ranger l'appareil avec le couvercle complètement fermé.
- Se montrer particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Le ranger hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser le préparateur culinaire.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente.
- Retourner l'appareil au centre de réparation le plus proche pour inspection, réglages, réparation électrique ou mécanique. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) et 73/23/CEE (sécurité des appareils électro-domestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Pour usage domestique uniquement.

MODE OF OPERATION AND RECOMMENDED QUANTITIES

INGREDIENTS	OPERATION		COMMENTS
	CHOP	GRIND	
anchovy	X		
bacon	X		should be crispy
butter	X		
celery	X		
cheese - half-hard	X		
cheese - half-soft	X		should be chilled
cheese - hard		X	maximum 60g at a time, cut into pieces of 1.5 cm
cheese - soft	X		should be chilled
chocolate		X	maximum 30g at a time
cinnamon (sticks)		X	
coffee (beans)		X	maximum 250g at a time
fresh herbs	X		should be very dry
garlic	X		
meat, poultry, fish	X		have to be cold, but not frozen, cut into regular pieces
mushrooms	X		
nutmeg		X	press and release several times to split up, then let turn to grind
olives	X		
onions, shallots	X		
peppers	X		
peppercorns (whole)		X	
seeds (cumin, poppy, etc.)		X	
vegetables, cooked	X		have to be cooked until they are soft
walnuts, hazelnuts		X	

1. INTRODUCTION

You have just bought a Cuisinart® Food Processor.

This appliance is a quality tool allowing you to realize all kinds of dishes quickly and easily. It chops, grinds, mashes, emulsifies and mixes your foods in a few seconds. Its patented blade has a sharpened edge allowing to chop, mix or mash, while the thicker edge allows to grind hard foods such as coffee beans or walnuts. The operation by pulses allows total control on the whole process, whether to chop or to grind. Equipped with a powerful bi-directional motor, it gets through all the operations in a few seconds.

Every dish is now within your reach.

2. YOUR APPLIANCE INCLUDES:

1. A bi-directional motor with a vertical shaft and two very practical pulse operated touch-pad controls.
2. A 0.5 l preparation bowl.
3. A spatula (not illustrated).
4. A lid that can be locked on the bowl. Provided with two openings to pour liquids during the operation.
5. A patented blade with professional quality and accuracy. According to its rotation direction, the blade allows you to chop or to grind foods.

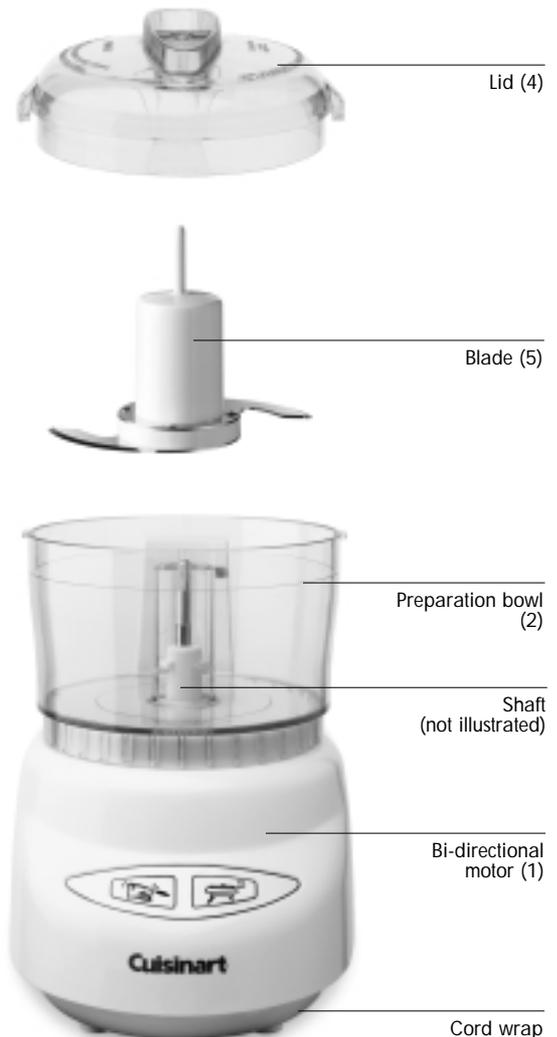
WARNING! THE BLADE IS EXTREMELY SHARP. In order to avoid any risk of injury when unpacking the appliance, we recommend to handle the blade with utmost care. Never touch the metal parts and always hold the blade by its central hub.

3. ASSEMBLY:

1. Place the preparation bowl on the motor shaft. Turn it anticlockwise to fix it on the motor unit.
2. While holding it through its central hub, place delicately the blade on the central shaft of the preparation bowl. Line up the marks on the blade on the shaft form. The blade should be perfectly fit and in the bottom of the preparation bowl.
3. Place the ingredients in the bowl.
4. Place the lid on the bowl. The lid tongue should be oriented to the right of the back column. Turn the lid anticlockwise to lock it.

N.B. The appliance starts only if the lid is correctly locked. It stops instantly when the lid is removed.

5. Connect the appliance. It is now ready to start.



4. FUNCTIONS:

The “chop” and “grind” touch-pad controls allow to start and stop the motor. Press the selected touch-pad control after having placed the ingredients in the bowl. As soon as the touch-pad control is released, the motor stops. The blade rotates automatically in the desired direction, according to the pressed touch-pad control.

A. CHOP

The “chop” touch-pad control is used with the sharpened edge of the blade to chop, mash and mix soft foods like cooked vegetables, herbs, onions, garlic and most cheeses.

B. GRIND

The “grind” touch-pad control is used with the thicker edge of the blade to grind or chop solid foods, like coffee beans, spices, whole peppercorns, chocolate and walnuts.

5. USING THE APPLIANCE:

A. Preparation of foods

Cut the ingredients into pieces of approximately 1.5 cm. The thicker the foods are cut, the more time to chop them.

Do not overfill the preparation bowl in order to avoid irregular results and useless stress for the motor. The foods should not come higher than 2/3 of the preparation bowl.

IMPORTANT:

- We recommend you to hold the appliance with one hand when it is in operation, in order to prevent it from moving.
- Do not use higher quantities than recommended in this booklet.
- Never operate the appliance more than one minute nonstop.
- Always wait until the blade has stopped rotating before removing the lid.
- Never try to remove the lid and the bowl at the same time. The lid should be removed first, then the bowl. First empty the bowl, then remove the blade.
- To prevent the blade from falling when you empty the bowl, we recommend you to hold it while placing a finger on the blade shaft, or while maintaining it from below (by placing a finger in the opening provided for the motor shaft).

B. Chopping or producing a purée

Press and release the “chop” touch-pad control several times, letting the foods fall on the bottom of the bowl every time the button is released. Use the spatula to scrape the sides if necessary. Check frequently the texture in order not to chop too finely.

Chopping fresh herbs:

Aromatic herbs, bowl and blade should be perfectly clean and dry. Cut the herbs stems so as to keep only the soft parts. Place the herbs in the bowl and press the “chop” touch-pad control several times until the herbs are sufficiently chopped. The more herbs you chop at a time, the finer they will be chopped.

If they are well dry when they are chopped, the aromatic herbs can keep 4 to 5 days in the refrigerator, put in a hermetically sealed sachet. They can also be frozen.

Chopping meat, poultry, fish and shellfish:

The foods should be very cold, but not frozen. Cut them into pieces of approximately 1.5 cm. Press the “chop” touch-pad control to chop them roughly. Then to chop more finely, let the motor rotate during a few seconds. If necessary, use the spatula to remove the foods remaining on the sides.

Chopping nuts:

Place the nuts in the bowl and press the “chop” touch-pad control. Check frequently that the nuts do not cluster together in the bowl. If necessary, use the spatula to distribute them in the bowl.

Producing a purée:

Chop roughly by proceeding by pulses, then keep the “chop” touch-pad control pressed until you get the desired texture. (NOTE: this process is not suitable to mash potatoes).

Adding liquids:

You can add liquids such as water, oil or flavours while the appliance is operating. To this end pour the liquid through one of the two openings of the lid. Leave the other opening free so that air can circulate.

C. Grinding

Proceed accordingly for hard foods: press the “grind” touch-pad control by pulses, and see that the foods fall back on the bottom of the bowl at each stop. For a finer texture, press and maintain the touch-pad control during several seconds – up to 20 sec. for some seeds, or 40 sec. for coffee beans.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

You can leave your appliance on the worktop of your kitchen. Disconnect it when not in use. Do not leave the lid in locked position in order to avoid damage to the mechanism.

The blade should be stored out of the reach of children.

All components of your appliance, except for the motor base, can be put in the dishwasher. We recommend to rinse the preparation bowl, lid and blade immediately after use so as to avoid drying of the foods.

If you wash the blade manually, be very careful. Avoid to leave it in soapy water where you could not see it anymore. Always handle it with utmost care.

To clean the motor base, use a sponge soaked in soft detergent. Do not use abrasive sponges.

IMPORTANT: Never leave the blade on the motor shaft when the appliance is not in use.

7. FOR YOUR SAFETY

Like every household appliance, your food processor should be handled with care. Follow the advice below in order to avoid any wound.

- Handle the blade with utmost care. Avoid to touch the sharp metal parts.
- Always put the blade in place before adding the ingredients.
- Never place the blade on the motor shaft before having locked the bowl.
- Before switching on the appliance, make sure that the blade is pushed in completely on the motor shaft and that the lid is correctly placed. Do not force or block the lid mechanism.
- Use the spatula only when the motor is off. Avoid any contact with the moving parts.
- Always wait until the blade stops rotating before removing the lid.
- Disconnect the appliance before cleaning it, putting it away or removing the attachments.
- Remove the bowl from the stand before removing the blade.
- Take care to prevent the blade from falling when emptying the bowl. Keep the blade in place by holding it from below the bowl.
- Use this appliance exclusively with the attachments supplied or recommended by Cuisinart®.

8. SAFETY CAUTIONS

- Do not immerse the base in water or any other liquid.
- Always disconnect the appliance immediately after use, before assembling or dismantling, before removing the foods and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. To disconnect pull the plug and never the cord.
- Do not let the cord hang over the edge of the worktop and avoid any contact with hot surfaces.
- Do not leave the blade on the motor shaft when the appliance is not in use. Put the blade away out of reach of children.
- In order to avoid damage to the mechanism, do not put the appliance away with the lid completely closed.
- Be particularly vigilant if the appliance is used near children. Store out of reach of children. Never let children use the food processor.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it shows apparent traces of damage.
- Stop immediately using the appliance if the cord is damaged. If the power supply cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer or his customer service.
- Return the appliance to the nearest repair centre for inspection, settings, electrical or mechanical repair. No repair can be undertaken by the user.
- This appliance meets the essential requirements of guidelines 89/336/EEC (electromagnetic compatibility) and 73/23/EEC (safety of household appliances) as amended by guideline 93/68/EEC (CE marking).
- Use this appliance only to cook while following the instructions of this manual.
- Do not use outside.
- For domestic use only.