



Cuisinart®



**2 en 1 Robot et Blender
2 in 1 Food Processor and Blender**

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

BFP603E

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	8
1. Introduction	10
2. Blender	10
A. Caractéristiques produit.....	10
B. Assemblage du bol	11
C. Démontage du bol	11
D. Tableau de commandes.....	12
E. Utilisation du blender	12
F. L'avis des chefs	14
G. Questions/réponses.....	15
H. Nettoyage et rangement.....	16
3. Robot	16
A. Caractéristiques produit.....	16
B. Assemblage du bol de préparation	17
C. Démontage du bol de préparation.....	17
D. Tableau de commandes.....	17
E. Utilisation du robot.....	18
F. L'avis des chefs	20
G. Nettoyage et rangement des accessoires	20
H. Questions/réponses.....	21

CONTENTS

Safety cautions	22
1. Introduction	24
2. Blender	24
A. Product features	24
B. Jar assembly	25
C. Dismantling the jar	25
D. Control panel.....	26
E. Using the blender	26
F. Advice from the Chefs	27
G. Questions/answers.....	28
H. Cleaning and storage	29
3. Food processor	29
A. Product features	29
B. Assembling the mixing bowl	30
C. Dismantling the mixing bowl	30
D. Control panel.....	30
E. Using the processor	31
F. Advice from the Chefs	33
G. Cleaning and storage of the accessories.....	33
H. Questions/answers	34

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	35
1. Einleitung	38
2. Blender	38
A. Produkteigenschaften	38
B. Zusammensetzen des Gefäßes.....	39
C. Auseinandernehmen des Gefäßes.....	39
D. Tastenfeld	39
E. Gebrauch des Blenders.....	40
F. Ratschläge der Chefs.....	41
G. Fragen/Antworten.....	42
H. Reinigen und Verstauen	43
3. Roboter	43
A. Produkteigenschaften	43
B. Das Zubereitungsgefäß zusammensetzen	44
C. Das Zubereitungsgefäß auseinander nehmen.....	44
D. Tastenfeld	45
E. Gebrauch des Roboters	45
F. Ratschläge der Chefs.....	47
G. Reinigen und verstauen des zubehörs.....	48
H. Fragen/Antworten.....	49

INHOUD

Veiligheidsinstructies	50
1. Inleiding	53
2. Blender	53
A. Productkenmerken	53
B. Montage van de mengkan	54
C. Demontage van de mengkan	54
D. Bedieningspaneel	55
E. Gebruik van de blender	55
F. Advies van koks	57
G. Vraag en antwoord	58
H. Schoonmaken en opbergen	59
3. Keukenmachine	59
A. Productkenmerken	59
B. Montage van de mengkom	60
C. Demontage van de mengkom	60
D. Bedieningspaneel	61
E. Gebruik van de keukenmachine	61
F. Advies van koks	63
G. Reinigen en opbergen van de accessoires	64
H. Vraag en antwoord	65

CONTENUTO

Istruzioni di sicurezza	66
1. Introduzione	69
2. Frullatore	69
A. Caratteristiche prodotto	69
B. Assemblaggio del recipiente.....	70
C. Smontaggio del recipiente	70
D. Pannello comandi	71
E. Utilizzo del frullatore	71
F. Il parere degli chef	73
G. Domande/risposte.....	74
H. Pulizia e manutenzione	75
3. Robot	75
A. Caratteristiche prodotto	75
B. Assemblaggio del recipiente di preparazione	76
C. Smontaggio del recipiente di preparazione.....	76
D. Pannello comandi	76
E. Utilizzo del robot.....	77
F. Il parere degli chef	79
G. Pulire e riporre gli accessori	79
H. Domande/risposte	80

CONTENIDO

Consignas de seguridad	81
1. Introducción	83
2. Batidora de vaso	83
A. Características del producto	83
B. Montaje de la jarra	84
C. Desmontaje de la jarra	84
D. Cuadro de control	85
E. Utilización de la batidora	85
F. Sugerencias de los chefs	87
G. Preguntas y respuestas	88
H. Limpiar y guardar	89
3. Robot	89
A. Características del producto	89
B. Montaje de la cubeta	90
C. Desmontaje de la cubeta	90
D. Cuadro de control	90
E. Utilización del robot	91
F. Sugerencias de los chefs	93
G. Limpiar y guardar los accesorios	93
H. Preguntas y respuestas	94

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



• **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

- Utiliser cet appareil exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.
- Toujours placer le socle moteur sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Toujours mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame ou le disque est enfoncé(e) au maximum sur l'axe du moteur, et que le couvercle est correctement placé.
- Ne jamais placer de lame ou de disque sur l'axe du moteur avant d'avoir verrouillé le bol.
- Manier les lames et les disques avec le plus grand soin. Éviter de toucher les parties métalliques tranchantes. Ne jamais toucher les lames lorsque l'appareil est branché.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toujours attendre que la lame ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer les poussoirs ou le couvercle.
- Pour râper ou émincer des aliments, toujours utiliser le poussoir. Ne jamais pousser avec les doigts ni aucun autre ustensile.
- Retirer le bol de la base avant d'ôter la lame. Ne pas laisser la lame sur l'axe du moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ranger les lames et les disques hors de portée des enfants.
- Ne pas surcharger l'appareil. Si le moteur cale, éteindre et débrancher l'appareil. Retirer une partie des aliments, attendre 15 min, puis rallumer.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- 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 immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation 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 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 cable d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
 - Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
 - Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son fil d'alimentation électrique hors de la portée des enfants.
 - L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou motrices sont altérées ou par des personnes qui ont un manque d'expérience ou de connaissances pour autant qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent bien les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
 - Ne pas utiliser à l'extérieur.
 - A usage domestique uniquement.

Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie



Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.



Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat!

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. BLENDER

A. Caractéristiques produit

1. Bouchon doseur gradué (60 ml)
2. Couvercle
3. Bol en verre gradué (1,75L)
4. Lame en étoile 4 branches
5. Joint d'étanchéité en caoutchouc
6. Col de serrage avec ergots de sécurité
7. Panneau de commande électronique
8. Socle moteur
9. Pieds antidérapants



B. Assemblage du bol



- Retirer le couvercle, retourner le bol en verre (A) et le placer sur une surface plane.
- Placer le joint en caoutchouc (B) sur l'ouverture ronde située en dessous du bol en verre.
- Retourner la lame (C) et placer l'extrémité de celle-ci dans l'ouverture du bol. **FAIRE TRES ATTENTION LORS DE LA MANIPULATION DE LA LAME CAR ELLE EST EXTREMEMENT COUPANTE.**
- Placer le col de serrage (D) au dessus de la lame et visser fermement en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

N.B. Le col de serrage est équipé d'ergots de sécurité qui empêchent l'appareil de fonctionner si l'assemblage du bol n'a pas été effectué correctement.

- Lorsque tous les éléments ont été assemblés, replacer le bol à l'endroit.
- Placer le couvercle sur le bol
- Insérer le bouchon doseur dans la fente du couvercle et faite-le tourner dans le sens horaire jusqu'à verrouillage.

N.B. Le couvercle doit toujours être placé sur l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

- Placer le bol sur le socle moteur avec précaution. Mal

positionné, celui-ci pourrait endommager les ergots de sécurité.

Note: le bol s'adapte sur le socle moteur selon 4 positions différentes. La poignée peut se placer de face ou sur l'un ou l'autre côté, selon votre préférence.

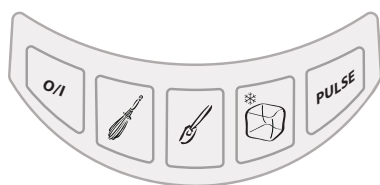
- Brancher l'appareil. Votre blender est maintenant prêt à être utilisé.




C. Démontage du bol

- Eteindre l'appareil et débrancher la prise électrique
- Retirer le bol du socle moteur en le soulevant (attention : ne pas dévisser le bol directement sur le socle moteur)
- Faire tourner le bouchon doseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer du couvercle.
- Retirer le couvercle
- Pour nettoyer le bol, retourner le bol et le placer sur une surface plane. Dévisser ensuite le col de serrage en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirer délicatement la lame. **FAIRE TRES ATTENTION LORS DE LA MANIPULATION DE LA LAME CAR ELLE EST EXTREMEMENT COUPANTE.**
- Retirer le joint en caoutchouc.




N.B. Attention de ne pas égarer cette pièce car elle est nécessaire au bon fonctionnement et à l'étanchéité de l'appareil.

D. Tableau de commandes



- O/I** ON/OFF
 Fouetter
 Mélanger
 Piler la glace
PULSE Impulsion




I. Vitesse d'utilisation , et

- Appuyer sur le bouton **O/I**. Le voyant lumineux situé au dessus de la touche se met à clignoter et l'appareil entre en mode «attente».
- Appuyer une fois sur le bouton ,  ou  selon la vitesse désirée pour faire fonctionner l'appareil.
- Le voyant lumineux de la touche correspondante s'allume pendant que le blender fonctionne
- Il est possible de changer de vitesse pendant que le blender fonctionne. Il suffit d'appuyer sur la touche désirée.
- Pour marquer un arrêt pendant que le blender fonctionne, appuyer sur le bouton correspondant à la vitesse en cours d'utilisation.
- Pour arrêter le blender, appuyer sur le bouton **O/I**.

II. Le bouton **PULSE**

- Cette fonction vous permet de travailler par impulsions pour obtenir un résultat plus précis.
- Pour utiliser cette fonction, appuyer sur le bouton

O/I. Le voyant lumineux de la touche clignote, ce qui indique que l'appareil entre en mode «attente». Appuyer sur le bouton **PULSE**, le voyant lumineux de la touche clignote, indiquant que cette fonction a été activée.

- Enfoncer puis relâcher le bouton correspondant à la vitesse choisie (,  ou ). Répéter cette opération autant de fois que souhaité.




E. Utilisation du blender

- Nous vous recommandons de laver soigneusement tous les accessoires et bols avant la première utilisation.

ATTENTION : manipuler avec la plus grande précaution les accessoires coupants

- Placer le socle moteur sur une surface plane.
- Assembler le bol (voir chapitre 2B) et le poser sur le socle moteur.
- Placer tous les ingrédients nécessaires à votre recette dans le bol et replacer le couvercle. Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients pendant le mélange. Pour cela, retirer le bouchon doseur et verser les ingrédients par l'ouverture. Replacer le bouchon doseur sur le couvercle après avoir ajouté les ingrédients.

ATTENTION : la quantité totale (liquide et solide) ne doit pas dépasser la graduation 1.75L.

- Appuyer sur le bouton **O/I**.
- Sélectionner la vitesse de votre choix (, , ).
- Il est également possible de procéder par impulsion, pour cela appuyer sur la touche **PULSE**. Presser ensuite et relâcher la touche correspondant à la vitesse de votre choix en veillant à ce que les aliments retombent à chaque fois dans le fond du bol.

- Ne pas travailler les ingrédients pendant trop longtemps. La plupart du temps, cet appareil permet d'obtenir les résultats souhaités en quelques secondes seulement.
- Lorsque votre préparation est terminée, appuyer sur le bouton **O/I** et débrancher la prise de l'alimentation électrique.

ATTENTION : Ne jamais mettre les mains dans le bol lorsque le blender est branché.

- Pour éviter les chocs thermiques, ne jamais placer de glace, d'aliments congelés ou de liquides très froids dans le bol sortant directement du lave-vaisselle. A l'inverse, ne jamais placer de liquides ou d'ingrédients très chauds dans le bol en verre lorsqu'il est froid.
- Ne jamais utiliser de liquide en ébullition ou d'ingrédients complètement gelés (à l'exception des cubes de glace ou des fruits gelés en morceaux de 1,5 cm).
- Laisser refroidir les liquides en ébullition pendant 5 minutes avant de les verser dans le bol.

N.B. Entre-ouvrir le bouchon doseur pour travailler des liquides chauds, cela permet à la vapeur de s'échapper. Ne pas remplir le bol à plus des 2/3 de sa capacité pour la préparation d'une soupe ou un potage chaud.

- Il se peut que, parfois, des aliments collent aux parois du bol ou viennent se loger autour de la lame. Utiliser une spatule pour replacer les aliments au centre du bol.

ATTENTION : N'utiliser une spatule que lorsque le blender est éteint. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal, cela pourrait endommager le bol ou la lame.

- Une fois la préparation terminée, appuyer sur le bouton **O/I** et débrancher la prise de l'alimentation électrique.
- Ne pas conserver d'aliments ou de liquide dans le bol en verre. Vider et nettoyer le bol après l'avoir utilisé.
- Le blender possède une protection thermique

- réarmable. S'il est en surcharge, il se peut que l'appareil s'arrête pour se protéger de la surchauffe. Dans ce cas, débrancher l'appareil de la prise électrique et le laisser refroidir pendant au moins 15 minutes. Retirer alors une partie des ingrédients et redémarrer l'appareil selon la procédure habituelle.
- Pour éviter un stress excessif de son moteur, votre appareil est équipé d'un système de coupure automatique. Après avoir été utilisé sans interruption durant plus de 2 minutes, votre appareil se remettra automatiquement en mode stand by. Pour continuer à l'utiliser, presser à nouveau sur le bouton correspondant à la vitesse désirée.

F. L'avis des chefs



- Commencer par placer les ingrédients liquides dans le bol, ajouter ensuite les autres aliments. Les ingrédients seront ainsi mélangés plus uniformément.
- Couper la plupart des ingrédients en cubes d'environ 1,5 – 2,5 cm. Le résultat sera ainsi plus homogène.
- Utiliser le bouchon doseur pour mesurer les ingrédients liquides, comme l'alcool. Replacer le bouchon après avoir ajouté les ingrédients dans le bol. Pour le travail d'ingrédients chauds, laisser le bol entrouvert.
- Pour hacher des herbes fraîches, de l'ail, des oignons, un zeste de fruits, des croûtes de pain, des noisettes, des épices, etc., s'assurer que le bol et les lames soient bien secs.
- Si les aliments ont tendance à coller aux parois du bol, travailler ces aliments par impulsions. Les impulsions doivent être brèves. Faire une pause suffisamment longue entre chaque impulsion pour permettre à la lame de cesser de tourner.
- Laisser légèrement refroidir les aliments chauds avant de les travailler, cela permet d'éviter une

accumulation de vapeur qui pourrait soulever le couvercle du bol. Laisser le bouchon doseur entrouvert pour travailler des aliments chauds.

- Si les mélanges ont du mal à se faire durant l'élaboration d'un cocktail, amorcer ceux-ci en ajoutant un peu de liquide.

G. Questions/réponses

QUE FAIRE SI:	REponses :
Mon appareil ne fonctionne pas?	Vérifier que l'appareil est bien branché
La préparation fuit par la base ?	Vérifier que l'assemblage du bol a été effectué correctement et que le joint est bien positionné
La préparation fuit par le couvercle ?	Vérifier que la quantité totale (liquide et solide) ne dépasse pas 1,75 L.
Le moteur ralentit ?	La quantité d'aliments dépasse le maximum recommandé. Retirer une partie et procéder en deux fois.
La lame reste bloquée ?	Retirer un peu de préparation. Couper les gros aliments en morceaux avant de les hacher et procéder par impulsions pour un meilleur résultat.
La lame reste bloquée malgré une réduction des quantités dans le bol?	Eteindre et débrancher l'appareil. La lame n'a probablement pas été mise en place correctement. Vérifier l'assemblage du blender.

H. Nettoyage et rangement

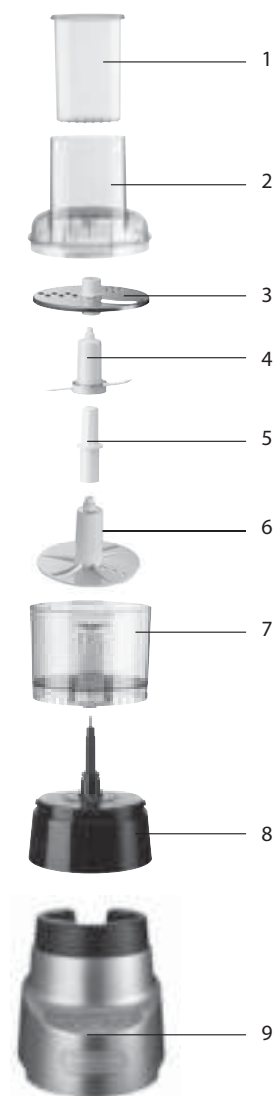
- L'appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine. Le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le bol avant la première utilisation et après chaque utilisation afin d'éviter que les aliments sèchent. Ne pas conserver d'aliments ou de liquides dans le bol.
- Pour le nettoyer, retirer le bol du socle moteur. Si nécessaire rincer l'intérieur pour enlever l'excédent de préparation. Désolidariser ensuite le bol du col de serrage (voir rubrique 2C).
- Tous les composants de l'appareil, à l'exception du socle moteur, peuvent être passés au lave-vaisselle.
- Lors du nettoyage de la lame à la main, manipuler celle-ci avec la plus grande vigilance. Eviter de la laisser dans l'eau savonneuse pour ne pas la perdre de vue et éviter ainsi tout risque de blessure.
- Pour nettoyer le socle moteur, utiliser une éponge humide imbibée d'un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive.

ATTENTION : Ne jamais immerger le socle moteur dans l'eau ou dans un autre liquide et ne jamais le placer dans le lave-vaisselle.

3. ROBOT

A. Caractéristiques produit

1. Poussoir
2. Couvercle
3. Disque à émincer/
râper réversible
4. Lame à hacher en
acier inoxydable
5. Adaptateur
6. Disque à émulsion
7. Bol de préparation
8. Base robot
9. Socle moteur



B. Assemblage du bol de préparation

- Maintenir la base robot d'une main et la poignée du bol de l'autre. Visser le bol sur la base en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Un déclic atteste du verrouillage correct du bol sur la base robot.
- Placer l'ensemble sur le bloc moteur.

Note: le bol s'adapte sur le moteur selon 4 positions différentes. La poignée peut se placer de face ou sur l'un ou l'autre côté, selon votre préférence.

- Insérer la lame à hacher, le disque réversible ou encore le disque à émulsion comme indiqué ci-dessous :

1. La lame à hacher

- Placer la lame sur l'axe central du bol. La lame doit s'enfoncer facilement au fond du bol et toucher presque le fond du bol.

ATTENTION, LA LAME EST EXTREMEMENT TRANCHANTE. Veiller à toujours saisir la lame par son moyeu central.

2. Le disque réversible

- Placer l'adaptateur sur l'axe central du bol.
- Placer ensuite le disque sur l'adaptateur.
- **ATTENTION:** tenir le disque par le moyeu plastique central afin d'éviter tout risque de blessure.

Pour émincer; la lame éminceur doit être orientée vers le haut.

Pour râper: les fentes à râper doivent être orientées vers le haut.

3. Le disque à émulsion

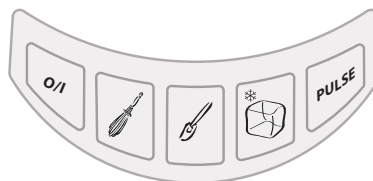
- Placer le disque à émulsion sur l'axe central du bol
- Placer le couvercle sur le bol et le visser dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se mette en place. Un déclic atteste du verrouillage correct du couvercle.
- Insérer le poussoir dans la trémie d'alimentation, le côté plus arrondi dirigé vers l'extérieur du bol.
- Brancher l'appareil. Votre robot est maintenant prêt à




être utilisé.

C. Démontage du bol de préparation

- Maintenir le bol d'une main et dévisser le couvercle de l'autre en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirer du bol la lame à hacher, le disque réversible (ainsi que son adaptateur) ou le disque à émulsion.
- Maintenir fermement la base robot d'une main et le bol par sa poignée de l'autre. Dévisser le bol de la base en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer le bol.
- Retirer la base robot du socle moteur.

D. Tableau de commandes






O/I	ON/OFF
	Réduire en purée
	Hacher, émincer, râper
	Émulsionner
PULSE	PULSE

I. Vitesse d'utilisation , et

- Appuyer sur le bouton **O/I** . Le voyant lumineux situé au dessus de la touche se met à clignoter et l'appareil entre

en mode «attente».

- Appuyer une fois sur le bouton ,  ou  selon la vitesse désirée pour faire fonctionner l'appareil.
- Le voyant lumineux de la touche correspondante s'allume pendant que le robot fonctionne
- Il est possible de changer de vitesse pendant que le robot fonctionne. Il suffit d'appuyer sur la touche désirée.
- Pour marquer un arrêt pendant que le robot fonctionne, appuyer sur le bouton correspondant à la vitesse en cours d'utilisation.
- Pour arrêter le robot, appuyer sur le bouton **O/I**.

II. Le bouton PULSE

- Cette fonction vous permet de travailler par impulsions pour obtenir un résultat plus précis.
- Pour utiliser cette fonction, appuyer sur le bouton **O/I**. Le voyant lumineux de la touche clignote, ce qui indique que l'appareil entre en mode «attente». Appuyer sur le bouton **PULSE**, le voyant lumineux de la touche clignote, indiquant que cette fonction a été activée.
- Enfoncer puis relâcher le bouton correspondant à la vitesse choisie. Répéter cette opération autant de fois que souhaité.

E. Utilisation du robot

I. Hacher ou réduire en purée

Pour hacher finement des aliments tels que des oignons, utiliser la lame à hacher et procéder comme ci-dessous :

- Veiller à couper les aliments en morceaux avant de les introduire dans la trémie d'alimentation.
- Vous pouvez introduire jusqu'à 250g d'aliments à la fois
- Pour un résultat optimal et contrôlé, il est recommandé de procéder par impulsion en veillant à ce que les aliments retombent à chaque fois dans le fond du bol (voir chapitre 3D II).
- Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas trop


hacher.

- Il est recommandé de placer une main sur le couvercle de l'appareil pendant l'utilisation de manière à stabiliser l'appareil.
- Après l'arrêt du moteur, utiliser une spatule pour racler les bords du bol si nécessaire.

Pour hacher des herbes fraîches et herbes aromatiques, utiliser la lame à hacher et procéder comme ci-dessous :

- 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. Procéder par impulsions jusqu'à ce que les herbes soient suffisamment hachées. Si elles sont bien sèches lorsqu'elles sont hachées, les herbes aromatiques se conserveront 4 à 5 jours au réfrigérateur.

Pour hacher la viande, la volaille, le poisson et les crustacés, utiliser la lame à hacher et procéder comme ci-dessous :

- Les aliments doivent être très froids, mais pas congelés.
- Couper ces derniers en morceaux de 3 cm environ.
- Presser la touche  et laisser tourner le moteur pendant quelques secondes. Si nécessaire, attendre l'arrêt du moteur et utiliser une spatule pour ôter les aliments qui adhèrent au bol.

Pour réduire des aliments en purée, utiliser la lame à hacher et procéder comme ci-dessous :


- Hacher grossièrement les aliments puis presser la touche **HIGH** et attendre l'obtention de la texture souhaitée.

NB : ce procédé ne convient pas pour réduire les pommes de terre en purée.

II. Emincer et râper

- Monter le robot avec son disque à râper/émincer comme expliqué dans la rubrique 3B. Toujours tenir le disque par le moyeu plastique central puis fermer le

couvercle.

- Insérer les aliments par la trémie d'alimentation puis introduire le poussoir par-dessus.
- Presser la touche  et maintenir une pression modérée sur le poussoir pour râper ou émincer les aliments.
- Au cours de l'utilisation, il est possible de retirer le poussoir pour introduire de nouveaux aliments sans éteindre l'appareil.

ATTENTION : Ne jamais introduire les doigts ou une spatule dans la trémie d'alimentation.

- Après avoir émincé ou râpé tous les aliments, presser la touche **O/I**. Attendre que le disque s'arrête de tourner avant de retirer le couvercle. Oter ensuite le disque en le saisissant par le moyeu plastique central.

Pour émincer des fruits et légumes ronds de taille moyenne, procéder comme indiqué ci-dessous :

- Couper les extrémités afin que le fruit ou le légume puisse être posé à plat sur le disque.
- Choisir des fruits ou légumes fermes et pas trop mûrs.
- Retirer le coeur, les pépins ou les noyaux avant d'émincer.
- Pour de longues tranches ou lamelles, couper les aliments d'une largeur égale à celle de l'ouverture de la trémie et placer les morceaux horizontalement.

N.B : Pour des fruits ou des légumes mous, appuyer très délicatement afin d'éviter de les écraser.

Pour émincer de la viande ou de la volaille, procéder comme indiqué ci-dessous :



- Couper les aliments à la largeur de l'ouverture.
- Placer les aliments dans l'ouverture, côté plat vers le bas, et appuyer sur le poussoir pour émincer.

N.B : Pour la viande ou la volaille crue, placer les morceaux au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher mais faciles à transpercer de la pointe d'un couteau.

N.B : Pour la viande ou la volaille cuite, les morceaux doivent être froids,

III. Battre ou fouetter

Le disque à émulsion permet de monter les blancs en neige.

- Monter le robot avec son disque à émulsion comme expliqué dans la rubrique 3B..
- Insérer les blancs d'œufs dans le bol et fermer le couvercle
- Presser la touche  ou .
- Laisser tourner le moteur jusqu'à ce que les blancs forment une masse compacte.

Astuce : ajouter une pincée de sel ou quelques gouttes de jus de citron pour un meilleur résultat. Il est également conseillé de retirer le poussoir de la trémie d'alimentation pour favoriser l'aération de la préparation.

- Le disque à émulsion permet aussi d'émulsionner des préparations telles que :
 - Crème fouettée (chantilly, sabayon, tiramisu...)
 - Mayonnaise (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
 - Meringue (Française, Italienne)
 - Vinaigrette

IV. Ajouter des aliments en cours de fonctionnement

- Le poussoir est percé d'un trou permettant d'ajouter des ingrédients liquides de manière lente et régulière. Pour cela verser le liquide à travers ce trou pendant que l'appareil tourne. Cette méthode est spécialement utile lors de la préparation d'une mayonnaise ou autres sauces.
- Il est également possible d'ajouter des aliments de petite taille ou coupés en morceaux comme du fromage, de la viande ou des gousses d'ail pendant que la machine tourne, pour cela verser ces aliments à travers l'ouverture de l'orifice d'alimentation. Veiller à remettre le poussoir en place immédiatement après avoir versé les ingrédients afin d'éviter tout risque d'éclaboussure ou de blessure.

V. Retirer les aliments du robot

- Presser la touche **O/I** et attendre que les lames ou

- disques aient cessé de tourner.
- Retirer le couvercle en le dévissant dans le sens anti-horaire.
- En vidant le bol, veiller à ce que la lame ne tombe pas afin d'éviter tout risque de blessure.

F. L'avis des chefs



- Couper les gros aliments en morceaux de plus ou moins 3cm avant de les hacher. Le résultat obtenu n'en sera que meilleur. Plus les aliments seront coupés gros, plus le temps de préparation sera long.
- Préférer la fonction **PULSE** pour hacher. En effet, cela permet aux aliments de retomber au fond du bol entre chaque impulsion, ainsi les aliments seront parfaitement hachés.
- Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas trop hacher. Ce principe s'applique aussi pour la glace pilée.
- Pour hacher des herbes, les bols et les lames de l'appareil doivent être secs. Plus la quantité d'herbes est importante, plus elles seront hachées finement. Elles peuvent être congelées dans un conditionnement hermétique.
- Pour émincer parfaitement les poivrons entiers, retirer la

tige et les pépins par le haut. Laisser l'autre extrémité du poivron entière afin qu'il reste rigide.

- Pour émincer le fromage : Tous les fromages ne peuvent être tranchés. En général, les fromages à pâte molle s'y prêtent mal et les fromages à pâte très dure risquent d'endommager le disque ou l'appareil lui même. Ne jamais essayer d'émincer un fromage trop dur à couper au couteau.
- Pour monter une mayonnaise, il est également possible d'utiliser la lame à hacher. Ce procédé est très rapide et assure un résultat parfait.
- Pour une préparation épaisse type « crème au beurre », travailler le beurre pour le ramollir afin d'éviter de faire des grumeaux.

G. NETTOYAGE ET RANGEMENT DES ACCESSOIRES

- L'appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine. Le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le bol avant la première utilisation et après chaque utilisation afin d'éviter que les aliments sèchent. Ne pas conserver d'aliments ou de liquides dans le bol.
- Lors du nettoyage de la lame ou du disque réversible à la main, manipuler ceux-ci avec la plus grande vigilance. Eviter de les laisser dans l'eau savonneuse pour ne pas les perdre de vue et éviter ainsi tout risque de blessure.
- Ranger la lame et le disque à émincer/râper hors de la portée des enfants.
- Tous les composants de l'appareil, à l'exception du socle moteur et de la base robot, peuvent être passés au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le socle moteur et la base robot, utiliser une éponge humide imbibée d'un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive.

ATTENTION : Ne jamais immerger le socle moteur dans l'eau ou dans un autre liquide et ne jamais le placer dans le lave-vaisselle.

H. Questions/réponses

QUE FAIRE SI:	REPOSES :
Mon appareil ne fonctionne pas?	Vérifier que l'appareil est bien branché
Le moteur ne démarre pas ?	Un système de verrouillage de sécurité empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas correctement assemblé. S'assurer que le bol et le couvercle soient correctement fixés. Si le moteur ne démarre pas, vérifier le cordon d'alimentation électrique et la prise
Le moteur ralentit ?	La quantité d'aliments dépasse le maximum recommandé. Retirer une partie et procéder en deux fois.
Le robot s'éteint alors qu'il était en train de fonctionner ?	Il est possible que le couvercle se soit déverrouillé. S'assurer qu'il soit bien fixé en place. Une protection de sécurité empêche le moteur de surchauffer en cas de charge excessive. Appuyer sur le bouton ON/OFF et débrancher la prise de l'alimentation électrique. Patienter 10 à 15 minutes que le robot refroidisse avant de le rebrancher.
La lame reste bloquée ?	Retirer un peu de préparation. Couper les gros aliments en morceaux avant de les hacher et procéder par impulsions pour un meilleur résultat.
La lame reste bloquée malgré une réduction des quantités dans le bol?	Eteindre et débrancher l'appareil. La lame n'a probablement pas été mise en place correctement. Vérifier l'assemblage du robot pas été mise en place correctement. Vérifier l'assemblage du robot
Les aliments sont hachés ou mixés de manière irrégulière ?	Les ingrédients doivent être découpés en morceaux de taille homogène (environ 3 cm) avant d'être travaillés. Procéder par portions pour éviter de trop charger l'appareil.
Les tranches sont inégales ou d'épaisseurs inégales ?	Placer des aliments de taille homogène dans la trémie d'alimentation. Exercer une pression uniforme sur le poussoir.
De la nourriture reste accrochée sur le dessus du disque ?	Il est normal que les ingrédients de petite taille restent accrochés. Couper ces ingrédients à la main pour les ajouter aux ingrédients déjà travaillés.

SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



• **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.

- Always follow the instructions in this manual when using this appliance.
- Always place the motor housing on a level, stable, clean and dry surface.
- Always put the blade in place before adding the ingredients.
- Before turning the appliance on, make sure the blade or the disk is pushed down onto the motor spindle as far as it will go and that the lid is properly positioned.
- Never place the blade or the disc on the motor spindle before the bowl is locked in position.
- Handle the blades and the discs with great care. Avoid touching the sharp metal edges. Never touch the blades when the appliance is plugged in.
- Turn the appliance off and unplug before changing the accessories or touching the parts that move when the appliance is running. Always wait until the blade or disk has come to a full stop before removing the pushers or the lid.
- Always use the pusher when grating or slicing food. Never use your fingers or any other utensil to push.
- Remove the bowl from the base before taking the blade out. Never leave the blade on the motor spindle when the appliance is not in use. Store the blades and disks out of the reach of children.
- Never overload the appliance. If the motor stalls, turn the appliance off and unplug it. Remove some of the food, wait 15 minutes, then turn it on again.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Never let the cord hang over the edge of the work surface and never let it come in contact with hot surfaces.

- Never immerse the appliance base in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after use, before assembling or taking apart, before removing the food and before cleaning. Never leave the appliance unsupervised when plugged in. To unplug the appliance, pull on the plug never the cord.
- Do not use the appliance if the cord is damaged or if the appliance has fallen or appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified professional to avoid danger.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- The appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not use this appliance outdoors.
- This appliance is intended for household use only.

Electrical and electronic equipment at the end of life



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

- Do not discard these products with your household waste.
- Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that lets passionate amateurs and great chefs express their creativity to the fullest.

All Cuisinart® appliances result from close collaboration between engineers and great names in Cookery like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.

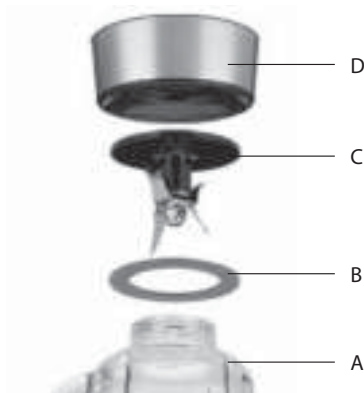
2. BLENDER

A. Product features

1. Graduated measuring cap (60 ml)
2. Lid
3. Graduated glass jar (1.75L)
4. 4-edge blade
5. Rubber seal
6. Locking collar with safety interlock switches
7. Electronic control panel
8. Motor base
9. Non-slip feet



B. Jar assembly



- Remove the lid, turn the glass jar (A) upside down and place it on a flat surface.
- Place the rubber seal (B) over the round opening on the bottom of the glass jar.
- Turn the blade assembly (C) upside down and place the blade end into the opening of the jar. **BE VERY CAREFUL WHEN HANDLING THE BLADE ASSEMBLY AS IT IS VERY SHARP.**
- Place the locking collar (D) over the blade assembly and screw it on firmly by turning in a clockwise direction.

N.B. The locking collar has safety interlock switches that prevent the appliance from running if the jar assembly is not fitted properly.

- When all the parts are assembled, turn the jar right side up.
- Place the lid on the jar.
- Insert the measuring cap into the opening in the lid and turn it clockwise to lock it in place.

N.B. The lid must always be in place on the appliance when it is running.

- Carefully place the jar on the motor housing. Improper positioning could result in damage to the

safety interlock switches.

Note: the jar can be fitted onto the motor housing in 4 different positions. The handle may face left or right, depending on your preferences.

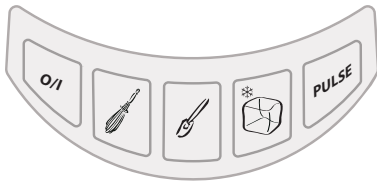
- Plug the appliance in. Your blender is now ready for use.

C. Dismantling the jar

- Turn off the appliance and unplug from the mains.
- Lift the jar from the motor housing to remove (careful not to unscrew the jar from the locking collar while it is on the motor housing).
- Turn the measuring cap in an anticlockwise direction and remove from the lid.
- Remove the lid.
- To clean the jar, turn it upside down and place on a flat surface. Unscrew the locking collar by turning in an anticlockwise direction.
- Carefully remove the blade. **BE VERY CAREFUL WHEN HANDLING THE BLADE ASSEMBLY AS IT IS VERY SHARP.**
- Remove the rubber seal.

N.B. Careful not to lose this part as it is necessary for proper operation of the appliance and its watertightness.

D. Control panel



O/I ON/OFF



For whipping






For mixing



For crushing ice

PULSE For operating in short bursts




I. , and speed settings

- Press the **O/I** switch. The indicator light above the switch will begin to flash to show that the appliance is in 'stand-by' mode.
- Select the  ,  or  speed and press once to activate the appliance.
- The corresponding indicator light will illuminate while the blender is running.
- You can change the speed while the blender is running. Simply press the desired speed button.
- To pause while blending, press the speed button currently in use.
- To stop the blender, press the **O/I** button.

II. The **PULSE** Button

- This function lets you use short bursts of power for more accurate results.
- To use this function, press the **O/I** switch. The indicator light will begin to flash to show that the appliance is now in 'stand-by' mode. Press the **PULSE** button, a light will illuminate to indicate that this

function has been activated.

- Press then release the button that corresponds to the selected speed ( ,  or ). Repeat as often as desired.




E. Using the blender

- We recommend you carefully wash all the accessories and bowls before using for the first time.

CAUTION: be very careful when handling the sharp accessories.

- Place the motor housing on a flat surface.
- Assemble the jar (see section 2B) and place it on the motor housing.
- Place all the ingredients your recipe calls for in the jar and replace the lid. It is possible to add other ingredients during the mixing. To do so, remove the measuring cap and pour the ingredients through the opening. Replace the measuring cap in the lid after adding the ingredients.

CAUTION: the total quantity of ingredients (liquids and solids) may not exceed 1.75L.

- Press the **O/I** switch.
- Select the desired speed ( ,  , ).
- It is also possible to blend using the pulse mode. To do so, press the **PULSE** button then press and release the button corresponding to the desired speed making sure that the food falls back to the bottom of the jar after each pulse.
- Do not blend the ingredients for too long. Generally, this appliance lets you achieve the desired results in just a few seconds.
- When your preparation is ready, press the **O/I** switch and unplug the appliance from the mains.

CAUTION: Never put your hands in the jar when the blender is plugged in.

- Never place ice, frozen food or very cold liquids

in a blender jar that has come directly from the dishwasher. Likewise, never place very hot liquids or ingredients into the glass jar when it is cold.

- Never place boiling liquids or solid frozen ingredients (except ice cubes or frozen fruit in 1.5cm pieces) in the jar.
- Boiling liquids should be allowed to cool for 5 minutes before being poured into the jar.

N.B. Leave the measuring cap partially open when blending hot liquids, this will allow the steam to escape. Do not fill the jar to more than 2/3 of its capacity when preparing hot soups.

- Occasionally food may stick to the sides of the jar or become lodged around the blade. Use the spatula to dislodge the food and to place it in the middle of the jar.

CAUTION: Only use a spatula after the blender has been turned off. Never use metal utensils as they may damage the jar or blade.

- When you have finished blending, press the **0/I** switch and unplug the appliance from the mains.
- Do not store food or liquids in the glass jar. Empty and clean the jar after every use.
- The blender has a thermal resettable fuse. If it overloads, the appliance may shut down to prevent overheating. If this happens, unplug the appliance from the mains and allow to cool for at least 15 minutes. Then remove some of the food and restart the appliance as usual.

F. Advice from the Chefs



- Place liquids in the jar before adding the other ingredients. This way, the ingredients will mix more consistently.
- Cut most ingredients into cubes of approximately 1.5 to 2.5cm for more consistent results.
- Use the measuring cap to measure liquid ingredients like alcohol. Replace the cap after having added the ingredients to the jar. To blend hot ingredients, leave the cap partially open.
- To chop fresh herbs, garlic, onion, zest, breadcrumbs, nuts, spices etc. make sure the jar and blades are completely dry.
- If food tends to stick to the sides of the jar, use the pulse function. The pulses should be short and pause between pulses for long enough for the blades to stop turning.
- Allow hot foods to cool slightly before blending, this will prevent steam from accumulating in the jar and lifting the lid from the jar. Leave the measuring cap partially open when blending hot foods.
- If you have difficulty when blending frozen cocktails, start with a little liquid.

G. Questions/answers

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS :
my appliance does not work?	Make sure the appliance is plugged in properly.
liquid is leaking from the base of the jar?	Check that the jar has been correctly assembled and that the seal is properly positioned.
the preparation is leaking from the lid?	Check that the total quantity (liquids and solids) does not exceed 1.75L.
the motor slows?	The amount of food exceeds the recommended maximum. Remove some food from the jar and blend in two batches.
the blade won't move?	Remove some food from the jar. Cut large food into pieces before chopping and use the pulse function for best results.
the blade won't move even though the quantities have been reduced?	Turn off and unplug the appliance. The blade is probably not properly assembled. Check the blender assembly.

H. Cleaning and storage

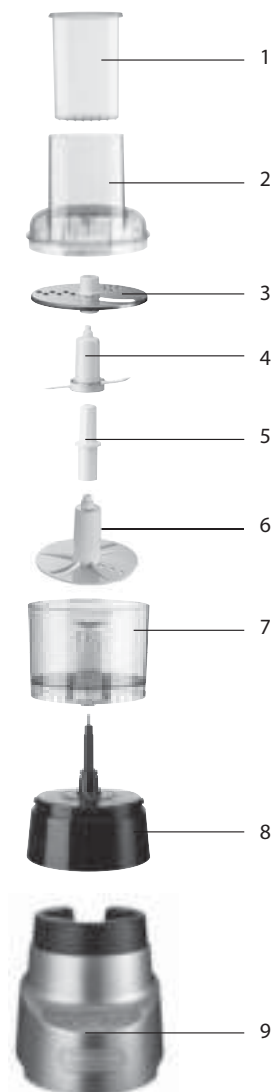
- The appliance may be left on the kitchen work surface. Unplug the appliance when it is not in use.
- Always unplug the appliance before cleaning it. Clean the jar before using it for the first time and after every use to prevent food from drying on it. Do not store food or liquids in the jar.
- To clean, remove the jar from the motor housing. If necessary, rinse the inside to remove excess food. Then separate the jar from the locking collar (see section 2C).
- All the appliance parts, except the motor housing, are dishwasher safe.
- When cleaning the blade by hand, handle it very carefully. To avoid risk of injury, do not leave the blade in soapy water where it may disappear from sight.
- To clean the motor housing, use a damp sponge with a little soft detergent. Do not use an abrasive sponge.

CAUTION: Never immerse the motor housing in water or any other liquid and never place in the washing machine.

3. FOOD PROCESSOR

A. Product features

1. Pusher
2. Lid
3. Reversible slicing/ grating disc
4. Stainless steel chopping blade
5. Adapter
6. Emulsion disc
7. Mixing bowl
8. Food processor base
9. Motor housing



B. Assembling the mixing bowl

- Hold the food processor base with one hand and the handle of the bowl with the other. Screw the bowl onto the base by turning in a clockwise direction. You will hear a click when the bowl is properly locked onto the processor base.
- Place the assembly on the motor housing.

Note: the bowl can be fitted onto the motor housing in 4 different positions. The handle can face left or right, depending on your preferences.

- Insert the chopping blade, the reversible disc or the emulsion disc as indicated below:

1. The chopping disc

- Place the blade over the central spindle of the bowl. The blade should be easy to press into the bottom of the bowl and should almost touch the bottom.

CAUTION, THE BLADE IS VERY SHARP. Always hold the blade by its central hub.

2. The reversible disc

- Place the adapter over the central spindle of the bowl.
- Then place the disc on the adapter.
- **CAUTION:** hold the disc by the central plastic hub to prevent the risk of injury.

To slice: the sliding blade must face upward.

To grate: the grating slits must face up.

3. The emulsion disc

- Place the emulsion disc over the central spindle of the bowl
- Put the lid back on the bowl and turn in a clockwise direction until it is in place. A click indicates that it is properly locked onto the lid.
- Insert the pusher into the feed tube with the rounded

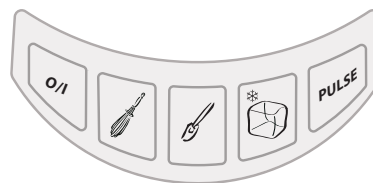
side facing the outside of the bowl.





- Plug in the appliance. Your food processor is now ready to use.

C. Dismantling the mixing bowl

- Hold the bowl with one hand and, with your other hand, turn the lid in an anticlockwise direction.
- Remove the chopping blade or reversible or emulsion disc (and adapter) from the bowl.
- Hold the base of the processor firmly with one hand and the handle of the bowl with your other hand. Turn the bowl in an anticlockwise direction and lift the bowl from the base.
- Remove the processor base from the motor housing.




D. Control panel



- O/I ON/OFF
-  Purée
-  Chop, slice, grate
-  Emulsify
-  For operating in short bursts

I. , and speeds

- Press the **O/I** switch. The indicator light above the switch will begin to flash indicating that the appliance is in 'stand-by' mode.

- Select the ,  or  speed and press once to activate the appliance.
- The corresponding indicator light will illuminate while the processor is running.
- You can change the speed while the processor is running. Simply press the desired speed button.
- To pause while processing, press the speed button currently in use.
- To stop the processor, press the **O/I** button.

II. The PULSE button

- This function lets you process in short bursts to obtain more accurate results.
- To use this function, press the **O/I** button. The indicator light will begin to flash indicating that the appliance is in 'stand-by' mode. Press the **PULSE** button, the indicator light will start to flash indicating that this function has been activated.
- Press then release the button corresponding to the desired speed. Repeat as often as desired.

E. Using the processor

I. Chopping or puréeing

To chop food like onions finely, use the chopping blade and follow the instructions below:


- Cut the food into pieces before placing them in the feed tube.
- You can insert up to 250g of food at once.
- For optimal and controlled results, we recommend you start with short bursts using the pulse function, making sure that the food falls to the bottom of the bowl after each pulse (see section 3D II).
- Regularly check the texture to make sure you haven't processed too long.
- We recommend placing a hand on the lid of the appliance during use so as to steady the appliance.
- After stopping the motor, use a spatula to scrape the

sides of the bowl, if necessary.


To chop fresh and aromatic herbs, use the chopping blade and follow the instructions below:

- The bowl and the blade must be completely clean and dry.
- Cut the stems from the herbs keeping only the tender parts of the plant.
- Place the herbs in the bowl. Use short bursts of power until the herbs are chopped enough. If they are properly dried after chopping, the aromatic herbs can be preserved in the refrigerator for 4 or 5 days.

To chop meat, chicken, fish and shellfish, use the chopping blade and follow the instructions below:


- Food must be chilled, but not frozen.
- Cut the latter into pieces of approximately 3cm.
- Press the  button and allow the motor to run for a few seconds. Turn the appliance off and when the motor has stopped use a spatula to scrape food from the sides of the bowl if necessary.

To purée food, use the chopping blade and process as follows:

- Roughly chop food then press the  button. Process until you have the desired texture.

NB: Do not use this method for apples or potatoes.

II. Slicing and grating

- Assemble the processor with the grating/slicing disc following the instructions in section 3B, making sure you always hold the disc by the central plastic hub, then close the lid.
- Place the food in the feed tube and then insert the pusher.
- Press the  button and press moderately on the pusher to grate or slide the food.

- While using, you can remove the pusher to add more food without turning the appliance off.

CAUTION: Never put your fingers or a spatula into the feed tube.

- After slicing or grating all the ingredients, press the **O/I** switch. Wait until the disc stops turning before removing the lid. Then remove the disc by taking hold of the central plastic hub.

To slice round, medium-sized fruit and vegetables, follow the instructions below:

- Cut the ends so that the fruit or vegetable can rest flat on the disc.
- Select fruit or vegetables that are firm and not too ripe.
- Remove the centre, seeds or stones from the fruit or vegetable before slicing.
- For long sections or thin slices, cut the food to the width of the feed tube opening and place the pieces in horizontally.

N.B: For soft fruit or vegetables, press very gently to avoid crushing these.

To slice meat or chicken, follow the instructions below:

- Cut the food to the width of the opening.
- Place the food in the opening, flat surface facing down, and press on the pusher to slice.

N.B: To slice uncooked meat or chicken, freeze the pieces until they are hard to the touch but still easy to pierce with the tip of a sharp knife.

N.B: To slice cooked meat or chicken, the pieces must be chilled.

III. Beating or whipping

The emulsion disc lets you beat egg whites.

- Insert the emulsion disc as explained in section 3B.
- Place the egg whites in the bowl and close the lid.

- Press the  or  button
- Allow the motor to run until the whites are stiff.

Tip: add a pinch of salt or a few drops of lemon juice for better results. We also recommend removing the pusher from the feed tube to ensure the egg whites are properly aerated.

- The emulsion disc also allows you to emulsify foods like:
 - Whipped cream (Chantilly, sabayon, tiramisu etc.)
 - Mayonnaise (béarnaise, rouille, crème mouseline etc.)
 - Meringue (French, Italian)
 - Vinaigrette

IV. Adding food while the processor is running

- The pusher has a hole in it that allows you to add liquid ingredients slowly and evenly. To do so, pour the liquid through the hole while the appliance is running. This method is especially useful when making mayonnaise or other sauces.
- You can also add small pieces of food, or food cut into small pieces, like cheese, meat or garlic cloves while the machine is running. To do so, drop the food into the opening of the feed tube. Make sure you put the pusher back in place immediately after having added the food to protect yourself against splashes or injuries.

V. Removing food from the processor

- Press the **O/I** switch and wait until the blades or disc has stopped turning.
- Remove the lid by turning in an anticlockwise direction.
- When emptying the bowl, make sure the blade does not fall out so as to prevent any risk of injury.

F. Advice from the Chefs



- Cut large pieces of food into 3cm pieces before chopping. This will ensure a more consistent result. The bigger the pieces, the more time will be required for chopping.
- Use the **PULSE** function to chop. This will effectively allow the food to drop to the bottom of the bowl after each burst of power and the food will thus be perfectly chopped.
- Regularly check the texture to ensure you don't over process. This also applies for crushed ice.
- To chop herbs, the bowls and blades must be dry. The more herbs, the finer they will be chopped. Once chopped, they may be frozen in an airtight container.
- For perfectly chopped whole peppers, remove the stem and scoop out the seeds from the top. Leave the end opposite the stem whole to keep the structure firm.
- To slice cheese: All cheeses may be sliced. Generally, soft cheeses do not lend themselves to slicing and very hard cheeses may damage the disc or the appliance itself. Never try to slice a cheese that is too hard to cut with a knife.
- The chopping blade may also be used to make

mayonnaise. This procedure is very quick and ensures perfect results.

- For thick preparations like 'butter cream', soften the butter to prevent lumps from forming.

G. Cleaning and storage of the accessories

- The appliance can be left on the kitchen work surface. Unplug it when it is not in use.
- Always unplug the appliance before cleaning it. Clean the bowl before using it for the first time and after every use to prevent food from drying on it. Do not store food or liquids in the bowl.
- Handle the blade or reversible disc very carefully when cleaning these by hand. To avoid risk of injury, do not leave the blade in soapy water where it may disappear from sight.
- Store the blade and the slicing/grating disc out of the reach of children.
- All the appliance parts, except the motor housing, are dishwasher safe.
- To clean the motor housing, use a damp sponge with a little soft detergent. Do not use an abrasive sponge.

CAUTION: Never immerse the motor housing in water or any other liquid and never place in the washing machine.

H. Questions/Answers

QUE FAIRE SI:	REPOSES :
My appliance doesn't work?	Make sure the appliance is plugged in.
The motor does not start?	A safety locking system prevents the motor from starting if the appliance is not correctly assembled. Make sure the bowl and the lid are properly installed. If the motor still does not start, check the power cord and the socket.
the motor slows?	The amount of food exceeds the recommended maximum. Remove some of the food and proceed in two batches.
the food processor shuts off when running?	The lid may be unlocked. Make sure that it is properly locked in place. A safety system prevents the machine from overheating when overloaded. Press the ON/OFF button and unplug the machine from the mains. Wait 10 to 15 minutes to allow the processor to cool then plug it in again.
the blade won't move?	Remove some of the food. Cut larger pieces of food into smaller pieces before chopping and use the PULSE function for better results.
the blade won't move in spite of reducing the amount of food in the bowl?	Turn the appliance off and unplug it. The blade was probably not properly positioned. Check the assembly of the processor.
the food is unevenly chopped or mixed?	The ingredients must be cut into even pieces (about 3cm) before being processed. Process in batches to avoid overloading the appliance.
the slices are unequal or uneven?	Cut food into even pieces and place in the feed tube. Press the pusher down evenly.
some food remains on top of the disc?	It is normal for smaller pieces of food to remain on top of the disc. Cut the ingredients by hand to add to the processed ingredients.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich unter Beachtung der Hinweise in dieser Anleitung.
- Den Motorsockel immer auf eine gerade, stabile, saubere und trockene Oberfläche stellen.
- Immer die Klinge einsetzen, bevor die Zutaten hinein gegeben werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, dass die Klinge oder Scheibe so weit wie möglich auf die Motorachse geschoben und dass der Deckel korrekt angebracht wurde.
- Nie eine Klinge oder Scheibe auf der Motorachse befestigen, bevor das Gefäß verriegelt wurde.
- Äußerst vorsichtig mit den Klingen und Scheiben umgehen. Vermeiden Sie es, die scharfen Teile zu berühren. Nie die Klingen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie Teile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs bewegen. Vor dem Entfernen des Deckels oder der Schieber immer warten, bis sich die Klinge oder Scheibe nicht mehr dreht.
- Zum Raspeln oder Reiben von Nahrungsmitteln immer den Schieber verwenden. Nie mit den Fingern oder anderen Gegenständen schieben.
- Das Gefäß von dem Sockel entfernen, bevor Sie die Klinge herausnehmen. Die Klinge nie im Gerät lassen, wenn es nicht benutzt wird. Die Klingen und Scheiben außerhalb

der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Das Gerät nicht überladen. Wenn der Motor klemmt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Einen Teil der Nahrungsmittel entfernen, 15 Minuten warten und dann wieder einschalten.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen, vor dem Entnehmen der Nahrungsmittel und vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät kann von von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen mit fehlender Erfahrung oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Ausschliesslich für den Hausgebrauch bestimmt.

Elektronische Altgeräte



Im allgemeinen Interesse und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

■ Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.

1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

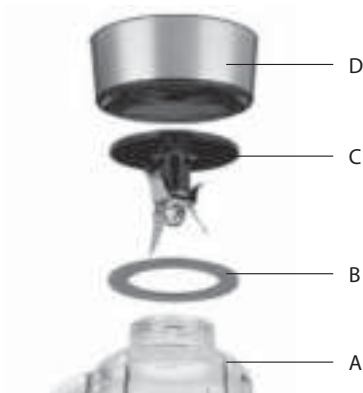
2. BLENDER

A. Produkteigenschaften

1. Dosierverschluss mit Skala (60 ml)
2. Deckel
3. Glasgefäß mit Skala (1.75L)
4. Sternförmige Klinge 4 Strahlen
5. Gummidichtung
6. Befestigungsring mit Sicherheitsdornen
7. Elektronische Kontrolltafel
8. Motorsockel
9. Rutschfeste FüÙe



B. Zusammensetzen des Gefäßes



- Den Deckel abnehmen, das Glasgefäß umdrehen (A) und auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Die Gummidichtung (B) auf der runden Öffnung unter dem Glasgefäß befestigen.
- Die Klinge (C) umdrehen und mit dem Ende in die Öffnung des Gefäßes stecken. **GEHEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG MIT DER KLINGE UM, DA SIE EXTREM SCHARF IST.**
- Den Befestigungsring (D) über der Klinge befestigen und im Uhrzeigersinn fest drehen.

Anm.: Der Befestigungsring verfügt über Sicherheitsdornen, durch die das Gerät nicht betrieben werden kann, wenn es nicht korrekt zusammengesetzt wurde.

- Das Gefäß einsetzen, nachdem alle Elemente zusammengesetzt wurden.
- Den Deckel auf dem Gefäß befestigen.
- Den Dosierverschluss in die entsprechende Öffnung im Deckel einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er verriegelt ist.

Anm.: Der Deckel muss sich immer auf dem Gerät befinden, wenn es betrieben wird.

- Das Gefäß vorsichtig auf dem Motorsockel befestigen. Wenn es nicht korrekt befestigt ist, können die

Sicherheitsdornen beschädigt werden

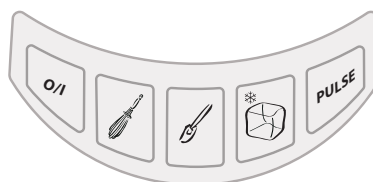
- Bitte beachten: das Gefäß kann in 4 verschiedenen Positionen auf dem Motorsockel befestigt werden. Der Griff kann sich ganz nach Ihren Wünschen vorne oder auf der einen oder anderen Seite befinden.
- Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Ihr Blender ist nun betriebsbereit.




C. Auseinandernehmen des Gefäßes

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Gefäß vom Motorblock abheben (Achtung: das Gefäß nicht direkt vom Motorblock abschrauben)
- Den Dosierverschluss entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn aus dem Deckel zu entfernen.
- Den Deckel abnehmen.
- Zum Reinigen das Gefäß umdrehen und auf eine gerade Oberfläche stellen. Danach den Befestigungsring entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn abzuschrauben.
- Die Klinge vorsichtig entfernen. **BEIDERHANDHABUNG DER KLINGE IMMER SEHR VORSICHTIG VORGEHEN, DA SIE EXTREM SCHARF IST.**
- Die Gummidichtung entfernen.




Anm.: Achten Sie darauf, dieses Teil nicht zu verlieren, denn es ist für den Betrieb des Geräts und zur Abdichtung erforderlich.

D. Tastenfeld






- O/I** ON/OFF
-  Schlagen
-  Mixen
-  Hacken von Eis
- PULSE** Intervall

I. Betriebsgeschwindigkeit , und

- Die Taste **O/I** betätigen. Die Anzeigeleuchte über der Taste blinkt und das Gerät geht in den Modus «Standby».
- Betätigen Sie je nach gewünschter Geschwindigkeit ein Mal die Taste ,  oder , um das Gerät zu starten.
- Die Anzeigeleuchte der entsprechenden Taste leuchtet, während der Blender betrieben wird
- Die Geschwindigkeit kann verändert werden, während der Blender in Betrieb ist. Dazu einfach die entsprechende Taste drücken.
- Um den Blender während des Betriebs kurz anzuhalten, drücken Sie die der jeweiligen Geschwindigkeit entsprechende Taste.
- Auf die Taste **O/I** drücken, um den Blender auszuschalten.

II. Die Taste PULSE

- Mit dieser Funktion können Sie in Intervallen vorgehen, um ein präziseres Resultat zu erzielen.
- Um diese Funktion zu verwenden, drücken Sie zuerst auf die Taste **O/I**. Die Anzeigeleuchte der Taste blinkt, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Modus «Standby» befindet. Die Taste **PULSE** betätigen und die Anzeigeleuchte der Taste blinkt, um anzuzeigen, dass diese Funktion aktiviert wurde.
- Die der jeweils gewählten Geschwindigkeit entsprechende Taste drücken (,  oder ).

Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft Sie möchten.




E. Gebrauch des Blenders

- Wir empfehlen Ihnen, alle Zubehörteile und Gefäße vor dem ersten Gebrauch sorgfältig zu spülen.

VORSICHT: gehen Sie mit allen scharfen Teilen besonders vorsichtig um

- Den Motorsockel auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Das Gefäß zusammensetzen (siehe Kapitel 2B) und auf den Motorsockel setzen.
- Alle Zutaten Ihres Rezepts in das Gefäß geben und den Deckel wieder befestigen. Während des Mixens können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Dazu den Dosierverschluss auf dem Deckel herausnehmen und die Zutaten durch die Öffnung hinzugeben. Den Dosierverschluss wieder befestigen, nachdem alle Zutaten hinzugefügt wurden,

ACHTUNG: die Gesamtmenge (flüssig und fest) darf die Markierung 1.75L nicht übersteigen.

- Die Taste **O/I** betätigen.
- Die gewünschte Geschwindigkeit wählen (, , ).
- Sie können ebenfalls in Intervallen vorgehen, indem Sie auf die **PULSE**-Taste drücken. Dann die der gewählten Geschwindigkeit entsprechende Taste mehrmals drücken und wieder loslassen und dabei darauf achten, dass die Nahrungsmittel jedes Mal wieder auf den Boden des Gefäßes zurückfallen.
- Bearbeiten Sie die Nahrungsmittel nicht zu lange. In den meisten Fällen reichen mit diesem Gerät wenige Sekunden aus, um das gewünschte Resultat zu erreichen.
- Nachdem die Zubereitung abgeschlossen ist die Taste **O/I** drücken und den Netzstecker ziehen.

VORSICHT: Niemals die Hand in das Gefäß stecken, solange

der Blender an den Netzstrom angeschlossen ist.

- Nie Eis, gefrorene Nahrungsmittel oder sehr kalte Flüssigkeiten in das Gefäß geben, wenn es gerade aus der Spülmaschine kommt, um einen Temperaturschock zu vermeiden. Und auch umgekehrt nie sehr heiße Flüssigkeiten oder Zutaten in das kalte Gefäß füllen.
- Nie kochende flüssige oder vollständig gefrorene Nahrungsmittel (außer Eiskwürfeln und gefrorenen Obststücken von 1,5 cm) eingeben.
- Flüssigkeiten mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, bevor sie in das Gefäß gegossen werden.

Anm.: Öffnen Sie immer den Dosierverschluss ein wenig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten, um den Dampf entweichen zu lassen. Für die Zubereitung von heißen Suppen oder Eintöpfen das Gefäß bis höchstens 2/3 des Fassungsvermögens füllen.

- Möglicherweise bleiben manchmal Nahrungsmittel an den Gefäßwänden haften oder sie sammeln sich um die Klinge an. In diesem Fall die Nahrungsmittel mit dem Spatel in die Mitte des Gefäßes zurück schieben.

VORSICHT: Den Spatel nur bei ausgeschaltetem Blender verwenden. Verwenden Sie nie Gegenstände aus Metall, denn sie könnten das Gefäß oder die Klingen beschädigen.

- Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist die Taste **O/I** drücken und den Netzstecker ziehen.
- Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasgefäß auf. Das Gefäß nach dem Gebrauch entleeren und reinigen .
- Der Blender ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der wieder aktiviert werden kann. Wenn das Gerät überlastet ist, schaltet es sich eventuell automatisch aus, um nicht zu heiß zu laufen. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen lassen. Danach einen Teil der Zutaten entfernen und das Gerät wie gewohnt wieder einschalten.

F. Ratschläge der Chefs



- Zuerst die flüssigen und danach alle anderen Zutaten in das Gefäß geben. So werden die Zutaten gleichmäßiger vermischt.
- Die meisten Zutaten in Würfel von ca. 1,5 – 2,5 cm schneiden. Dann wird das Resultat gleichförmiger.
- Verwenden Sie den Dosierverschluss, um flüssige Zutaten wie beispielsweise Alkohol abzumessen. Den Verschluss wieder befestigen, wenn alle Zutaten hinzugefügt wurden. Lassen Sie das Gefäß leicht geöffnet, wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten.
- Wenn Sie frische Kräuter, Knoblauch, Zitronen- oder Orangenschalen, Nüsse, Gewürze, etc. hacken, sollten Sie sich vergewissern, dass das Gefäß und die Klingen vollständig trocken sind.
- Wenn die Nahrungsmittel dazu neigen, während des Mixens an den Gefäßwänden zu kleben, gehen Sie in Intervallen vor. Drücken Sie die Tasten immer nur für eine kurze Zeit. Zwischen den Impulsen warten, bis die Klinge nicht mehr dreht.
- Lassen Sie heiße Nahrungsmittel vor dem Verarbeiten etwas abkühlen, um eine Ansammlung von Dampf zu vermeiden, durch den der Deckel des Gefäßes abgehoben werden könnte. Lassen Sie den Dosierverschluss leicht geöffnet, wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten.
- Wenn sich die Zutaten bei Cocktails nicht gut mischen, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

G. Fragen/Antworten

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN:
Mein Gerät nicht läuft?	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist,
Die Zutaten am Boden auslaufen?	Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß korrekt zusammengesetzt wurde und die Dichtung gut sitzt
Die Zutaten am Deckel auslaufen?	Vergewissern Sie sich, dass die Gesamtmenge (Flüssigkeiten und fester Inhalt) 1,75 L nicht übersteigt.
Der Motor langsamer läuft?	Der Inhalt übersteigt die empfohlene Höchstmenge. Einen Teil der Nahrungsmittel entfernen und in zwei Portionen verarbeiten.
Die Klinge blockiert?	Ein wenig von dem Inhalt herausnehmen. Große Nahrungsmittel vor dem Hacken in Stücke schneiden und in Intervallen vorgehen, um ein noch besseres Ergebnis zu erzielen.
Die Klinge immer noch blockiert, obwohl ein Teil des Inhalts aus dem Gefäß entfernt wurde?	Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Wahrscheinlich wurde die Klinge nicht korrekt eingesetzt. Vergewissern Sie sich, dass der Blender korrekt zusammengesetzt ist.

H. Reinigen und Verstauen

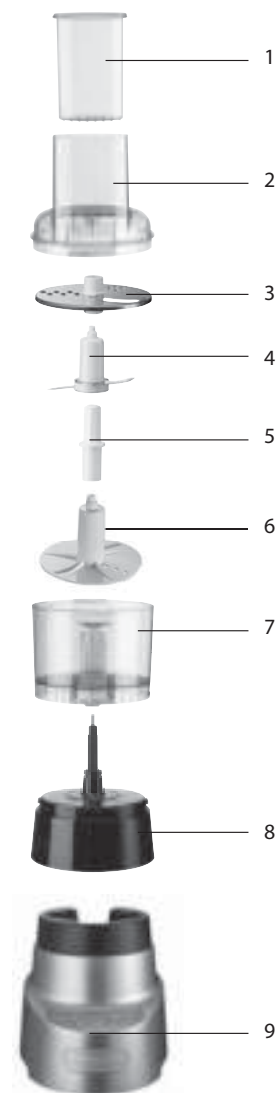
- Das Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben. Den Netzstecker ziehen, wenn es nicht verwendet wird.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Gefäß vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung reinigen, so dass die Nahrungsmittel nicht antrocknen können. Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasgefäß auf.
- Das Gefäß zum Reinigen vom Motorblock abheben. Gegebenenfalls ausspülen, um Reste der Zubereitung zu entfernen. Danach den Befestigungsring vom Gefäß lösen (siehe Abschnitt 2C).
- Alle Bestandteile Ihres Geräts mit Ausnahme des Motorsockels sind spülmaschinenfest.
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie die Klinge von Hand reinigen. Lassen Sie sie nicht im Spülwasser liegen, um sie nicht aus den Augen zu verlieren und Verletzungsrisiken zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Motorsockel mit einem Schwamm, der mit einem milden Reinigungsmittel getränkt ist. Keinen Scheuerschwamm verwenden.

VORSICHT: Niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und ihn nie in den Geschirrspüler geben.

3. ROBOTER

A. Produkteigenschaften

1. Schieber
2. Deckel
3. Umkehrbare Schneid-/Raspelscheibe
4. Hackklinge aus rostfreiem Edelstahl
5. Adapter
6. Emulsionsscheibe
7. Zubereitungsgefäß
8. Robotersockel
9. Motorsockel



B. Das Zubereitungsgefäß zusammensetzen

- Den Robotersockel in der einen Hand und den Griff des Gefäßes in der anderen halten. Das Gefäß im Uhrzeigersinn auf den Sockel schrauben. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass das Gefäß korrekt im Sockel eingerastet ist.
- Alles auf den Motorblock setzen.

Bitte beachten: das Gefäß kann in 4 verschiedenen Positionen auf dem Motorsockel befestigt werden. Der Griff kann sich ganz nach Ihren Wünschen vorne oder auf der einen oder anderen Seite befinden.

- Die Hackklinge, die Umkehrscheibe oder die Emulsionsscheibe wie folgt einsetzen:

1 Die Hackklinge

- Die Klinge auf die Mittelachse des Gefäßes stecken. Die Klinge muss sich leicht bis an den Gefäßboden schieben lassen und diesen fast berühren.

VORSICHT, DIE KLINGE IST EXTREM SCHARF. Achten Sie darauf, die Klinge immer an der Mittelnabe festzuhalten.

2 Die Umkehrscheibe

- Den Adapter auf die Mittelachse des Gefäßes stecken.
- Danach die Scheibe auf den Adapter setzen.
- **VORSICHT:** Die Scheibe an der Kunststoffnabe festhalten, um jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden.

In Scheibchen schneiden: die Schneidklinge muss nach oben zeigen.

Zum Raspeln: Die Raspelschlitze müssen nach oben zeigen.

3 Emulsionsscheibe

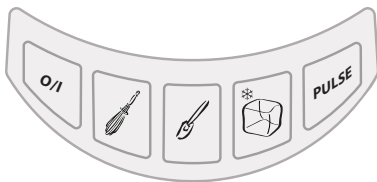
- Die Emulsionsscheibe auf die Mittelachse des Gefäßes schieben

- Den Deckel auf das Gefäß setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er richtig sitzt. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass der Deckel korrekt eingerastet ist.
- Den Nahrungsmittelschieber in die Einfüllöffnung stecken, so dass die runde Seite auf die Außenseite des Gefäßes gerichtet ist.
- Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Ihr Küchenroboter ist nun betriebsbereit.

C. Das Zubereitungsgefäß auseinander nehmen

- Das Gefäß mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
- Die Hackklinge, Umkehrscheibe (mitsamt Adapter) oder die Emulsionsscheibe aus dem Gefäß entfernen.
- Den Robotersockel fest in der einen Hand und den Griff des Gefäßes in der anderen halten. Danach das Gefäß entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um es vom Sockel zu lösen.
- Den Robotersockel vom Motorblock nehmen.

D. Tastenfeld



O/I ON/OFF



Pürieren






Hacken, schneiden, reiben



Emulgieren

PULSE Intervall

I. Betriebsgeschwindigkeit , und

- Die Taste **O/I** betätigen. Die Anzeigeleuchte über der Taste blinkt und das Gerät geht in den Modus «Standby».
- Betätigen Sie je nach gewünschter Geschwindigkeit ein Mal die Taste ,  oder , um das Gerät zu starten.
- Die Anzeigeleuchte der entsprechenden Taste leuchtet, während der Roboter betrieben wird
- Die Geschwindigkeit verändert werden, während der Roboter in Betrieb ist. Dazu einfach die entsprechende Taste drücken.
- Um den Roboter während des Betriebs kurz anzuhalten, drücken Sie die der jeweiligen Geschwindigkeit entsprechende Taste.
- Auf die Taste **O/I** drücken, um den Roboter auszuschalten.

II. Die Taste **PULSE**

- Mit dieser Funktion können Sie in Intervallen

vorgehen, um ein präziseres Resultat zu erzielen.

- Um diese Funktion zu verwenden, drücken Sie zuerst auf die Taste **O/I**. Die Anzeigeleuchte der Taste blinkt, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Modus «Standby» befindet. Die Taste **PULSE** betätigen und die Anzeigeleuchte der Taste blinkt, um anzuzeigen, dass diese Funktion aktiviert wurde.
- Die der jeweils gewählten Geschwindigkeit entsprechende Taste drücken und wieder loslassen. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft Sie möchten.

E. Gebrauch des Roboters

I. Hacken oder Pürieren

Verwenden Sie die Hackklinge, um Zutaten wie Zwiebeln fein zu hacken und verfahren Sie wie folgt:

- Achten Sie darauf, die Nahrungsmittel in Stücke zu schneiden, bevor sie in den Einfülltrichter gegeben werden.
- Sie können bis zu 250 g Nahrungsmittel gleichzeitig eingeben.
- Für optimale Resultate ist es ratsam, in Intervallen vorzugehen und dabei darauf zu achten, dass die Nahrungsmittel jedes Mal wieder auf den Boden des Gefäßes zurückfallen (siehe Kapitel 3D II).
- Die Beschaffenheit häufig überprüfen, um nicht zu fein zu hacken.
- Es ist empfehlenswert, während des Betriebs eine Hand auf den Deckel des Roboters zu legen, um das Gerät zu stabilisieren.
- Gegebenenfalls die Gefäßwände bei stillstehendem Motor mit einem Spatel abschaben.


Für Zutaten wie frische Kräuter verwenden Sie die Hackklinge und verfahren wie folgt:

- Das Gefäß und die Klinge müssen vollständig sauber und trocken sein.
- Die Stiele der Kräuter entfernen und nur die zarten

Teile behalten.

- Die Kräuter in das Gefäß geben. In Intervallen vorgehen, bis die Kräuter fein genug gehackt sind. Wenn sie vor dem Hacken gut abgetrocknet wurden, halten sich aromatische Kräuter 4 bis 5 Tage im Kühlschrank.

Für Zutaten wie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Schalentiere verwenden Sie die Hackklinge und verfahren wie folgt:


- Die Nahrungsmittel müssen sehr kalt, aber nicht gefroren sein.
- In Stücke von ca. 3 cm schneiden.
- Die Taste  drücken und den Motor einige Sekunden lang laufen lassen. Gegebenenfalls warten, bis der Motor still steht und mit einem Spatel Nahrungsmittel entfernen, die am Gefäß haften geblieben sind.

Zum Pürieren von Zutaten verwenden Sie die Hackklinge und verfahren Sie wie folgt:

- Die Nahrungsmittel grob hacken, dann die Taste HIGH drücken und warten, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.

Anm.: Dieses Verfahren ist nicht geeignet, um Kartoffeln zu pürieren.

II. Schneiden und Raspeln

- Die Scheibe zum Schneid-/Raspelscheibe in den Roboter einsetzen, so wie in Abschnitt 3B beschrieben. Halten Sie die Scheibe dazu immer an der Mittelnabe aus Kunststoff fest und schließen Sie danach den Deckel.
- Die Nahrungsmittel durch die Einfüllöffnung eingeben und dann den Schieber in die Öffnung stecken.
- Die Taste  betätigen und leichten Druck auf den Schieber ausüben, um die Nahrungsmittel zu raspeln oder in feine Scheiben zu schneiden.
- Während des Betriebs ist es möglich, den Schieber zu

entfernen, um neue Nahrungsmittel hinzuzufügen, ohne das Gerät auszuschalten.

VORSICHT: Stecken Sie nie die Finger oder einen Spatel in die Einfüllöffnung.

- Drücken Sie die Taste **O/I**, nachdem alle Zutaten geschnitten/geraspelt sind. Vor dem Entfernen des Deckels warten, bis sich die Scheibe nicht mehr dreht. Danach die Scheibe an der Mittelnabe aus Kunststoff herausziehen.

Zum Schneiden von rundem Obst oder Gemüse mittlerer Größe gehen Sie wie folgt vor:

- Die Enden abschneiden, so dass das Obst oder Gemüse flach auf die Scheibe gelegt werden kann.
- Wählen Sie festes, nicht zu reifes Obst oder Gemüse.
- Kernhaus, Kerne oder Steine vor dem Schneiden entfernen.
- Für lange Scheiben oder Lamellen die Nahrungsmittel auf die Breite der Einfüllöffnung zuschneiden und die Stücke waagrecht hineinlegen.

Anm.: Zum Reiben oder Raspeln von weichem Obst oder Gemüse nur sehr leicht drücken, um sie nicht zu zerquetschen.

Zum Schneiden von Fleisch oder Geflügel in feine Scheiben gehen Sie wie folgt vor:

- Die Nahrungsmittel auf die Breite der Öffnung zuschneiden.
- Die Nahrungsmittel in die Öffnung geben, die flache Seite nach unten, und zum Schneiden auf den Schieber drücken.



Anm.: Rohes Fleisch oder Geflügel in ein Tiefkühlgerät geben, bis sie sich hart anfühlen aber noch leicht mit einer Messerspitze zu durchstechen sind.

Anm.: Bei gegartem Fleisch oder Geflügel müssen die Stücke kalt sein.

II. Schlagen oder Quirlen

Mit der Emulsionsscheibe kann Eischnee geschlagen

werden.

- Die Emulsionsscheibe in den Roboter einsetzen, so wie in Abschnitt 3B beschrieben.
- Das Eiklar in das Gefäß geben und den Deckel schließen
- Die Taste  oder  drücken
- Den Motor betreiben, bis das Eiklar zu einer festen Masse geworden ist.

TIPP: für ein noch besseres Ergebnis eine Prise Salz oder einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen. Es ist ebenfalls empfehlenswert, den Schieber aus der Einfüllöffnung zu nehmen, so dass mehr Luft an die Zubereitung gelangen kann.

- Mit der Emulsionsscheibe können beispielsweise auch die folgenden Emulsionen zubereitet werden:
- Geschlagene Cremes (Schlagsahne, Zabaione, Tiramisu...)
 - Mayonnaise (Béarnaise, Rouille, Mousselinecreme...)
 - Baiser (französisch, italienisch)
 - Vinaigrette

IV. Nahrungsmittel während des Betriebs hinzufügen

- Der Schieber ist mit einer Öffnung versehen, um flüssige Zutaten langsam und gleichmäßig hinzugeben. Dazu bei laufendem Gerät die Flüssigkeit durch diese Öffnung gießen. Diese Methode ist besonders nützlich, wenn Sie Mayonnaise oder andere Saucen zubereiten.
- Kleine oder in Stücke geschnittene Nahrungsmittel wie Käse, Fleisch oder Knoblauchzehen können ebenfalls während des Betriebs durch die Einfüllöffnung hinzugegeben werden. Achten Sie darauf, den Schieber direkt wieder einzusetzen, nachdem die Zutaten hinzugegeben wurden, um jedes Risiko von Spritzern oder Verletzungen zu vermeiden.

V. Die Nahrungsmittel aus dem Roboter entnehmen

- Die Taste **O/I** drücken und warten, bis die Klänge oder Scheiben nicht mehr drehen.
- Den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
- Achten Sie während des Entleerens des Gefäßes darauf, dass die Klinge nicht herausfällt, um jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden.
- Um den Motor nicht unnötig zu belasten: Ihr Blender verfügt über eine Abschaltautomatik. Nachdem er 2 Minuten lang kontinuierlich betrieben wurde, schaltet er automatisch wieder in den Standby-Modus. Drücken Sie erneut die gewünschte Funktion, um das Gerät weiter zu betreiben.

F. Ratschläge der Chefs



- Große Nahrungsmittel vor dem Hacken in Stücke von ca. 3cm teilen. Das Resultat wird dadurch noch besser. Je gröber die Nahrungsmittel geschnitten sind, desto länger dauert die Zubereitung.
- Verwenden Sie zum Hacken vorzugsweise die Funktion **PULSE**. Dies bewirkt nämlich, dass die Nahrungsmittel zwischen den Impulsen wieder auf

den Boden des Gefäßes fallen und auf diese Weise perfekt gehackt werden.

- Die Beschaffenheit häufig überprüfen, um nicht zu fein zu hacken. Dieses Prinzip wird auch für zerstoßenes Eis angewandt.
- Zum Hacken von Kräutern müssen Gefäße und Klingen des Geräts trocken sein. Je mehr Kräuter Sie auf einmal hacken, desto feiner werden sie gehackt. Sie können luftdicht verpackt tiefgefroren werden.
- Um ganze Paprikaschoten in perfekte Scheiben zu schneiden, Stiel und Kerne nach oben entfernen. Das andere Ende der Paprika nicht abschneiden, so dass sie stabil bleibt.
- Käse schneiden: Es können nicht alle Käsesorten in Scheiben geschnitten werden. Generell sind Weichkäse schlecht geeignet und sehr harte Käsesorten können die Scheibe oder das Gerät selbst beschädigen. Versuchen Sie nie, Käse zu reiben, wenn er zu hart ist, um mit dem Messer geschnitten zu werden.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise kann auch die Hackklinge verwendet werden. Dies geht sehr schnell und das Resultat ist perfekt.
- Für festere Zubereitungen wie Buttercreme die Butter vorher kneten, um sie weicher zu machen und dadurch Klumpenbildung zu vermeiden.

G. Reinigen und Verstauen des zubehörs

- Das Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben. Den Netzstecker ziehen, wenn es nicht verwendet wird.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Gefäß vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung reinigen, so dass die Nahrungsmittel nicht antrocknen können. Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasgefäß auf.
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie die Klinge oder die Umkehrscheibe von Hand reinigen. Lassen Sie sie nicht im Spülwasser liegen, um sie nicht aus den Augen zu verlieren und Verletzungsrisiken zu vermeiden.
- Das Messer und die Schneid-/Raspelscheibe außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Alle Bestandteile Ihres Geräts mit Ausnahme des Robotersockels sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Motorsockel und den Robotersockel mit einem Schwamm, der mit einem milden Reinigungsmittel getränkt ist. Keinen Scheuerschwamm verwenden.

VORSICHT: Niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und ihn nie in den Geschirrspüler geben.

H. Fragen/Antworten

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN:
Mein Gerät nicht läuft?	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist,
Der Motor nicht startet?	Ein Sicherheitsverriegelungssystem lässt den Motor nicht anlaufen, bevor das Gerät korrekt zusammengesetzt ist. Vergewissern Sie sich, dass Gefäß und Deckel korrekt befestigt sind. Wenn der Motor nicht startet, überprüfen Sie Netzkabel und Stecker.
Der Motor langsamer läuft?	Der Inhalt übersteigt die empfohlene Höchstmenge. Einen Teil der Nahrungsmittel entfernen und in zwei Portionen verarbeiten.
Sich der Roboter während des Betriebs ausschaltet?	Möglicherweise hat sich der Deckel entriegelt. Vergewissern Sie sich, dass er korrekt befestigt ist. Der Motor wird durch eine Sicherung vor Überhitzen durch zu hohe Belastung geschützt. Die Taste ON/OFF drücken und den Netzstecker ziehen. 10 bis 15 Minuten warten, bis der Roboter abgekühlt ist, bevor Sie ihn erneut an den Netzstrom anschließen.
Die Klinge blockiert?	Ein wenig von dem Inhalt herausnehmen. Große Nahrungsmittel vor dem Hacken in Stücke schneiden und in Intervallen vorgehen, um ein noch besseres Ergebnis zu erzielen.
Die Klinge immer noch blockiert, obwohl ein Teil des Inhalts aus dem Gefäß entfernt wurde?	Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Wahrscheinlich wurde die Klinge nicht korrekt eingesetzt. Vergewissern Sie sich, dass der Roboter korrekt zusammengesetzt ist.
Die Nahrungsmittel ungleichmäßig gehackt oder gemischt werden?	Die Zutaten müssen vor dem Bearbeiten in gleichmäßig große Stücke (ungefähr 3 cm) geschnitten werden. Portionsweise vorgehen, um das Gerät nicht zu überlasten.
Die Scheiben unregelmäßig oder nicht gleich dick sind?	Gleichmäßig große Nahrungsmittel in die Einfüllöffnung geben. Gleichmäßigen Druck auf den Schieber ausüben.
Nahrungsmittel auf der Scheibe kleben bleiben.	Es ist normal, dass kleine Nahrungsmittelstückchen kleben bleiben. Diese von Hand schneiden und zu dem bereits verarbeiteten Inhalt hinzufügen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN !



• **LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in de keuken en volg altijd de instructies van deze handleiding op.
- Plaats de motorbasis op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond.
- Plaats het mes altijd voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Controleer voordat u het apparaat aanzet of het mes of de schijf helemaal verzonken is op de motoras en of het deksel goed geplaatst is.
- Plaats het mes of de schijf nooit op de as van de motor voordat u de kom heeft vergrendeld.
- Ga heel voorzichtig om met de messen en de schijven. Raak de scherpe metalen snijdelen niet aan. Raak nooit de messen aan terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires om te wisselen of in de buurt te komen van onderdelen die bewegen wanneer het apparaat in werking is. Wacht altijd totdat het mes of de schijf gestopt is met draaien voordat u de aanduwer of het deksel verwijdert.
- Gebruik altijd de aanduwer bij het raspen of snijden van voedingsmiddelen. Druk ze nooit met de vingers of een ander voorwerp aan.
- Haal eerst de kom van de basis voordat u het mes verwijdert. Laat het mes niet op de motoras zitten wanneer het apparaat niet in gebruik is. Berg de messen en de schijven op buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat niet overbelasten. Wanneer de motor afslaat, het apparaat uitschakelen

- en de stekker uit het stopcontact halen. Een deel van de voedingsmiddelen verwijderen, 15 minuten wachten en vervolgens het apparaat opnieuw aanzetten.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
 - Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
 - Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
 - Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.
 - Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
 - Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
 - Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
 - Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
 - Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
 - Het apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
 - Het apparaat kan worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuigelijke of motorische beperkingen of door personen zonder ervaring of kennis, mits onder toezicht of wanneer zij de benodigde instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en zij zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
 - Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
 - Het apparaat niet buiten gebruiken.
 - Alleen voor huishoudelijk gebruik.

Elektrische en elektronische apparaten aan het eind van hun levensduur



In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.



Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

1. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw aankoop!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart® keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kwijt kunnen.

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur. Elk product is een combinatie van kracht, innovatie, prestatie en ergonomie.

Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken, dankzij hun strakke en elegante ontwerp.

2. BLENDER

A. Productkenmerken

1. Doseerdop met maataanduiding (60 ml)
2. Deksel
3. Glazen mengkan met maataanduiding (1.75L)
4. Stervormig mes met 4 armen
5. Rubberen pakkingring
6. Spanhals met veiligheidspallen
7. Elektronisch bedieningspaneel
8. Motorbehuizing
9. Antislipvoetjes



B. Montage van de mengkan



- Verwijder het deksel, keer de glazen kan (A) om en plaats hem op een vlakke ondergrond.
- Plaats de rubberen anti-lekkring (B) op de ronde opening onder de glazen kan.
- Keer het mes (C) om en plaats hem in de opening van de kan. **WEES EXTRA VOORZICHTIG BIJ HET VASTPAKKEN VAN HET MES, WANT DEZE IS BIJZONDER SCHERP.**
- Plaats de spanhals (D) over het mes heen en draai hem stevig naar met de wijzers van de klok mee .

N.B. De spanhals is voorzien van veiligheidsspallen die zorgen dat het apparaat niet kan functioneren wanneer de kan niet correct is geïnstalleerd.

- Wanneer alle onderdelen zijn geplaatst, kunt u de kan weer rechtop zetten.
- Plaats het deksel op de kan
- Plaats de doseerdop in de gleuf van het deksel en draai hem met de klok mee totdat hij blokkeert.

N.B. Het deksel dient altijd op de kan geplaatst te zijn als het apparaat in gebruik is.

- Plaats de kan voorzichtig op de motorbasis . Een

verkeerde plaatsing zou de veiligheidspalletjes kunnen beschadigen

Opmerking: de kan past op 4 verschillende manieren op de motorbasis. De handgreep kan, afhankelijk van uw eigen voorkeur, aan de voorkant of aan een van de zijkanten geplaatst worden.

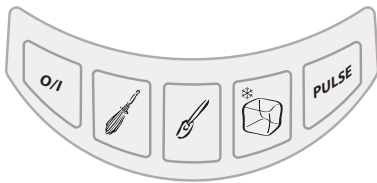
- Steek de stekker in het stopcontact. Uw blender is nu klaar voor gebruik.

C. Demontage van de mengkan

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact
- Verwijder de kan van de motorbasis door hem op te tillen (let op: schroef de kan niet direct los van de motorbehuizing)
- Draai de doseerdop tegen de wijzers van de klok in en haal hem uit het deksel.
- Verwijder het deksel
- Om de kan te reinigen, deze omkeren en op een vlakke ondergrond plaatsen. De spanhals vervolgens losmaken door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Verwijder het mes voorzichtig. **WEES EXTRA VOORZICHTIG BIJ HET VASTPAKKEN VAN HET MES, WANT DEZE IS BIJZONDER SCHERP.**
- Verwijder de rubberen pakkingring.




N.B. Zorg dat u dit onderdeel niet kwijtraakt. Het is namelijk noodzakelijk om het apparaat goed te laten functioneren en lekken te voorkomen .

D. Bedieningspaneel



- O/I** ON/OFF
 Kloppen
 Mengen
 Ijs vermalen
PULSE Intervalwerking




I. Gebruikssnelheid , en

- Druk op de **O/I** -schakelaar. Het verklikkerlampje onder de knop gaat knipperen en het apparaat staat nu in de «stand-by»-stand.
- Druk al naar gelang de gewenste snelheid, eenmaal op de knop  ,  of  , om het apparaat aan te zetten.
- Het verklikkerlampje van de bijbehorende knop blijft branden zolang de blender actief is
- De snelheid kan tijdens het gebruik van de blender aangepast worden. U hoeft daarvoor alleen maar op de gewenste knop te drukken.
- Om te stoppen terwijl de blender functioneert, nogmaals op de snelheidsknop drukken die in gebruik is.
- Om de blender uit te zetten, drukt u op de **O/I** -knop.




II. De PULSE-schakelaar

- Met deze functie kunt u werken met intervallen om

het juiste resultaat te krijgen.

- Om deze functie te gebruiken, drukt u op de **O/I** -knop. Het verklikkerlampje van de knop gaat knipperen, wat aangeeft dat het apparaat stand-by staat. Druk op de **PULSE**-knop. Het verklikkerlampje van de knop zal gaan knipperen, hetgeen aangeeft dat deze functie geactiveerd is.
- Druk kort op de knop van de gewenste snelheid ( ,  of ) en laat hem weer los. Doe dit zo vaak als u wilt.

E. Gebruik van de blender

- Wij adviseren u om alle accessoires en kommen voor het eerste gebruik eerst goed af te wassen.
- LET OP:** wees heel voorzichtig bij het vastpakken van de scherpe accessoires
- Plaats de motorbasis op een vlakke ondergrond.
 - Zet de kan in elkaar (zie hoofdstuk 2B) en plaats hem op de motorbasis.
 - Doe alle ingrediënten die nodig zijn voor uw recept in de mengkan en plaats het deksel erop. Het is mogelijk om andere ingrediënten toe te voegen tijdens het mengen. Verwijder hiervoor de doseerdop en giet de ingrediënten er door de opening bij. Plaats, nadat u de ingrediënten heeft toegevoegd, de doseerdop weer terug op de kan.
- LET OP:** de totale hoeveelheid (vloeibaar en vast) mag niet boven de maatstreep van 1.75L uitkomen.
- Druk op de **O/I** -schakelaar.
 - Kies de gewenste snelheid ( ,  , ).
 - Het is ook mogelijk om met intervallen te werken, gebruik hiervoor de PULSE-knop. Druk vervolgens op de knop van de door u gewenste snelheid en laat hem weer los en controleer of de ingrediënten

steeds onderin de kan terugvallen.

- Bewerk de ingrediënten niet te lang. In de meeste gevallen zijn voor dit apparaat enkele seconden voldoende om de gewenste resultaten te behalen.
- Wanneer uw bereiding klaar is, drukt u op de **O/I**-knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.

LET OP: steek nooit uw handen in de kan terwijl de stekker van de blender nog in het stopcontact zit.

- Voorkom een temperatuurschok, en doe geen ijs, bevroren voedingsmiddelen of ijskoude vloeistoffen in een kan die net uit de vaatwasser komt en nog warm is. Andersom geldt ook: doe geen hete vloeistoffen of ingrediënten in de mengkan als die koud is.
- Gebruik nooit kokende vloeistof of volledig bevroren ingrediënten (met uitzondering van ijsklontjes of bevroren fruit in stukjes van 1,5 cm).
- Laat kokende vloeistoffen eerst 5 minuten afkoelen voordat u ze in de mengkan giet.

N.B. Zet de doseerdop een beetje open wanneer u met warme vloeistoffen werkt, zodat de stoom kan ontsnappen. Vul de mengkan tot maximaal 2/3 van de inhoud wanneer u warme soep klaarmaakt.

- Het kan voorkomen dat voedingsmiddelen blijven plakken aan de wanden van de kan of aan het mes blijven vastzitten. Gebruik dan een spatel om de ingrediënten weer naar het midden van de kan te brengen.

LET OP: Gebruik een spatel alleen als de blender uit staat. Gebruik nooit metalen keukengerei, daardoor kan de kan of het mes namelijk beschadigd raken.

- Als het gerecht eenmaal klaar is, drukt u op de **O/I**-knop en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Bewaar de voedingsmiddelen of de vloeistof niet in de glazen mengkan. Leeg de kan en reinig hem na gebruik.
- De blender is beveiligd tegen doorbranden. Wanneer hij overbelast wordt, kan het voorkomen dat het apparaat stopt om zichzelf te beschermen

tegen oververhitting. Haal, wanneer dit het geval is, de stekker uit het stopcontacten laat het apparaat gedurende minimaal 15 minuten afkoelen. Verwijder vervolgens een deel van de ingrediënten en zet het apparaat weer op de gebruikelijke manier aan.

- Om te zware belasting van de motor te voorkomen is uw blender voorzien van een automatische stopfunctie. Na twee minuten onafgebroken gebruik gaat de blender automatisch in de Standby-modus. Wilt u verder mixen, dan drukt u opnieuw op de gewenste functiekноп.

F. Advies van koks



- Vul de mengkan eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten. Zo worden de ingrediënten het gelijkmatigst gemengd.
- Snijd de ingrediënten in blokjes van ongeveer 1,5 à 2,5 cm. Het resultaat zal dan gelijkmatiger zijn.
- Maak gebruik van de doseerdop om vloeibare ingrediënten, zoals alcohol, af te meten. Plaats de dop weer terug nadat de ingrediënten zijn toegevoegd. Sluit de kan niet helemaal luchtdicht af wanneer u werkt met warme ingrediënten.
- Voor het hakken van verse kruiden, knoflook, uien, fruitzestes, broodkorsten, hazelnoten, specerijen, etc., dienen de kom en de messen goed droog zijn.
- Wanneer de ingrediënten aan de wand blijven plakken, kunt u de voedingsmiddelen verwerken met behulp van de pulse-knop. De pulse-momenten dienen kort te zijn. Houd tussen elke pulse-beweging voldoende tijd om de messen tot stilstand te laten komen.
- Laat warme voedingsmiddelen eerst wat afkoelen alvorens ze te verwerken. Dit voorkomt dat stoom zich ophoopt en het deksel van de kan zou kunnen

lichten. Laat de doseerdop een beetje open wanneer u met warme voedingsmiddelen werkt.

- Wanneer mengsels moeilijk mengen tijdens de bereiding, kunt u het proces op gang brengen door een beetje vloeistof toe te voegen.

G. Vraag en antwoord

PROBLEEM:	OPLOSSING:
Mijn apparaat werkt niet.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit
De inhoud komt er aan de onderkant uit.	Controleer of de mengkan goed in elkaar gezet is en of de antilek-ring goed op zijn plek zit
De inhoud komt er via het deksel uit.	Controleer of de totale hoeveelheid (vloeibare en vaste ingrediënten) niet meer is dan 1,75 L.
De motor vertraagt.	De hoeveelheid voedingsmiddelen is meer dan het aanbevolen maximum. Verwijder een deel van de inhoud en verwerk het in twee keer.
Het mes draait niet.	Verwijder een deel van de inhoud. Snijd grote voedingsmiddelen in kleinere stukjes voor u ze in de blender doet en gebruik de pulse-knop voor een beter resultaat.
Het mes blijft geblokkeerd ondanks dat u de hoeveelheid in de mengkan heeft verminderd.	Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Het mes is waarschijnlijk niet op de juiste manier geplaatst. Controleer of de blender goed in elkaar is gezet.

H. Schoonmaken en opbergen

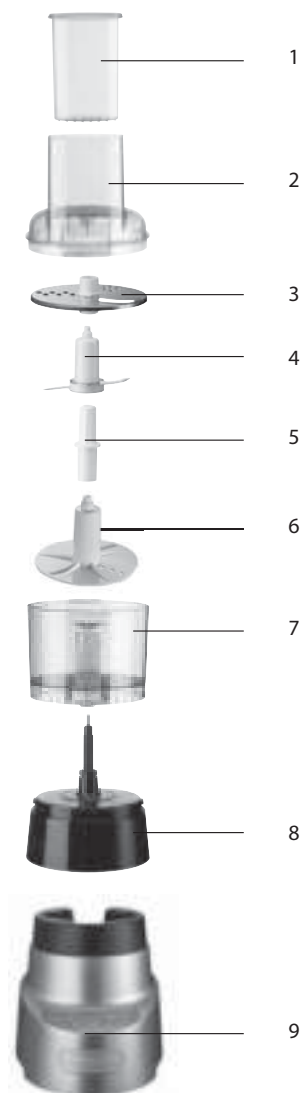
- Het apparaat kan op het aanrecht blijven staan. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer hij niet in gebruik is.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Reinig de mengkan voor het eerste gebruik en na elk gebruik. Bewaar geen voedingsmiddelen of vloeistoffen in de mengkan.
- Om de kan te reinigen haalt u hem van de motorbasis. Spoel, indien nodig, de binnenkant om, om etensrestjes te verwijderen. Haal vervolgens de mengkan los van de spanhals (zie rubriek 2C).
- Alle onderdelen van het apparaat, met uitzondering van de motorbasis, kunnen in de vaatwasser.
- Wanneer u het mes met de hand schoonmaakt, altijd uitermate voorzichtig zijn. Laat hem niet in het sop vallen waardoor u hem niet meer kunt zien, en voorkom daarmee de kans op verwondingen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de motorbasis een vochtig doekje of spons met een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurpons.

LET OP: Dompel de motorbasis nooit onder water of in een andere vloeistof en zet hem nooit in de vaatwasser.

3. KEUKENMACHINE

A. Productkenmerken

1. Aanduwer
2. Deksel
3. Omkeerbare schijf voor schaven of raspen
4. Hakmes van roestvrij staal
5. Adapter
6. Klopschijf
7. Mengkom
8. Machinebasis
9. Motorbehuizing



B. Montage van de mengkom

- Houd de basis met de ene hand, en de handgreep van de kom met de andere hand vast. Schroef de kom op de basis door hem met de wijzers van de klok mee te draaien. Een klik geeft aan dat de kom goed op de basis vergrendeld is.
- Plaats het geheel op het motorblok.

Opmerking: de kom past op 4 verschillende manieren op de motor. De handgreep kan, afhankelijk van uw eigen voorkeur, aan de voorkant of aan een van de zijanten geplaatst worden.

- Plaats het hakmes, de omkeerbare schijf of de klopschijf zoals hieronder aangegeven:

1 Het hakmes

- Plaats het mes op de middenas van de kom. Het mes moet makkelijk onderin de kom wegzinken en bijna de bodem raken.

LET OP, HET MES IS EXTREEM SCHERP. Pak het mes altijd vast in het midden.

2 De omkeerbare schijf

- Plaats het tussenstuk op de middenas van de kom.
- Plaats vervolgens de schijf op het tussenstuk.
- LET OP: houd de schijf vast aan het plastic in het midden om verwondingen te voorkomen.

Om plakjes te snijden dient het mes naar boven gericht te zijn.

Om te raspen dienen de raspgaatjes naar boven gericht te zijn.

3 De klopschijf

- Plaats de klopschijf op de middenas van de kom
- Plaats het deksel op de kom en draai hem met de klok mee totdat hij vastzit. Een klik betekent dat het deksel goed vergrendeld is.
- Plaats de aanduwer in de vultrechter, met de meest

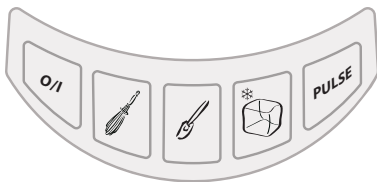
afgeronde kant naar buiten.

- Steek de stekker in het stopcontact. Uw keukenmachine is nu klaar voor gebruik.

C. Demontage van de mengkom

- Houd de kom met een hand vast en schroef met de andere hand het deksel los door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Verwijder het hakmes, de omkeerbare schijf (en het tussenstuk) of de klopschijf.
- Houd met een hand de machinebasis en met de andere hand de kom stevig vast. Schroef de kom los van de basis door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien en verwijder de kom.
- Haal de machinebasis van de motorbehuizing.

D. Bedieningspaneel



O/I ON/OFF



Pureren






Hakken, plakjes snijden, raspen



Kloppen

PULSE Intervalwerking

I. Gebruikssnelheid , en

- Druk op de **O/I** -schakelaar. Het verklikkerlampje onder de knop gaat knipperen en het apparaat staat nu in de «stand-by»-stand.
- Druk al naar gelang de gewenste snelheid, eenmaal op de knop  ,  of  , om het apparaat aan te zetten.
- Het verklikkerlampje van de bijbehorende knop gaat branden zolang de keukenmachine in werking is.
- De snelheid kan tijdens het gebruik van de keukenmachine aangepast worden. U hoeft daarvoor alleen maar op de gewenste knop te drukken.
- Druk, om de machine te stoppen, nogmaals op de snelheidsknop die in gebruik is.
- Om hem uit te zetten, drukt u op de **O/I** -knop.

II. De **PULSE**-schakelaar

- Met deze functie kunt u werken met intervallen om het juiste resultaat te krijgen.
- Om deze functie te gebruiken, drukt u op de **O/I**

-knop. Het verklikkerlampje van de knop gaat knipperen, wat aangeeft dat het apparaat stand-by staat. Druk op de **PULSE**-knop. Het verklikkerlampje van de knop zal gaan knipperen, hetgeen aangeeft dat deze functie geactiveerd is.

- Druk de knop van de gewenste snelheid in, en laat hem weer los. Doe dit zo vaak als u wilt.

E. Gebruik van de keukenmachine

I. Hakken of pureren


Om voedingsmiddelen zoals uien fijn te hakken, gebruikt u het hakmes en gaat u als volgt te werk:

- Snijd de voedingsmiddelen eerst in stukjes voordat u ze in de vultrechter doet.
- U kunt per keer tot 250g voedingsmiddelen toevoegen
- Voor een gecontroleerd en optimaal resultaat adviseren wij de pulse-functie te gebruiken en daarbij erop te letten dat de voedingsmiddelen elke keer terugvallen naar de bodem van de kom (zie hoofdstuk 3D II).
- Controleer regelmatig de textuur, om te voorkomen dat de ingrediënten te fijn worden gehakt.
- Wij adviseren om een hand op het deksel te plaatsen tijdens het gebruik zodat het apparaat stabiel blijft.
- Als de motor gestopt is, kunt u indien nodig met een spatel langs de randen van de kom schrapen.


Voor het hakken van verse kruiden en tuinkruiden, gebruikt u het hakmes en gaat u als volgt te werk:

- De kom en het mes dienen helemaal schoon en droog te zijn.
- Snijd de stengels van de kruiden zodat u alleen de zachte delen overhoudt.
- Plaats de kruiden in de kom. Gebruik de pulse-knop totdat de kruiden voldoende fijngehakt zijn. Als de kruiden goed droog waren tijdens het hakken, blijven ze 4 à 5 dagen houdbaar in de koelkast.

Voor het hakken van vlees, gevogelte, vis en schaaldieren gebruikt u het hakmes en gaat u als volgt te werk:


- De voedingsmiddelen dienen goed koud, maar niet bevroren te zijn.
- Snijd blokjes van ongeveer 3 cm.
- Druk op de knop  en laat de motor enkele ogenblikken draaien. Wacht tot de motor gestopt is en gebruik indien nodig een spatel voor de voedingsmiddelen die aan de kom blijven plakken.

Om voedingsmiddelen te pureren, gebruikt u het hakmes en gaat u als volgt te werk:

- Hak de voedingsmiddelen grof en druk vervolgens op de knop  en wacht tot u de gewenste textuur heeft verkregen.

NB: dit procedé is niet geschikt om aardappelen te pureren.

II. Plakjes snijden en raspen

- Zet de keukenmachine in elkaar met de schijf voor schaven en raspen, zoals uitgelegd in rubriek 3B. Pak de schijf altijd vast aan het plastic midden en sluit het deksel.
- Plaats de voedingsmiddelen in de vultrechter en zet de aanduwer er bovenop.
- Druk op de -knop en houd een lichte druk op de aanduwer om de voedingsmiddelen te raspen of om dunne plakjes te snijden.
- Tijdens het gebruik is het mogelijk om de aanduwer op te tillen om nieuwe stukjes toe te voegen, zonder het apparaat uit te zetten.

LET OP: Steek nooit vingers of een spatel in de vultrechter.

- Nadat alle voedingsmiddelen zijn geraspt of gesneden, drukt u op de **O/I** -knop. Wacht totdat de schijf is gestopt met draaien voordat u het deksel opent. Verwijder vervolgens de schijf

door hem bij de plastic as in het midden vast te pakken.

Om gemiddeld rond fruit en groente in plakjes te snijden, gaat u als volgt te werk:

- Snijd de uiteinden zodanig af dat het fruit en de groente plat op de schijf geplaatst kunnen worden.
- Kies fruit of groente dat niet te rijp is.
- Verwijder vooraf de kern, het klokhuis, de pitten etc.
- Voor lange schijfjes of plakjes snijdt u de voedingsmiddelen van een gelijke lengte als die van de opening van de vultrechter en plaatst u de stukjes horizontaal.

N.B.: Bij zacht fruit of zachte groente, hoeft u maar heel zachtjes te drukken om platdrukken te voorkomen.

Voor het snijden van dunne plakjes vlees of gevogelte, gaat u als volgt te werk:



- Snijd de voedingsmiddelen ter grootte van de vulopening.
- Plaats de voedingsmiddelen in de vulopening, met de platte kant naar beneden en druk op de aanduwer om plakjes te snijden.

N.B.: Plaats rauw vlees en gevogelte in stukjes in de diepvries totdat ze hard aanvoelen maar nog wel makkelijk met de punt van een mes doorboord kunnen worden.

N..B.: Bij gebakken vlees of gevogelte dienen de stukjes koud te zijn.

III. Slaan of kloppen

Met de klopschijf kan bijvoorbeeld eiwit tot schuim geklopt worden.

- Zet de keukenmachine in elkaar met de klopschijf, zoals uitgelegd in rubriek 3 B.
- Doe de eiwitten in de kom en sluit het deksel
- Druk op de knop  of 
- Laat de motor draaien totdat de eiwitten een

compacte massa vormen.

Tip: voeg een mespuntje zout of een paar druppels citroensap toe voor een beter resultaat. Wij adviseren ook om de aanduwer uit de vultrechter te halen zodat er meer lucht bij het gerecht kan komen.

- De klopschijf is ook zeer geschikt voor gerechten zoals:
 - Geklopte gerechten (slagroom, sabayon, tiramisu etc.)
 - Mayonaise (sauzen, luchtige crèmes etc.)
 - Schuimpjes (Meringues)
 - Vinaigrettes

IV. Voeg de voedingsmiddelen toe tijdens de bereiding

- De aanduwer bevat een gaatje waardoor vloeibare ingrediënten langzaam en regelmatig toegevoegd kunnen worden. Giet hiervoor de vloeistof door dit gaatje, terwijl het apparaat draait. Deze methode is vooral handig bij het maken van mayonaise of andere sauzen.
- Het is ook mogelijk om kleine of gesneden voedingsmiddelen zoals kaas, vlees of teentjes knoflook toe te voegen, terwijl de machine draait. Voeg deze voedingsmiddelen toe via de vulopening. Plaats de aanduwer direct weer terug nadat u de ingrediënten heeft toegevoegd om de kans op spatten of blessures te voorkomen.

V. Voedingsmiddelen verwijderen

- Druk op de **O/I** -knop en wacht tot de messen of de schijven zijn gestopt met draaien.
- Verwijder het deksel door het tegen de klok in te draaien.
- Let er bij het legen van de kom op dat het mes er niet uitvalt, om elke kans op verwondingen te voorkomen.

F. Advies van koks



- Snijd grote voedingsmiddelen in stukjes van ongeveer 3cm alvorens ze fijn te hakken. Dit geeft een beter resultaat. Hoe groter de voedingsmiddelen gesneden zijn, hoe langer de bereiding duurt.
- Gebruik bij voorkeur de **PULSE**-functie om te hakken. Dit geeft de voedingsmiddelen namelijk de kans om terug te vallen naar de bodem van de kom bij elke interval, zodat de voedingsmiddelen perfect gehakt worden.
- Controleer regelmatig de textuur, om te voorkomen dat de ingrediënten te fijn worden gehakt. Dit geldt ook voor gecrusht ijs.
- Voor het fijnhakken van kruiden dienen de kommen en de messen van het apparaat helemaal droog te zijn. Hoe groter de hoeveelheid kruiden, hoe fijner ze gehakt worden. De kruiden kunnen worden ingevroren als ze hermetisch zijn afgesloten.
- Om hele paprika's fijn te snijden, dienen het steeltje en de pitjes van bovenaf te worden verwijderd. Laat het andere uiteinde van de paprika heel, zodat hij stevig blijft.
- Kaas schaven: Niet alle kazen zijn geschikt om plakjes

van te snijden. Zachte kazen zijn over het algemeen niet geschikt hiervoor en zeer harde kazen kunnen de schijf of het apparaat zelf beschadigen. Probeer nooit een te harde kaas fijn te snijden met het mes.

- Om een mayonaise te maken kan ook het hakmes gebruikt worden. Dit werkt zeer snel en zorgt voor een perfect resultaat.
- Voor het maken van een dikke « botercrème », maakt u eerst de boter zacht, om klontjes te voorkomen.

G. Reinigen en opbergen van de accessoires

- Het apparaat kan op het aanrecht blijven staan. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer hij niet in gebruik is.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Reinig de mengkom voor het eerste gebruik en na elk gebruik om te voorkomen dat de voedingsmiddelen uitdrogen. Bewaar geen voedingsmiddelen of vloeistoffen in de mengkan.
- Wees altijd uitermate voorzichtig wanneer u het mes of de omkeerbare schijf met de hand schoonmaakt. Laat ze niet in het sop vallen waardoor u ze niet meer kunt zien, en voorkom daarmee de kans op verwondingen.
- Berg het mes en de schijf voor plakjes of raspen buiten het bereik van kinderen op.
- Alle onderdelen van het apparaat, met uitzondering van de machinebasis en de motorbehuizing, kunnen in de vaatwasser.
- Gebruik voor het schoonmaken van de machinebasis en de motorbehuizing een vochtig doekje of spons met een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurspons.

LET OP: Dompel de motorbasis nooit onder water of in een andere vloeistof en zet hem nooit in de vaatwasser.

H. Vraag en antwoord

PROBLEEM:	OPLOSSING:
Mijn apparaat werkt niet.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit
De motor gaat niet aan.	Wanneer het apparaat niet op de juiste manier in elkaar is gezet, zorgt een vergrendelingssysteem ervoor dat de motor niet kan starten. Zorg dat de kom en het deksel op de juiste manier vastgezet zijn. Controleer het snoer en het stopcontact wanneer de motor niet start
De motor vertraagt.	De hoeveelheid voedingsmiddelen is meer dan het aanbevolen maximum. Verwijder een deel van de inhoud en verwerk het in twee keer.
De keukenmachine stopt terwijl hij bezig is.	Mogelijk is het deksel ontgrendeld. Zorg dat het deksel goed bevestigd is. Een beveiligingssysteem voorkomt dat de motor oververhit raakt bij een te grote belasting. Druk op de ON/OFF-knop en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de keukenmachine 10 à 15 minuten afkoelen alvorens hem weer aan te zetten.
Het mes draait niet.	Verwijder een deel van de inhoud. Snijd grote voedingsmiddelen in kleinere stukjes voor u ze in de blender doet en gebruik de pulse-knop voor een beter resultaat.
Het mes blijft geblokkeerd ondanks dat u de hoeveelheid in de mengkan heeft verminderd.	Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Het mes is waarschijnlijk niet op de juiste manier geplaatst. Controleer of de keukenmachine goed in elkaar is gezet.
De voedingsmiddelen worden niet gelijkmatig gehakt of gemengd.	De ingrediënten dienen in gelijke stukjes te worden gesneden (van ongeveer 3 cm) voordat ze verwerkt worden. Werk met porties om te voorkomen dat het apparaat te zwaar belast wordt.
De plakjes zijn ongelijk of van verschillende diktes.	Plaats voedingsmiddelen van gelijke grootte in de vultrechter. Oefen een gelijkmatige druk uit op de aandruwer.
Er blijft eten vastzitten onder de schijf.	Het is normaal dat kleine ingrediënten blijven vastzitten. Snijd de ingrediënten met de hand om ze toe te voegen aan de al verwerkte ingrediënten.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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



• **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.

- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Posizionare sempre il blocco motore su una superficie piatta, stabile, pulita e asciutta.
- Posizionare la lama sempre prima di aggiungere gli ingredienti.
- Prima di accendere l'apparecchio, verificare che lame o dischi siano bloccati al massimo in fondo sull'asse del motore, e che il coperchio sia posizionato correttamente.
- Non mettere mai lame o dischi sull'asse del blocco motore prima di aver bloccato il recipiente in posizione.
- Maneggiare lame e dischi con la massima attenzione. Evitare di toccare le parti metalliche affilate. Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è attaccato alla corrente.
- Spegner e staccarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinare le parti che sono mobili durante il funzionamento. Aspettare sempre che la lama o il disco abbia terminato di girare prima di togliere gli spingi-alimenti o il coperchio.
- Per grattugiare o affettare, utilizzare sempre lo spingi-alimenti. Non spingere mai con le dita né con qualsiasi tipo di utensile.
- Togliere il recipiente dalla base prima di estrarre la lama. Non lasciare la lama inserita sull'asse del motore quando l'apparecchio non viene utilizzato. Riporre lame e dischi fuori della portata dei bambini.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Se il motore «rallenta», spegnere e staccare

l'apparecchio dalla corrente. Togliere una parte degli alimenti, aspettare 15 minuti, quindi riaccendere.

- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo elettrico fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o motorie alterate, o da soggetti privi delle necessarie conoscenze o esperienze, purché possano beneficiare di una sorveglianza o abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in condizioni di massima sicurezza, comprendendo i pericoli derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio in questione.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare all'esterno.
- Esclusivamente per uso domestico.

Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita



Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.



Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati di cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività.

Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia.

Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

2. FRULLATORE

A. Caratteristiche prodotto

1. Tappo dosatore graduato (60 ml)
2. Coperchio
3. Recipiente in vetro graduato (1.75L)
4. Lama a stella 4 punte
5. Guarnizione di tenuta in gomma
6. Colletto di chiusura con perni di sicurezza
7. Pannello di comando elettronico
8. Blocco motore
9. Piedini antiscivolo



B. Assemblaggio del recipiente



- Togliere il coperchio, girare il recipiente di vetro (A) e posizionarlo su una superficie piatta.
- Mettere la guarnizione di gomma (B) sull'apertura rotonda posta sulla parte superiore del recipiente di vetro.
- Girare la lama (C) e posizionarne l'estremità nell'apertura del recipiente. **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE NEL MANIPOLARE LA LAMA, PERCHÉ È ESTREMAMENTE TAGLIENTE.**
- Mettere il colletto di chiusura (D) sopra la lama e avvitare strettamente in senso orario.

N.B. Il colletto di chiusura è dotato di perni di sicurezza che impediscono all'apparecchio di funzionare se il recipiente non è stato montato correttamente.

- Quando tutti gli elementi sono stati montati, riposizionare il recipiente di vetro.
- Posizionare il coperchio sul recipiente.
- Inserire il tappo dosatore nella fessura del coperchio, quindi ruotare in senso orario fino alla chiusura.

N.B. Il coperchio deve sempre essere messo sull'apparecchio quando quest'ultimo è in funzione.

- Mettere il recipiente blocco motore con prudenza.

Se posizionato male, si potrebbero danneggiare i perni di sicurezza.

Nota: Il recipiente si adatta sul blocco motore secondo 4 diverse posizioni. L'impugnatura può essere posizionata di fronte o su uno dei lati, secondo le preferenze dell'utilizzatore.

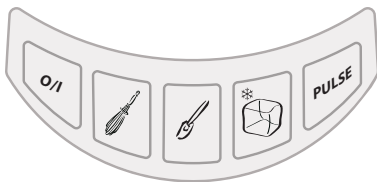
- Attaccare l'apparecchio alla corrente. Il frullatore è pronto per essere utilizzato.

C. Smontaggio del recipiente

- Spegner l'apparecchio e staccarlo dalla corrente
- Togliere il recipiente dal blocco motore sollevandolo (attenzione: non svitare il recipiente direttamente sul blocco motore)
- Ruotare il tappo dosatore in senso antiorario e togliere il coperchio.
- Togliere il coperchio
- Per pulire il recipiente, toglierlo e poggiarlo su una superficie piatta. Svitare il colletto di chiusura ruotandolo in senso antiorario.
- Togliere la lama, facendo attenzione. **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE NEL MANIPOLARE LA LAMA, PERCHÉ È ESTREMAMENTE TAGLIENTE.**
- Togliere la guarnizione di gomma.

N.B. Attenzione a non danneggiare la guarnizione, in quanto necessaria per il buon funzionamento e la tenuta dell'apparecchio.

D. Pannello comandi



O/I ON/OFF



Montare a neve






Frullare



Tritare il ghiaccio

PULSE Impulsi




I. Velocità di utilizzo , e

- Premere il pulsante **O/I** . La spia luminosa sopra il tasto si mette a lampeggiare e l'apparecchio entra in modalità "attesa".
- Premere una volta sul pulsante  ,  o  secondo la velocità desiderata per far funzionare l'apparecchio.
- La spia luminosa del tasto corrispondente si accende durante il funzionamento del frullatore.
- È possibile cambiare velocità mentre il frullatore è in funzione. Basta premere il pulsante desiderato.
- Per fare un arresto mentre il frullatore è in funzione, premere, durante l'utilizzo, il pulsante corrispondente alla velocità.
- Per arrestare il frullatore, premere il pulsante **O/I** .

II. Il tasto **PULSE**

- Questa funzione permette di lavorare per impulsi per ottenere un risultato più preciso.
- Per utilizzare questa funzione, premere il pulsante

O/I . La spia luminosa del tasto lampeggia; questo indica che l'apparecchio entra in modalità «attesa». Premere il pulsante **PULSE** ; la spia luminosa del tasto lampeggia, indicando l'attivazione di questa funzione.

- Premere, poi rilasciare, il pulsante corrispondente alla velocità scelta ( ,  o ). Ripetere l'operazione il numero di volte desiderato.




E. Utilizzo del frullatore

- Raccomandiamo di lavare accuratamente tutti gli accessori e i recipienti prima del primo utilizzo.

ATTENZIONE: manipolare con la massima prudenza gli accessori taglienti.

- Collocare il blocco motore su una superficie piatta.
- Montare il recipiente (vedere capitolo 2B). Posizionarlo sul blocco motore.
- Inserire tutti gli ingredienti necessari della ricetta nel recipiente, quindi rimettere il coperchio. È possibile aggiungere altri ingredienti durante la frullatura. Per far questo, togliere il tappo dosatore e versare gli ingredienti dall'apertura. Dopo aver aggiunto gli ingredienti, rimettere il tappo dosatore sul coperchio.

ATTENZIONE: la quantità totale (liquidi e solidi) non deve superare la gradazione 1.75L.

- Premere il pulsante **O/I** .
- Selezionare la velocità prescelta ( ,  , ).
- È anche possibile procedere per impulsi, premendo il tasto **PULSE** . Premere, quindi rilasciare, il tasto corrispondente alla velocità scelta, controllando che gli alimenti ricadano ogni volta in fondo al recipiente.
- Non lavorare gli ingredienti troppo a lungo. Per la maggior parte delle volte, questo apparecchio permette di ottenere i risultati desiderati in pochi

secondi.

- Una volta conclusa la preparazione, premere il pulsante **O/I** e staccare la spina dalla presa elettrica.

ATTENZIONE: Non mettere mai le mani nel recipiente quando il frullatore è attaccato alla corrente.

- Per evitare choc termici, non mettere mai ghiaccio, alimenti congelati o liquidi molto freddi nel recipiente appena uscito dal lavastoviglie. Analogamente, non mettere mai liquidi o alimenti molto caldi nel recipiente di vetro quando è freddo.
- Non utilizzare mai liquidi in ebollizione né ingredienti completamente congelati (ad eccezione dei cubetti di ghiaccio o di frutta congelata tagliata in pezzi da 1,5 cm).
- Lasciar raffreddare liquidi in ebollizioni per 5 minuti prima di versarli nel recipiente.

N.B. Socchiudere il tappo dosatore per lavorare liquidi caldi: questo permette al vapore di fuoriuscire. Non riempire il recipiente a più di 2/3 della sua capacità per preparare una zuppa o una minestra calda.

- Talvolta, è possibile che alimenti appiccicosi si attacchino alle pareti del recipiente o si ammassino attorno alla lama. Utilizzare una spatola per ridistribuire gli alimenti al centro del recipiente.

ATTENZIONE: Utilizzare una spatola solo quando il frullatore è spento. Non utilizzare mai utensili metallici, che potrebbero danneggiare il recipiente o la lama.

- Una volta conclusa la preparazione, premere il pulsante **O/I** e staccare la spina dalla presa elettrica.
- Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente di vetro. Svuotare e pulire il recipiente dopo averlo utilizzato.
- Il frullatore è dotato di una protezione termica riattivabile. Se va in sovraccarico, è possibile che l'apparecchio si spenga per evitare pericolosi surriscaldamenti. In tal caso, staccare la spina dalla

presa elettrica e lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti. Togliere una parte degli ingredienti e riavviare l'apparecchio secondo la normale procedura.

- Per evitare surriscaldamenti al motore, il frullatore è dotato di una funzione di arresto automatico. Dopo un funzionamento ininterrotto di due minuti, il frullatore passa automaticamente in modalità standby. Per continuare a frullare, premere la funzione desiderata.

F. Il parere degli chef



- Mettere prima gli ingredienti liquidi nel recipiente, poi aggiungere gli altri alimenti. Gli ingredienti risulteranno così frullati più uniformemente.
- Tagliare la maggior parte degli ingredienti in cubetti di circa 1,5 – 2,5 cm. Il risultato sarà, così, più omogeneo.
- Utilizzare il tappo dosatore per misurare gli ingredienti liquidi, come l'alcool. Rimettere il tappo dopo aver aggiunto gli ingredienti nel recipiente. Per lavorare ingredienti caldi, lasciare il recipiente socchiuso.
- Per tritare erbe aromatiche, aglio, cipolle, bucce di frutti, croste di pane, nocciole, spezie, ecc., controllare che recipiente e lame siano ben asciutti.
- Se gli alimenti tendono a appiccicarsi alle pareti del recipiente, procedere per impulsi. Gli impulsi devono essere brevi. Fare una pausa abbastanza lunga fra gli impulsi, in modo che la lama smetta di girare.
- Lasciar raffreddare leggermente gli alimenti caldi prima di lavorarli; questo permette di evitare un accumulo di vapore che potrebbe causare il sollevarsi del coperchio dal recipiente. Lasciare il

- tappo dosatore socchiuso per lavorare alimenti caldi.
- Se i preparati non riescono durante l'elaborazione di un cocktail, allungare il tutto aggiungendo un po' di liquido.

G. Domande/risposte

COSA FARE SE:	RISPOSTE:
Il mio apparecchio non funziona?	Controllare che l'apparecchio sia correttamente attaccato alla corrente.
Il preparato fuoriesce dalla base?	Verificare che il recipiente sia stato montato correttamente e che la guarnizione sia posizionata bene.
Il preparato fuoriesce dal coperchio?	Controllare che la quantità totale (liquida e solida) non superi 1,75 L.
Il motore rallenta?	La quantità di alimenti supera il massimo raccomandato. Togliere una parte e procedere in due volte.
La lama resta bloccata?	Togliere una piccola quantità di preparato. Tagliare gli alimenti di grosse dimensioni a pezzi prima di tritarli, quindi procedere utilizzando gli impulsi per ottenere un risultato migliore.
La lama resta bloccata nonostante una riduzione delle quantità nel recipiente?	Spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Probabilmente la lama non è stata posizionata correttamente. Controllare il montaggio del frullatore.

H. Pulizia e manutenzione

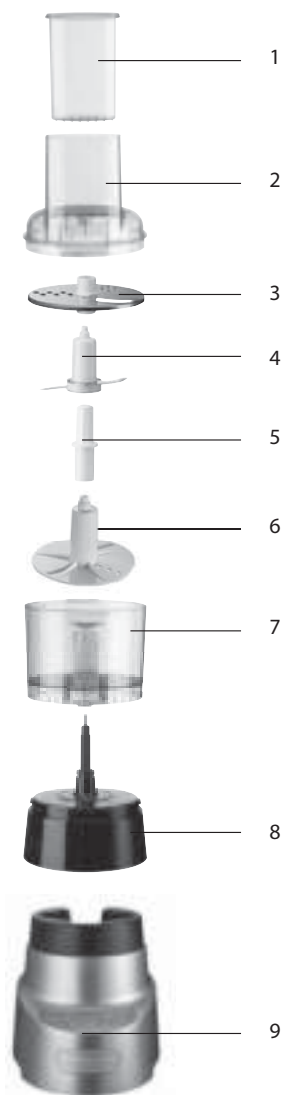
- L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo. Pulire il recipiente prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, evitando così che degli alimenti si secchino al suo interno. Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente.
- Per pulire il recipiente, toglierlo dal blocco motore. Se necessario, sciacquare l'interno per togliere l'eccesso di preparato. Poi, separare il recipiente dal colletto di chiusura (vedere 2C).
- Tutte le componenti dell'apparecchio, tranne il blocco motore, possono essere lavate in lavastoviglie.
- Nel lavare la lama a mano, maneggiarla con la massima prudenza. Evitare di lasciare la lama in acqua e sapone, al fine di non perderla di vista ed evitare così qualsiasi rischio di infortunio.
- Per pulire il blocco motore, utilizzare una spugna umida con alcune gocce di detersivo delicato. Non utilizzare spugne abrasive.

ATTENZIONE: Non immergere mai il blocco motore in acqua o qualsiasi altro liquido, né metterlo mai in lavastoviglie.

3. ROBOT

A. Caratteristiche prodotto

1. Spingi-alimenti
2. Coperchio
3. Disco per affettare/
grattugiare, reversibile
4. Lama per tritare in
acciaio inossidabile
5. Adattatore
6. Disco per emulsione
7. Recipiente di preparazione
8. Base robot
9. Blocco motore



B. Assemblaggio del recipiente di preparazione

- Tenere la base del robot con un mano e l'impugnatura con l'altra. Avvitare il recipiente sulla base ruotando in senso orario. Uno scatto indica l'avvenuta chiusura del recipiente sulla base del robot.
- Collocare l'unità sul blocco motore.

Nota: Il recipiente si adatta sul motore secondo 4 diverse posizioni. L'impugnatura può essere posizionata di fronte o su uno dei lati, secondo le preferenze dell'utilizzatore.

- Inserire la lama per tritare, il disco reversibile e il disco per emulsione come indicato di seguito:

1 Lama per tritare

- Posizionare la lama sull'asse centrale del recipiente. La lama deve infilarsi facilmente sul fondo del recipiente e toccarne quasi il fondo.

LA LAMA È MOLTO TAGLIENTE. Afferrare sempre la lama dal suo mozzo centrale.

2 Disco reversibile

- Posizionare l'adattatore sull'asse centrale del recipiente.
- Mettere il disco sull'adattatore.
- **ATTENZIONE:** tenere il disco dal mozzo di plastica centrale per evitare qualsiasi rischio di infortunio.

Per affettare: la lama per affettare deve essere orientata verso l'alto.

Per grattugiare:

Le fessure per grattugiare devono essere rivolte verso l'alto.

3 Disco per emulsione

- Mettere il disco per emulsione sull'asse centrale del recipiente
- Mettere il coperchio sul recipiente, avvitandolo

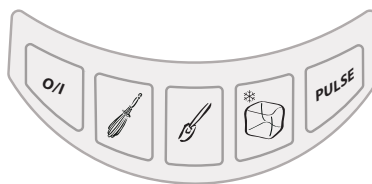
in senso orario fino a raggiungere il corretto posizionamento. Uno scatto indica l'avvenuta chiusura del coperchio.

- Inserire lo spingi-alimenti nella tramoggia d'alimentazione, con il lato più arrotondato verso l'esterno del recipiente.
- Attaccare l'apparecchio alla corrente. Il robot è pronto per essere utilizzato.

C. Smontaggio del recipiente di preparazione




- Tenere il recipiente con una mano, e con l'altra svitare il coperchio in senso antiorario.
- Togliere dal recipiente la lama per tritare, il disco reversibile (con il suo adattatore) o il disco per emulsione.
- Tenere saldamente la base del robot con un mano e l'impugnatura del recipiente con l'altra. Svitare il recipiente dalla base ruotandolo in senso antiorario; togliere il recipiente.
- Togliere la base del robot dal blocco motore.

D. Pannello comandi



- | | |
|--------|---------------------------------|
| ON/OFF | ON/OFF |
| | Ridurre in purea |
| | Tritare, affettare, grattugiare |
| | Emulsionare |
| PULSE | Impulsi |

I. Velocità di utilizzo , e

- Premere il pulsante **O/I** . La spia luminosa sopra il tasto si mette a lampeggiare e l'apparecchio entra in modalità "attesa".
- Premere una volta sul pulsante ,  o  secondo la velocità desiderata per far funzionare l'apparecchio.
- La spia luminosa del tasto corrispondente si accende durante il funzionamento del robot.
- È possibile cambiare velocità mentre il frullatore è in funzione. Basta premere il pulsante desiderato.
- Per fare un arresto mentre il robot è in funzione, premere, durante l'utilizzo, il pulsante corrispondente alla velocità.
- Per arrestare il robot, premere il pulsante **O/I** .

II. Il tasto PULSE

- Questa funzione permette di lavorare per impulsi per ottenere un risultato più preciso.
- Per utilizzare questa funzione, premere il pulsante **O/I** . La spia luminosa del tasto lampeggia; questo indica che l'apparecchio entra in modalità «attesa». Premere il pulsante **PULSE** ; la spia luminosa del tasto lampeggia, indicando l'attivazione di questa funzione.
- Premere e rilasciare il pulsante corrispondente alla velocità scelta. Ripetere l'operazione il numero di volte desiderato.

E. Utilizzo del robot

I. Tritare o ridurre in purea

Per tritare finemente alimenti come cipolle, utilizzare la lama per tritare e procedere come indicato di seguito:


- Tagliare sempre gli alimenti a pezzi prima di inserirli nella tramoggia di alimentazione.
- È possibile inserire fino a 250 g di alimenti alla volta
- Per un risultato ottimale e controllato, si consiglia di procedere per impulsi, controllando che gli alimenti ricadano ogni volta in fondo al recipiente (vedere 3D II).

- Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo.
- Si consiglia di poggiare una mano sul coperchio dell'apparecchio durante l'utilizzo in modo da stabilizzare l'apparecchio stesso.
- Dopo l'arresto del motore, se necessario, usare la spatola sui bordi del recipiente.


Per tritare finemente erbe aromatiche e fresche, utilizzare la lama per tritare e procedere come indicato di seguito:

- Recipiente e lama devono essere perfettamente puliti e asciutti.
- Togliere i gambi dalle erbe, conservando solo la parte più tenera.
- Mettere le erbe nel recipiente. Procedere per impulsi fino a tritare sufficientemente le erbe. Se perfettamente asciutte, una volta tritate le erbe aromatiche si conservano 4 o 5 giorni in frigo.

Per tritare carne, pollame, pesce e crostacei, usare la lama per tritare e procedere come indicato di seguito:

- Gli alimenti devono essere molto freddi ma non congelati.
- Tagliare questi ultimi in pezzi da 3 cm circa.
- Premere il tasto  e lasciar girare il motore per alcuni secondi. Se necessario, aspettare l'arresto del motore, quindi usare una spatola per togliere gli alimenti che aderiscono alle pareti.

Per ridurre gli alimenti in purea, utilizzare la lama per tritare e procedere come indicato di seguito:


- Tritare grossolanamente gli alimenti quindi premere il tasto  e aspettare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

NB: questo procedimento non è adatto per ridurre in purea le patate.

II. Affettare e grattugiare

- Montare il robot con il disco per grattugiare/affettare

come spiegato nella sezione 3B. Tenere il disco per il mozzo di plastica centrale, quindi chiudere il coperchio.

- Inserire gli alimenti dalla tramoggia d'alimentazione, quindi introdurre lo spingi-alimenti da sopra.
- Premere il tasto , quindi mantenere una pressione moderata sullo spingi-alimenti per grattugiare o affettare gli alimenti.
- Durante l'utilizzo, senza spegnere l'apparecchio, è possibile togliere lo spingi-alimenti e introdurre nuovi alimenti.

ATTENZIONE: Non introdurre mai le dita o una spatola nella tramoggia d'alimentazione.

- Dopo aver affettato o grattugiato gli alimenti, premere il tasto **O/I**. Aspettare che il disco smetta di girare prima di togliere il coperchio. Quindi, togliere il disco afferrandolo per il mozzo di plastica centrale.

Per affettare frutta e verdura di forma rotonda e grandezza media, procedere come indicato di seguito:

- Tagliare le estremità affinché il frutto o l'ortaggio possa essere poggiato piatto sul disco.
- Scegliere frutta o verdura soda e non troppo matura.
- Togliere cuore, semi e noccioli prima di affettare.
- Per ottenere lamelle o fette lunghe, tagliare gli alimenti con larghezza uguale a quella dell'apertura della tramoggia, quindi posizionare i pezzi orizzontalmente.

N.B.: La frutta o la verdura di tipo molle deve essere poggiata molto delicatamente, per non romperla.

Per affettare carne o pollame, procedere come indicato di seguito:



- Tagliare gli alimenti della grandezza dell'apertura.
- Mettere gli alimenti nell'apertura, con la parte piatta verso il basso, quindi premere lo spingi-alimenti per affettare.

N.B.: Per carne o pollame crudo, mettere i pezzi in congelatore fino a quando sono duri al tatto ma facili da perforare con la punta di un coltello.

N.B.: Per la carne o il pollame cotto, i pezzi devono essere freddi.

III. Sbattere o montare a neve

Il disco per emulsione permette di montare gli albumi a neve.

- Montare il robot con il disco per emulsione come spiegato nella sezione 3B.
- Inserire gli albumi d'uovo nel recipiente e chiudere il coperchio
- Premere il tasto  o 
- Lasciar girare il motore fino a quando gli albumi formano una massa compatta.

Suggerimenti: aggiungere una presina di sale o alcune gocce di succo di limone per ottenere un risultato migliore. Si consiglia, inoltre, di togliere lo spingi-alimenti dalla tramoggia d'alimentazione per aerare bene il preparato.

- Il disco per emulsione permette anche di emulsionare preparati come:
 - Panna montata (chantilly, zabaione, tiramisù...)
 - Maionese (béarnaise, rouille, mousseline...)
 - Meringa (francese, italiana)
 - Vinaigrette

IV. Aggiungere alimenti durante il funzionamento

- Lo spingi-alimenti è dotato di un'apertura che permette di aggiungere ingredienti liquidi in modo lento e regolare. Per far questo, versare il liquido attraverso l'apertura mentre l'apparecchio è in funzione. Questo metodo è particolarmente utile per preparare la maionese o altre salse.
- È possibile anche aggiungere alimenti di piccole dimensioni o tagliati a pezzi, ad esempio formaggio, carne o spicchi d'aglio, mentre la macchina è in funzione; per far questo, versare gli alimenti attraverso l'apposita apertura. Riposizionare subito lo spingi-alimenti dopo aver versato gli ingredienti, evitando così qualsiasi schizzo o rischio di incidente.

V. Togliere gli alimenti dal robot

- Premere il tasto **O/I** e aspettare che le lame abbiano smesso di girare.
- Togliere il coperchio svitandolo in senso antiorario.
- Nello svuotare il recipiente, fare attenzione che la lama non cada, per evitare qualsiasi rischio di infortunio.

F. Il parere degli chef



- Tagliare gli alimenti di grosse dimensioni in pezzi di più o meno 3 cm prima di tritarli. Il risultato ottenuto sarà migliore. I tempi di preparazione si allungano in caso di alimenti tagliati più grandi.
- Preferire la funzione **PULSE** per tritare. Questo, infatti, permette agli alimenti di ricadere sul fondo del recipiente dopo ogni impulso. Gli alimenti risulteranno, così, tritati perfettamente.
- Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo. Questo principio si applica anche al ghiaccio tritato.
- Per tritare erbe aromatiche, recipienti e lame dell'apparecchio devono essere asciutti. Le erbe risultano tritate più finemente se ne vengono immesse nel recipiente quantità più consistenti. Possono essere congelate in una confezione ermetica.

- Per affettare perfettamente dei peperoni interi, togliere gambo e semi dall'alto. Affinché il peperone resti compatto, lasciare l'altra estremità intera.
- Per affettare il formaggio. Non tutti i formaggi possono essere affettati. In genere, i formaggi a pasta molle non si prestano per essere affettati, mentre quelli a pasta dura rischiano di danneggiare il disco o l'apparecchio stesso. Non cercare mai di affettare un formaggio troppo duro da tagliare con il coltello.
- Per montare una maionese, è possibile anche utilizzare la lama per tritare. Questo processo è molto rapido e garantisce un risultato perfetto.
- Per un preparato denso, tipo «crema al burro», lavorare il burro per rammollirlo ed evitare, così, il rischio di grumi.

G. Pulire e riporre gli accessori

- L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo. Pulire il recipiente prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, evitando così che degli alimenti si seccino al suo interno. Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente.
- Nel lavare la lama o il disco reversibile a mano, maneggiarli con la massima prudenza. Evitare di lasciarli in acqua e sapone, al fine di non perderli di vista ed evitare così qualsiasi rischio di infortunio.
- Riporre lama e disco per affettare/grattugiare fuori della portata dei bambini.
- Tutte le componenti dell'apparecchio, tranne il blocco motore e la base del robot, possono essere lavate in lavastoviglie.
- Per pulire il blocco motore e la base del robot, utilizzare una spugna umida con alcune gocce di detersivo delicato. Non utilizzare spugne abrasive.

ATTENZIONE: Non immergere mai il blocco motore in acqua o qualsiasi altro liquido, né metterlo mai in lavastoviglie.

H. Domande/risposte

COSA FARE SE:	RISPOSTE:
Il mio apparecchio non funziona?	Controllare che l'apparecchio sia correttamente attaccato alla corrente.
Il motore non si avvia?	Il sistema di chiusura di sicurezza impedisce al motore di avviarsi se l'apparecchio non è montato correttamente. Controllare che recipiente e coperchio siano fissati correttamente. Se il motore non si avvia, controllare filo elettrico e presa.
Il motore rallenta?	La quantità di alimenti supera il massimo raccomandato. Togliere una parte e procedere in due volte.
Il robot multifunzione si spegne mentre è in funzione?	È possibile che il coperchio si sia sbloccato. Controllare che sia correttamente fissato in posizione. Una protezione di sicurezza impedisce al motore di surriscaldarsi in caso di carico eccessivo. Premere il pulsante ON/OFF e staccare l'apparecchio dalla presa elettrica. Aspettare 10 -15 minuti che il robot si raffreddi prima di riattaccarlo alla corrente.
La lama resta bloccata?	Togliere una piccola quantità di preparato. Tagliare gli alimenti di grosse dimensioni a pezzi prima di tritarli, quindi procedere utilizzando gli impulsi per ottenere un risultato migliore.
La lama resta bloccata nonostante una riduzione delle quantità nel recipiente?	Spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Probabilmente la lama non è stata posizionata correttamente. Controllare il montaggio del robot.
Gli alimenti sono tritati o frullati in modo irregolare?	Gli ingredienti devono essere tagliati in modo uniforme (circa 3 cm) prima di essere lavorati. Procedere per piccole quantità per evitare di caricare troppo l'apparecchio.
Le fette sono disuguali o di spessore diverso?	Mettere alimenti di dimensioni uniformi nella tramoggia di alimentazione. Esercitare una pressione uniforme sullo spingi-alimenti.
Del cibo resta attaccato alla parte superiore del disco?	È normale che restino attaccati ingredienti di piccole dimensioni. Tagliare questi ingredienti a mano per poi aggiungerli agli ingredienti già lavorati.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

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



• **ATENCIÓN** : Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

- Utilice este aparato exclusivamente de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Coloque siempre la base sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.
- Coloque siempre la cuchilla en su sitio antes de añadir los ingredientes.
- Antes de encender el robot verifique que la cuchilla o el disco están insertados hasta el fondo en el eje del motor y que la tapadera está correctamente colocada.
- Manipule las cuchillas y los discos con suma precaución. Evite tocar las partes metálicas cortantes. No toque las cuchillas con el aparato enchufado.
- No coloque nunca la cuchilla o el disco sobre el eje del motor antes de haber bloqueado la cubeta.
- Detenga y desenchufe el aparato antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes que se mueven cuando el aparato esté encendido. Espere siempre a que la cuchilla o el disco se detengan completamente antes de retirar los embutidores o la tapadera.
- Utilice siempre el embutidor para rallar o rebanar los alimentos. No empuje nunca con los dedos ni con cualquier otro utensilio.
- Retire la cubeta de la base antes de retirar la cuchilla. No deje nunca la cuchilla sobre el eje del motor cuando no esté utilizando el robot. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
- No sobrecargue el aparato. Si el motor se cala, apague y desenchufe el robot. Retire una parte de los alimentos, espere 15 min y vuélvalo a encender.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies

calientes.

- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo, antes de retirar los alimentos y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- El aparato no debe ser utilizado por niños. Guarde el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o motrices alteradas, o bien por personas que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, siempre que estén bajo supervisión o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a la utilización del aparato.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida



En interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que estén a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

1. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de aparatos culinarios que permiten a los apasionados por la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad.

Todos los aparatos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina robustez, innovación, prestaciones y ergonomía.

Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en todas las cocinas, gracias a un diseño sobrio y elegante.

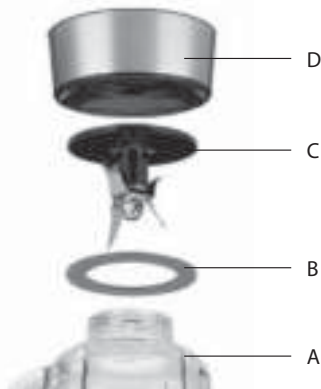
2. BATIDORA DE VASO

A. Características del producto

1. Tapón dosificador graduado (60 ml)
2. Tapadera
3. Jarra de cristal graduada (1.75L)
4. Cuchilla en forma de estrella 4 puntas
5. Junta de estanqueidad de caucho
6. Aro de sujeción con clavijas de seguridad
7. Panel de control electrónico
8. Base motor
9. Patas antideslizantes



B. Montaje de la jarra



- Retire la tapa y coloque la jarra de cristal (A) boca abajo sobre una superficie plana.
- Coloque la junta de caucho (B) sobre la abertura redonda del fondo de la jarra de cristal.
- Dé la vuelta a la cuchilla (C) y coloque el extremo en la abertura del fondo de la jarra. **TENGA MUCHO CUIDADO AL MANEJAR LA CUCHILLA, PUES ESTÁ MUY AFILADA.**
- Coloque el aro de sujeción (D) sobre la cuchilla y atornille firmemente en el sentido de las agujas del reloj.

Nota: El aro de sujeción está equipado con clavijas de seguridad que impiden que el aparato funcione si la jarra no se ha montado correctamente.

- Cuando se hayan montado todos los elementos, coloque la jarra del derecho.
- Coloque la tapadera sobre la jarra.
- Coloque el tapón dosificador en el alojamiento previsto para ello y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado.

Nota: Cuando la batidora esté en marcha debe tener siempre la tapadera puesta.

- Coloque la jarra sobre la base motor con precaución.

Si está mal colocada, podrían dañarse las clavijas de seguridad.

NOTA: La jarra se puede adaptar a la base motor en cuatro posiciones diferentes. La empuñadura puede quedar a la izquierda o a la derecha según sus preferencias.

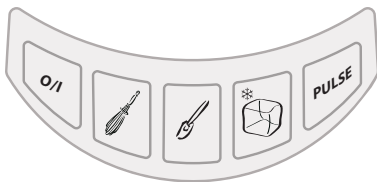
- Enchufe el aparato. La batidora queda lista para su uso.




C. Desmontaje de la jarra

- Apague y desenchufe el aparato.
- Retire la jarra de la base motor levantándola (cuidado: no haga girar la jarra directamente sobre la base motor)
- Haga girar el tapón dosificador en el sentido inverso al de las agujas del reloj y retírelo de la tapa.
- Retire la tapa
- Para limpiar la jarra, colóquela boca abajo sobre una superficie plana. Luego haga girar el aro de sujeción en el sentido inverso al de las agujas del reloj.
- Retire cuidadosamente la cuchilla. **TENGA MUCHO CUIDADO AL MANEJAR LA CUCHILLA, PUES ESTÁ MUY AFILADA.**
- Retire la junta de caucho




Nota: Tenga cuidado de no perder esta pieza, pues es necesaria para el buen funcionamiento del aparato y para la estanqueidad de la jarra.

D. Cuadro de control



- O/I** On/Off
-  Batir
-  Mezclar
-  Picar hielo
- PULSE** Impulsos




I. Velocidad de utilización , e

- Pulse el botón **O/I** . El indicador luminoso que está sobre la tecla se pondrá a parpadear y el aparato entrará en modo «espera».
- Pulse una vez el botón  ,  o  , en función de la velocidad con la que desee hacer funcionar el aparato.
- El indicador luminoso de la tecla correspondiente se encenderá cuando empiece a funcionar la batidora.
- Es posible cambiar de velocidad mientras está funcionando la batidora. Solo tiene que pulsar la tecla correspondiente.
- Para detener el motor mientras está funcionando la batidora, pulse de nuevo el botón correspondiente a la velocidad a la que esté funcionando.
- Para detener la batidora, pulse el botón **O/I** .

II. La tecla **PULSE**

- Esta función le permitirá trabajar mediante impulsos para obtener un resultado más preciso.
- Para utilizar esta función, pulse el botón **O/I** . El

indicador luminoso de la tecla se pondrá a parpadear, lo que indica que el aparato está en modo «espera». Pulse el botón **PULSE**. El indicador luminoso de la tecla se pondrá a parpadear, indicando que esta función está activada.

- Pulse y suelte la tecla correspondiente a la velocidad elegida ( ,  ou ). Repita la operación todas las veces que sea necesario.




E. Utilización de la batidora

- Le recomendamos que lave cuidadosamente los accesorios y jarras antes de utilizarlos por primera vez.

Atención: Manipule con toda la precaución posible los accesorios afilados

- Coloque la base motor sobre una superficie plana.
- Monte la jarra (consulte el capítulo 2B) y colóquela sobre la base motor.
- Coloque todos los ingredientes necesarios para la receta en la jarra y vuelva a colocar la tapa. Es posible añadir otros ingredientes durante la mezcla. Para ello, retire el tapón dosificador y añada ingredientes por la apertura. Vuelva a colocar el tapón dosificador sobre la tapa después de haber añadido todos los ingredientes.

Atención: la cantidad total (líquido y sólido) no debe superar la marca de los 1,75L.

- Pulse el botón **O/I** .
- Seleccione la velocidad ( ,  , ).
- También es posible proceder mediante impulsos. Para ello pulse la tecla **PULSE**. Luego pulse y suelte la tecla correspondiente a la velocidad de su elección, comprobando que los alimentos vuelven a caer en el fondo de la jarra tras cada pulsación.
- No trabaje los ingredientes durante demasiado

tiempo. En la mayor parte de los casos, este aparato permite obtener los resultados deseados en solo unos segundos.

- Cuando haya terminado de preparar los alimentos, pulse el botón **O/I** y desenchufe la batidora.

Atención: No meta nunca las manos en la jarra con la batidora enchufada.

- Para evitar choques térmicos, no meta hielo, alimentos congelados o líquidos muy fríos en la jarra nada más sacarla del lavavajillas. A la inversa, no meta líquidos o ingredientes muy calientes en la jarra de cristal si está fría.
- No utilice nunca líquidos en ebullición o ingredientes completamente congelados (con excepción de cubitos de hielo o fruta congelada en trozos de 1,5 cm).
- Deje que se enfríen los líquidos en ebullición durante 5 minutos antes de echarlos en la jarra.

Nota: Para trabajar con líquidos calientes, abra un poco el tapón dosificador para que pueda salir el vapor. No llene la jarra a más de dos tercios de su capacidad cuando esté preparando sopa o puré caliente.

- Es posible que algunos alimentos se queden pegados a las paredes de la jarra o queden atascados alrededor de la cuchilla. Utilice una espátula para devolver los alimentos al centro de la jarra.

Atención: No utilice la espátula hasta no haber apagado la batidora. No utilice utensilios metálicos, pues podría dañar la jarra o la cuchilla.

- Cuando haya terminado de preparar los alimentos, pulse el botón **O/I** y desenchufe la batidora.
- No conserve alimentos o líquidos en la jarra. Vacíe y limpie la jarra después de cada uso.
- La batidora tiene un sistema de protección térmica con fusible. En caso de sobrecarga, es posible que el aparato se detenga para evitar que el motor se caliente demasiado. En este caso, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Retire una parte de los ingredientes y

vuelva a poner en marcha el aparato de acuerdo con el procedimiento habitual.

- Para evitar un esfuerzo excesivo al motor, esta batidora incorpora un sistema de parada automática. Cuando lleve funcionando de forma continua durante dos minutos, pasará automáticamente a la modalidad en espera. Para seguir utilizándola, pulse de nuevo la tecla deseada.

F. Sugerencias de los chefs



- Empiece colocando en la jarra los ingredientes líquidos y añada a continuación el resto de los alimentos. Los ingredientes se mezclarán de manera más uniforme.
- Corte la mayor parte de los ingredientes en cubos de 1,5-2,5 cm. De esta forma obtendrá resultados más homogéneos.
- Utilice el tapón dosificador para medir los ingredientes líquidos, como el alcohol. Vuelva a colocar el tapón dosificador después de haber añadido todos los ingredientes. Cuando esté utilizando ingredientes calientes deje la jarra entreabierta.
- Para picar hierbas aromáticas, ajo, cebolla, ralladura de limón, pan seco, avellanas, especias, compruebe que la jarra y las cuchillas están bien secas.
- Si los alimentos tienen tendencia a pegarse a las paredes de la jarra, trabaje mediante impulsos. Los impulsos deben ser breves. Haga una pausa lo bastante larga entre cada impulso para que la cuchilla pueda detenerse completamente.
- Deje que los alimentos calientes se enfríen ligeramente antes de mezclarlos, lo que permite

evitar una acumulación de vapor que podría levantar la tapadera. Deje el tapón dosificador entreabierto cuando esté mezclando alimentos calientes.

- Si durante la elaboración de un cóctel los ingredientes no se mezclan bien, añada un poco de líquido para ayudar.

G. Preguntas y respuestas

Qué hacer si:	RESPUESTAS:
La batidora no funciona?	Verifique que está enchufada.
La preparación se escurre por la base.	Compruebe que la jarra está correctamente montada y la junta bien colocada.
La preparación se sale por la tapadera.	Verifique que la cantidad total de líquidos y sólidos no supera 1,75 L.
El motor va más despacio.	La cantidad de alimentos supera el máximo recomendado. Retire una parte y proceda en dos tandas.
La cuchilla se queda bloqueada.	Retire una parte de los alimentos. Corte los alimentos grandes en trozos antes de triturarlos y proceda mediante toques para obtener mejores resultados.
La cuchilla se queda bloqueada a pesar de una reducción de las cantidades en la jarra.	Apague y encienda la batidora. Es probable que la cuchilla no esté colocada correctamente. Verifique el montaje de la batidora.

H. Limpiar y guardar

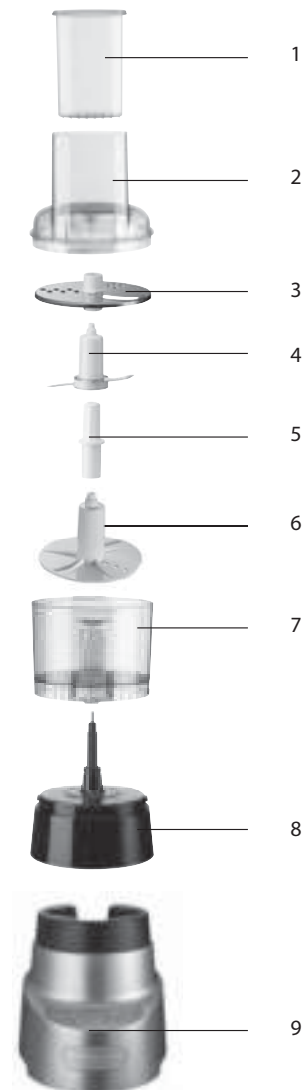
- Puede dejar la batidora sobre el mostrador de la cocina. Debe desenchufarla cuando no la esté utilizando.
- Desenchufe siempre la batidora antes de limpiarla. Limpie la jarra antes de la primera utilización y después de cada utilización, para evitar que los restos de alimentos se sequen. No conserve alimentos o líquidos en la jarra.
- Para limpiar la jarra, debe retirarla de la base motor. Si es necesario, aclare el interior, para retirar el excedente de preparación. Luego retire la arandela de sujeción de la parte inferior de la jarra (consulte el apartado 2C).
- Todos los componentes de la batidora, con excepción de la base motor, pueden lavarse en el lavavajillas.
- Cuando esté lavando a mano la cuchilla, proceda con la mayor precaución. Evite dejar la cuchilla en agua jabonosa para no perderla de vista, evitando así riesgo de accidentes.
- Para limpiar la base, utilice una esponja húmeda impregnada con un detergente suave. No utilice una esponja abrasiva.

Atención: No sumerja en ningún caso la base en agua o en otro líquido y no la meta en el lavavajillas.

3. ROBOT

A. Características del producto

1. Embudidor
2. Tapadera
3. Disco para rebanar / rallar reversible
4. Cuchillas de acero inoxidable.
5. Adaptador
6. Disco para emulsiones
7. Cubeta
8. Cuerpo del robot
9. Base motor



B. Montaje de la cubeta

- Sujete el cuerpo del robot con una mano y la empuñadura de la cubeta con la otra. Atornille la cubeta a la base, girando en el sentido de las agujas del reloj. Escuchará un clic cuando la cubeta haya quedado correctamente encajada en el cuerpo.
- Coloque el conjunto sobre el bloque motor.

NOTA: La cubeta se puede colocar sobre el motor en cuatro posiciones diferentes. La empuñadura puede quedar a la izquierda o a la derecha según sus preferencias.

- Coloque la cuchilla picadora, el disco reversible o el disco de emulsión tal y como se indica a continuación:

1 Cuchilla picadora

- Coloque la cuchilla sobre el eje central de la cubeta. La cuchilla debe quedar correctamente encajada en el fondo de la cubeta.

TENGA CUIDADO, LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFILADA. Sujete siempre la cuchilla por el centro.

2 Disco reversible

- Coloque el adaptador sobre el eje central de la cubeta.
- Coloque a continuación el disco sobre el adaptador.
- **ATENCIÓN** Sujete el disco por el núcleo de plástico, con el fin de evitar accidentes.

Para rebanar: la cuchilla de rebanar debe estar orientada hacia arriba.

Para rallar: el rallador debe estar orientado hacia arriba.

3 Disco para emulsiones

- Coloque el disco para emulsiones sobre el eje central de la cubeta
- Coloque la tapadera sobre la cubeta y atornille en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio. Cuando esté correctamente encajada

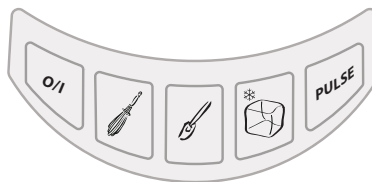
escuchará un clic.

- Coloque el embudidor en el tubo de alimentación, con el lado redondeado mirando hacia el exterior de la cubeta.
- Enchufe el aparato. El robot está listo para su uso.

C. Desmontaje de la cubeta

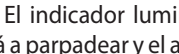

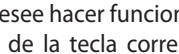
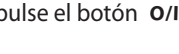
- Sujete la cubeta con una mano y desenrosque la tapadera con la otra, haciéndola girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Retire de la cubeta la cuchilla, el disco reversible (con su adaptador) o el disco de emulsión.
- Sujete firmemente el cuerpo del robot con una mano y la empuñadura de la cubeta con la otra. Luego retire la cubeta del cuerpo haciéndola girar en el sentido inverso al de las agujas del reloj.
- Retire el cuerpo del robot de la base motor.

D. Cuadro de control

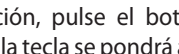


O/I	ON/OFF
	Preparar puré
	Picar, rebanar, rallar
	Emulsionar
PULSE	Impulsos

I. Velocidad de utilización

- Pulse el botón **O/I** . El indicador luminoso que está sobre la tecla se pondrá a parpadear y el aparato entrará en modo «espera».
- Pulse una vez el botón  o , en función de la velocidad con la que desee hacer funcionar el aparato.
- El indicador luminoso de la tecla correspondiente se encenderá cuando empiece a funcionar el robot.
- Es posible cambiar de velocidad mientras está funcionando el robot. Solo tiene que pulsar la tecla correspondiente.
- Para detener el motor mientras está funcionando el robot, pulse de nuevo el botón correspondiente a la velocidad a la que esté funcionando.
- Para detener el robot, pulse el botón **O/I** .

II. La tecla PULSE

- Esta función le permitirá trabajar mediante impulsos para obtener un resultado más preciso.
- Para utilizar esta función, pulse el botón **O/I** . El indicador luminoso de la tecla se pondrá a parpadear, lo que indica que el aparato está en modo «espera». Pulse el botón **PULSE**. El indicador luminoso de la tecla se pondrá a parpadear, indicando que esta función está activada.
- Pulse y suelte la tecla correspondiente a la velocidad elegida. Repita la operación todas las veces que sea necesario.

E. Utilización del robot

I. Picar o hacer purés


Para picar finamente alimentos como cebolla, utilice la cuchilla de picar y proceda de la forma siguiente:

- Corte los alimentos en trozos antes de introducirlos en el tubo de alimentación.
- Puede introducir hasta 250 g de alimentos al mismo


tiempo.

- Para obtener un resultado óptimo y controlado, recomendamos proceder mediante impulsos, procurando que los alimentos vuelvan a caer al fondo del recipiente (consulte el capítulo 3D II).
 - Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos.
 - Le recomendamos que sujete la tapadera con una mano para estabilizar el robot mientras esté en funcionamiento.
 - Una vez se haya detenido el motor, si fuera necesario, utilice una espátula para limpiar los bordes de la cubeta.
- Para picar hierbas aromáticas y hierbas frescas utilice la cuchilla y proceda de la forma siguiente:
- La cubeta y la cuchilla deben estar completamente limpias y secas.
 - Corte los tallos de las hierbas, conservando únicamente la parte tierna.
 - Coloque las hierbas en el recipiente. Proceda mediante impulsos hasta que las hierbas estén suficientemente picadas. Si están perfectamente secas antes de picarlas, las hierbas aromáticas se conservarán 4 a 5 días en la nevera.

Para picar carne, aves, pescado y marisco utilice la cuchilla picadora y proceda de la forma siguiente:

- Los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados.
- Córtelos en trozos de unos 3 cm.
- Pulse la tecla  y deje funcionar el motor durante unos segundos. Si es necesario, espere a que el motor se haya detenido completamente y utilice la espátula para retirar los alimentos pegados a las paredes de la cubeta.


Para hacer puré, utilice la cuchilla picadora y proceda de la forma siguiente:

- Triture los alimentos someramente y luego pulse la tecla  hasta alcanzar la textura deseada.

NOTA: no conviene utilizar este sistema para hacer puré de

patatas.

II. Rebanar y rallar

- Monte el robot con el disco de rallar / rebanar tal y como se explica en el apartado 3B. Sujete el disco siempre por el núcleo central de plástico y cierre la tapa cuando lo haya colocado.
- Introduzca los alimentos por el tubo de alimentación y empuje con el embutidor.
- Pulse la tecla  y mantenga una presión moderada sobre el embutidor para rallar o rebanar los alimentos.
- Durante la utilización es posible retirar el embutidor para añadir alimentos sin apagar el motor.

Atención: No introduzca los dedos o una espátula por el tubo de alimentación.

- Cuando haya terminado de rallar / rebanar los alimentos, pulse la tecla **O/I** . Espere a que el disco se haya detenido completamente antes de retirar la tapa. A continuación, retire el disco sujetándolo por el núcleo central de plástico.

Para rebanar frutas y verduras redondas de tamaño mediano, proceda de la forma siguiente:

- Corte los extremos para que la fruta o la verdura descanse sobre el disco.
- Elija frutas o verduras firmes y no demasiado maduras.
- Retire el corazón, las pepitas o los huesos antes de rebanar.
- Para obtener rebanadas largas, corte los alimentos en trozos de un ancho similar al del tubo de alimentación y coloque los trozos en sentido horizontal.

NOTA: Si está trabajando con frutas y verduras blandas, no empuje demasiado para que no se aplasten.

Para rebanar carne o aves, proceda de la forma siguiente:



- Corte los alimentos del ancho del tubo de alimentación.
- Coloque los alimentos en el tubo de alimentación, con el lado plano hacia abajo, y empuje con el embutidor para empezar a rebanar.

NOTA: Ponga la carne en el congelador hasta que los trozos estén duros al tacto, pero fáciles de atravesar con la punta del cuchillo.

NOTA: Si no se trata de carne cruda, simplemente los trozos deben estar fríos.

III. Batir

El disco de emulsión permite montar claras a punto de nieve.

- Monte el robot con el disco de emulsión tal y como se explica en el apartado 3B.
- Eche las claras en el recipiente y cierre la tapa.
- Pulse la tecla  o la tecla .
- Deje que gire el motor hasta que las claras formen una masa compacta.

Truco: añada una pizca de sal o unas gotas de zumo de limón para obtener mejor resultado. También le aconsejamos que retire el embutidor del tubo de alimentación para favorecer la incorporación de aire a la preparación.

- El disco de emulsión también permite preparar:
 - Nata montada (chantillí, tiramisú...)
 - Mayonesa (salsa bearnesa, rouille, crema muselina...)
 - Merengue (de tipo francés o italiano)
 - Salsa vinagreta

IV. Añadir en marcha alimentos al robot

- El embutidor tiene un orificio que permite añadir ingredientes líquidos a un ritmo lento y regular. Para ello, vierta el líquido por este agujero con el robot funcionando. Este método resulta especialmente útil para preparar mayonesa o salsas similares.
- También es posible añadir alimentos de pequeño tamaño o cortados en trozos como queso o carne, o dientes de ajo, con el robot en marcha. Para ello, simplemente utilice el tubo de alimentación. Vuelva a colocar el embutidor en su sitio cuando haya terminado, para evitar salpicaduras o cualquier otro daño.

V. Retirar los alimentos del robot

- Pulse la tecla **O/I** y espere a que las cuchillas o discos se detengan completamente.
- Retire la tapadera girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Al volcar el recipiente, tenga cuidado, pues podría caerse la cuchilla y provocar un accidente.

F. Sugerencias de los chefs



- Corte los alimentos grandes en trozos de más o menos 3 cm antes de triturarlos. Así se podrán obtener mejores resultados. Además, cuanto más grandes sean los trozos, más largo será el tiempo de preparación.
- Es preferible utilizar la tecla **PULSE** para picar. De esta forma, los alimentos pueden caer en el fondo de la cubeta entre cada pulsación y quedan perfectamente triturados.
- Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos. Este principio también se aplica al hielo picado.
- Para picar hierbas, la cubeta y la cuchilla deben estar totalmente secos. Cuanto mayor sea la cantidad de hierba, más finamente se triturarán. A continuación, puede congelarla en una bolsa de plástico herméticamente

cerrada.

- Para rebanar perfectamente pimientos enteros, retire el rabo y las pepitas por el extremo más ancho. Deje entero el otro extremo del pimiento, para que quede rígido.
- Para cortar queso en lonchas: No todos los tipos de queso se pueden cortar en lonchas. En general, el queso de pasta blanda no es muy adecuado y el queso de pasta muy dura puede dañar el disco o el propio robot. No trate de rebanar un queso que no pueda cortar con un cuchillo.
- Es posible preparar mayonesa utilizando la cuchilla picadora. Es un procedimiento rápido que produce resultados impecables.
- Para preparar salsas densas (con mantequilla), trabaje primero la mantequilla para ablandarla, para evitar la formación de grumos.

G. Limpiar y guardar los accesorios

- Puede dejar el robot sobre el mostrador de la cocina. Debe desenchufarlo cuando no lo esté utilizando.
- Desenchufe siempre el robot antes de limpiarlo. Limpie la cubeta antes de la primera utilización y después de cada utilización, para evitar que los alimentos se sequen. No conserve alimentos o líquidos en la cubeta.
- Cuando esté lavando a mano la cuchilla o el disco reversible, proceda con la mayor precaución. Evite dejarlos en agua jabonosa para no perderlos de vista, evitando así posibles accidentes.
- Guarde la cuchilla y el disco de rebanar / rallar fuera del alcance de los niños.
- Todos los componentes del aparato, con excepción de la base motor y el cuerpo del robot, pueden lavarse en el lavavajillas.
- Para limpiar la base motor y el cuerpo del robot, utilice una esponja húmeda impregnada con un detergente suave. No utilice una esponja abrasiva.

Atención: No sumerja en ningún caso la base en agua o en otro líquido y no la meta en el lavavajillas.

H. Preguntas y Respuestas

Qué hacer si:	RESPUESTAS:
El robot no funciona	Verifique que está enchufado.
El motor no se pone en marcha.	Un sistema de bloqueo de seguridad impide que el motor se ponga en marcha cuando el aparato no está correctamente montado. Compruebe que la cubeta y la tapadera están correctamente fijadas. Si el motor no se pone en marcha, compruebe el cable de alimentación y el enchufe.
El motor va más despacio.	La cantidad de alimentos supera el máximo recomendado. Retire una parte y proceda en dos tandas.
El robot se apaga de repente.	Es posible que la tapa se haya soltado. Compruebe que está bien colocada. Un sistema de seguridad protege el motor de recalentamiento o sobrecarga. Pulse el botón ON/OFF y desenchufe el robot. Espere de 10 a 15 minutos a que el robot se enfríe antes de volverlo a enchufar.
La cuchilla se queda bloqueada.	Retire una parte de los alimentos. Corte los alimentos grandes en trozos antes de triturarlos y proceda mediante toques para obtener mejores resultados.
La cuchilla se queda bloqueada a pesar de una reducción de las cantidades en la jarra.	Apague y desenchufe el robot. Es probable que la cuchilla no esté colocada correctamente. Verifique el montaje del robot.
Los alimentos quedan picados de forma irregular.	Los ingredientes deben cortarse en trozos de tamaño homogéneo (unos 3 cm) antes de picarlos. Proceda por tandas para no sobrecargar demasiado el aparato.
Las rebanadas tienen un grosor irregular.	Coloque alimentos de tamaño homogéneo en el tubo de alimentación. La presión sobre el embudidor debe ser homogénea.
Queda comida pegada al disco.	Es normal que los ingredientes de pequeño tamaño se queden pegados al disco. Puede cortarlos a mano para añadirlos al resto de la preparación.

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.babyliss.com

IB-12/004A