



Cuisinart®



**Mixeur plongeant
Hand blender**

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

CSB801E

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	5
1. Introduction	7
2. Caractéristiques produit	7
3. Utilisation	8
a. Assemblage du mixeur plongeant	8
b. Utilisation du mixeur plongeant	8
c. Utilisation du fouet ballon	8
d. Utilisation des batteurs	9
e. Utilisation du hachoir	9
4. L'avis des chefs	11
5. Nettoyage & entretien	11

TABLE OF CONTENTS

Safety precautions	12
1. Introduction	14
2. Product features	14
3. Use	15
a. Assembling the hand blender	15
b. Use the hand blender	15
c. Using the Balloon Whisk Attachment	15
d. Using the Beaters	16
e. Using the Chopper Attachment	16
4. Advice from the chefs	18
5. Cleaning and maintenance	18

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	19
1. Einleitung	21
2. Eigenschaften des Produkts	21
3. Gebrauch	22
A. Montage des Tauchmixers	22
b. Gebrauch des Tauchmixers	22
c. Gebrauch des Ballonschneebesens	22
d. Gebrauch des Rührwerks	23
e. Gebrauch des Hackaufsatzes	23
4. Ratschläge der Chefs.	25
5. Reinigung und Pflege	25

INHOUD

Veiligheidsadviezen	26
1. Introductie	28
2. Productkenmerken	28
3. Gebruiksaanwijzing	29
a. Montage van de staafmixer	29
b. Gebruik van de staafmixer	29
c. Het gebruik van de ballongarde	29
d. Het gebruik van de gardes.	30
e. Het gebruik van de hakmolen.	30
4. De Mening van de chefs.	32
5. Reiniging en Onderhoud	32

INDICE

Istruzioni di sicurezza	33
1. Introduzione	35
2. Caratteristiche prodotto	35
3. Istruzioni per l'uso	36
a. Assemblaggio del mixer ad immersione	36
b. Utilizzo del mixer ad immersione	36
c. Utilizzo della frusta a palla	36
d. Utilizzo degli sbattitori	37
e. Utilizzo del tritatutto	37
4. Il parere degli chef	39
5. Pulizia & manutenzione	39

ÍNDICE

Consignas de seguridad	40
1. Introducción	42
2. Características del producto	42
3. Modo de empleo	43
a. Montaje de la batidora de pie	43
b. Utilización de la batidora de pie	43
c. Utilización del brazo de varilla	43
d. Utilización del brazo de doble varilla	44
e. Utilización de la picadora	44
4. Sugerencias de los chefs	46
5. Limpiar y guardar	46

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 mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients.
- 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.
- Ne pas surcharger le blender. Si le moteur cale, éteindre et débrancher l'appareil. Retirer une partie des aliments, puis rallumer.
- 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.
- 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 câble 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. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Variateur de vitesse
2. Poignée anti-dérapante
3. Bouton turbo
4. Bouton ON/OFF
5. Corps en acier inoxydable
6. Bol doseur en acier inoxydable
7. Pied mixeur anti-éclaboussures
8. Hachoir
9. Batteurs (X2)
10. Fouet ballon
11. Adaptateur



3. UTILISATION

Le mixeur plongeant permet de mixer et de mélanger tout en ajoutant un minimum d'air à votre préparation. Il suffit d'effectuer un léger mouvement de haut en bas pour préparer les recettes les plus savoureuses. Pour éviter d'éclabousser, ne retirez jamais le mixeur plongeant de votre préparation pendant son fonctionnement.

A. ASSEMBLAGE DU MIXEUR PLONGEANT

- Pour fixer le pied mixeur, alignez-le sur le corps et faites pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.
- Branchez la prise d'alimentation électrique.

B. UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

- Placez le mixeur dans la préparation à mixer en vous assurant que la base du pied soit suffisamment immergée.
- Sélectionnez la vitesse minimum, appuyez et tenez enfoncé le bouton ON (⏻).

Le mixeur continuera à fonctionner tant que le bouton sera maintenu enfoncé. Pendant le fonctionnement, augmentez la vitesse si nécessaire.

- Commencez toujours par utiliser une vitesse faible, tournez ensuite la bague vers le «+», pour augmenter la vitesse.
- En appuyant sur le bouton «Turbo» vous pourrez atteindre la vitesse maximale de fonctionnement. Vous pouvez également utiliser ce bouton pendant un court instant, en travaillant par impulsions, sans toucher au variateur de vitesse (voir figure 1).

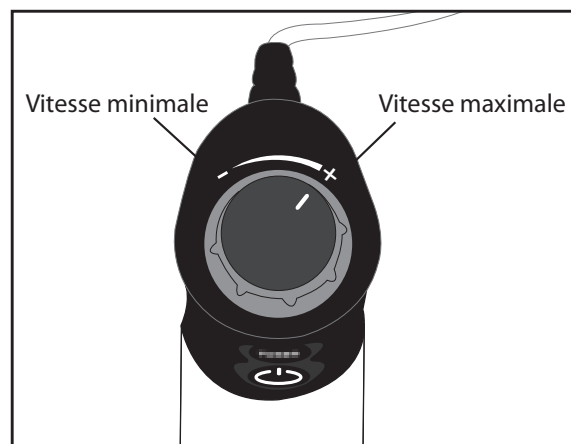


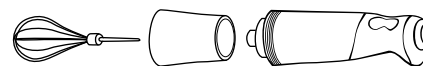
figure 1

- Pour arrêter le mixeur, relâchez le bouton ON (⏻) ou turbo.
- Débranchez l'appareil après usage.

N.B. Ne pas exercer de pression d'une durée de plus de 60 secondes consécutives sur le bouton.

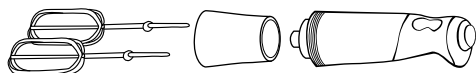
C. UTILISATION DU FOUET BALLON

- Pour attacher le fouet ballon, alignez le corps sur l'adaptateur et faites pivoter l'adaptateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé.
- Alignez l'extrémité du fouet en acier inoxydable sur l'une des ouvertures de l'adaptateur.
- Poussez l'extrémité du fouet dans l'ouverture jusqu'à ce qu'elle soit correctement mise en place.
- Branchez l'appareil à une prise de courant électrique.
- Plongez le fouet dans le mélange que vous souhaitez battre.
- Sélectionnez la vitesse la plus basse, appuyez sur le bouton ON/OFF et maintenez-le enfoncé. L'appareil continuera de fonctionner tant que le bouton restera enfoncé. Pour éteindre l'appareil, relâchez le bouton ON/OFF. Le moteur s'arrêtera.
- Utilisez la roulette de contrôle des vitesses située au sommet du corps pour augmenter la vitesse. Pour augmenter brièvement la vitesse du fouet, appuyez sur le bouton « Turbo » situé à l'avant de l'appareil, au-dessus du bouton ON/OFF.
- Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation.



D. UTILISATION DES BATTEURS

- Pour attacher les batteurs, alignez le corps sur l'adaptateur et faites pivoter l'adaptateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils soient correctement fixés.
- Insérez les batteurs dans les deux orifices de l'adaptateur. Enfoncez-les jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » confirmant qu'ils sont correctement placés.
- Branchez l'appareil à une prise de courant électrique.
- Plongez les batteurs dans le mélange que vous souhaitez battre.
- Sélectionnez la vitesse la plus basse, appuyez sur le bouton ON/OFF et maintenez-le enfoncé. L'appareil continuera de fonctionner tant que le bouton restera enfoncé. Pour éteindre l'appareil, relâchez le bouton ON/OFF. Le moteur s'arrêtera.
- Utilisez la roulette de contrôle des vitesses située au sommet du boîtier moteur pour augmenter la vitesse. Pour augmenter brièvement la vitesse du fouet, appuyez sur le bouton « Turbo » situé à l'avant de l'appareil, au-dessus du bouton ON/OFF.
- Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation.

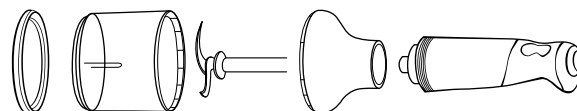


E. UTILISATION DU HACHOIR

- Utilisez le hachoir pour hacher de la viande, des légumes ou des fruits secs.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Placez le dispositif des lames au centre du bol du hachoir.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol du hachoir.

N.B. Assurez-vous que aliments plus longs soient coupés en petits morceaux de taille équivalente.

- Fermez le bol du hachoir à l'aide du couvercle et appuyez légèrement pour que celui-ci soit hermétiquement fermé.
- Attachez le corps au couvercle et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il soit correctement fixé.
- Branchez l'appareil à une prise de courant électrique.
- Allumez l'appareil et tenez-le solidement pendant qu'il hache les ingrédients. Lorsque les aliments sont hachés, appuyez sur le bouton ON/OFF et débranchez l'appareil de la prise de courant électrique.
- Détachez le boîtier du moteur du couvercle du hachoir.
- Retirez le couvercle du bol du hachoir et retirez délicatement les lames. Référez-vous au tableau ci-dessous pour hacher vos aliments.



Aliments	Quantité maximale	Temps approximatif de fonctionnement (sec)	Préparation
Carottes	300g	15-20	Pelées, coupés en morceaux de 2 cm
Pomme	300g	15-20	Pelée, sans trognon, coupée en morceaux de 2 cm
Fromage à pâte dure	100g	15-20	Coupé en morceaux de 2 cm
Œufs	6	5-10	Cuits durs et sans la coquille, coupés en quartiers
Viande (cuite ou crue)	300g	15-20	Coupée en morceaux de 2 cm Un peu plus de temps sera nécessaire pour hacher de la viande crue.
Noix	150g	10-15	Coupées en deux ou en morceaux. Ramasser les noix écrasées pour les rassembler au centre du bol pour s'assurer que l'appareil les hache de manière uniforme.
Oignons	300g	10-15	Pelés, coupés en quartiers
Persil	400g	10	Pour que le persil soit parfaitement haché, il est essentiel que le bol et le persil soient parfaitement secs. Retirez les tiges.
Pâte	160g farine + 160 ml eau	10 (Vitesse élevée)	

4. L'AVIS DES CHEFS



- N'immergez jamais le corps dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Le pied mixeur ne doit pas être immergé intégralement, laisser un espace d'environ 2,5 cm en dessous du corps.
- Lorsque vous utilisez le mixeur sur une surface anti-adhérente, veillez à ne pas abîmer ce revêtement avec le mixeur.
- Coupez la plupart des aliments solides en cubes de 2,5 cm afin de pouvoir les mixer facilement.
- Vous pouvez également verser les ingrédients liquides dans le bol doseur
- Pour éviter d'éclabousser, veillez à ce que la base du pied soit toujours immergée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne laissez pas le mixeur plongé dans une casserole sur le feu.
- Ne placez pas de morceaux de fruits durs, d'os ou tout autre matériau dur dans vos aliments à mixer. Cela pourrait endommager les lames.
- Le niveau de la préparation va augmenter lorsqu'elle sera mixée, adaptez la quantité de liquide en conséquence.
- Le fait d'ajouter les liquides chauds accélère le mélange des solides avec les liquides.
- Pour les recettes nécessitant de la glace, utilisez de la glace pilée pour obtenir un résultat optimal.
- Effectuez de légers mouvements de haut en bas pour mélanger et incorporer les ingrédients de manière homogène.
- Le mixeur peut également vous servir à faire mousser du lait pour déguster avec votre cappuccino ou latte.
- Utilisez également le mixeur pour accommoder vos jus de viande et vos sauces.
- Pour un résultat optimal lorsque vous ajoutez du céleri à une sauce, utilisez un couteau éplucheur pour retirer les fibres dures du céleri avant de le mixer.
- Le mixeur ne doit pas servir à préparer de la pâte.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez toujours soigneusement le corps et le pied du mixeur après chaque utilisation.

N'immergez jamais le corps dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Débranchez l'appareil.
- Retirez le pied mixeur du corps.
- Nettoyez le corps à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Nettoyez le pied mixeur à la main dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Manipulez le mixeur avec précaution. Les lames sont coupantes et peuvent blesser.
- Nettoyez le bol doseur dans de l'eau tiède et savonneuse ou au lave-vaisselle.

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 put the blade in place before adding the ingredients.
- 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.
- Never over load the blender. If the motor stalls, turn off and unplug the appliance. Remove some of the food, then start again.
- Turn the appliance off and unplug before changing the accessories or touching the parts that move when the appliance is running.
- 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 allow both kitchen enthusiasts and great chefs to express their creativity to the fullest.

All Cuisinart® appliances are the result of a close working relationship between engineers and great names in Cuisine, like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines strength, innovation, performance and ergonomics.

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



2. PRODUCT FEATURES

1. Speed variator
2. Anti-slip handle
3. Turbo button
4. ON/OFF button
5. Stainless steel motor housing
6. Stainless steel measuring jug
7. Anti-splash guard
8. Chopper
9. Beaters (X2)
10. Balloon Whisk
11. Adaptor



3. USE

The hand blender lets you mix and blend while adding as little air as possible to your preparation. All you need to do is move it slightly up and down to prepare the tastiest of recipes. To prevent splashes, never remove the hand blender from your preparation while it is running.

A. ASSEMBLING THE HAND BLENDER

- To attach the blender shaft, line it up with the body and twist in a clockwise direction to lock into place.
- Plug the unit into the mains.

B. USE THE HAND BLENDER

- Place the blender into the preparation to be mixed while ensuring that the base of the shaft is sufficiently immersed.
- Select the lowest speed, press and hold the ON button (⏻). The blender will continue to operate as long as the button is pressed. During operation, increase the speed if necessary.
- Always begin by using the lowest speed, then turn the ring toward the '+' to increase the speed.
- By pressing the 'Turbo' button, you can attain the highest operating speed. You can also use this button in short bursts during operation, working in pulses, without touching the speed variator (see figure 1).

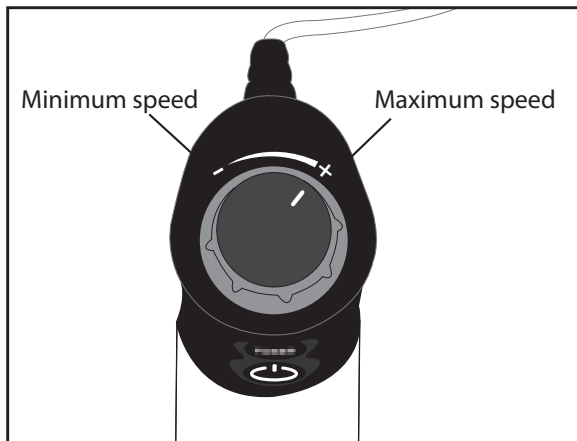


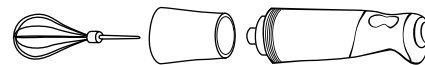
figure 1

- To stop the blender, release the ON (⏻) or turbo button.
- Unplug the unit after use.

N.B. Do not hold the button on for longer than 60 seconds at a time.

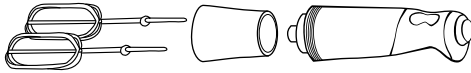
C. USING THE BALLOON WHISK ATTACHMENT

- To attach the balloon whisk, align the motor housing with the adaptor and turn the adaptor anti-clockwise to secure into place.
- Align the end of the stainless steel whisk attachment with either opening of the adaptor.
- Push end into opening until it locks into position.
- Plug into the mains.
- Place the appliance into mixture that will be whisked.
- With the speed dial set to minimum, press and hold the ON/OFF button. The appliance will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn the appliance off, release the ON/OFF button and the motor will stop.
- Use the variable speed control dial on top of the motor housing to increase the speed. For an extra burst of power, press the "Turbo" button on the front of the housing above the ON/OFF button.
- Unplug immediately after use.



D. USING THE BEATERS

- To attach the beaters, align the motor housing with the adaptor and turn anti-clockwise to secure into place.
- Insert the beater into the two holes on the adaptor and push until they click into place.
- Plug cord into the mains.
- Place the appliance into mixture that will be beaten.
- With the speed dial set to minimum, press and hold the ON/OFF button. The appliance will continue to run as long as the switch is pressed in. To turn the appliance off, release the ON/OFF button and the motor will stop.
- Use the variable speed control dial on top of the motor housing to increase the speed. For an extra burst of power, press the "Turbo" button on the front of the housing above the ON/OFF button.
- Unplug immediately after use.

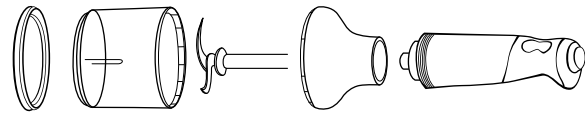


E. USING THE CHOPPER ATTACHMENT

- Use the chopper attachment for chopping meat, vegetables and dried fruit.
- Put the appliance on a stable, flat surface. Take the chopper blade and place it into the centre of the Chopper Bowl.
- Add ingredients into the Chopper Bowl.

N.B. Make sure that larger parts of food are cut into small pieces of even size.

- Put the lid on the Chopper Bowl and push gently until it fits tightly.
- Attach the Motor Housing to the lid and turn in a clockwise direction until it is securely in place.
- Plug cord into the mains.
- Switch on the appliance and hold firmly during the chopping process. When the chopping task is complete, press the ON/OFF button then unplug from the outlet.
- Remove the Motor Housing from the Chopper lid.
- Remove Chopper lid from the Chopper Bowl; then remove Chopper Blade carefully. Refer to the following table for chopping guide.



Food	Maximum quantity	Approx. operation time (sec)	Preparation
Carrots	300g	15-20	Peeled, cut into 2cm pieces.
Apple	300g	15-20	Peeled and cored, cut into 2cm pieces.
Mild Cheddar Cheese	100g	15-20	Cut into 2cm pieces.
Eggs	6	5-10	Hard-boiled and peeled, cut into quarters.
Meats (raw or cooked)	300g	15-20	Cut into 2cm pieces. Raw meat will take slightly longer to process than cooked meat.
Walnuts	150g	10-15	Use halved or broken. Scrape down sides of bowl to ensure even processing.
Onions	300g	10-15	Peeled, cut into quarters.
Parsley	400g	10	To ensure successful results, it is essential the bowl and parsley are completely dry. Remove any stalks.
Dough	160g flour + 160 ml water	10 (High speed)	

4. ADVICE FROM THE CHEFS



- Never immerse the motor housing in water or any other liquid.
- The base of the blender should never be fully immersed, leave a space of approximately 2.5 cm below the motor housing.
- When using the blender on a non-stick surface, take care not to damage the coating with the blender.
- Cut most solid foods into 2.5cm cubes to blend them easily.
- You can also pour liquid ingredients into the measuring jug.
- To avoid splashes, make sure the base of the shaft is always immersed when the unit is running.
- Never leave the hand blender in a pot on a hot hob.
- Never include pieces of hard fruit, bone or any other hard matter in your ingredients to be blended. These could damage the blades
- The level of the preparation will increase when blended, so the amount of liquid used should be adjusted.
- The addition of hot liquids speeds up the mixing process of solids and liquids.
- For recipes that call for ice, use crushed ice for best results.
- Gently move the blender up and down to mix and blend the ingredients evenly.
- The blender can also be used to make milk froth for your cappuccino or latte.
- Also use the blender to prepare your gravies and sauces.
- For best results when adding celery to a sauce, remove the celery's hard fibres using a peeler before blending.
- The blender cannot be used to prepare dough or pastry.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Always clean the motor housing and the blender shaft carefully after each use.

Never immerse the motor housing in water or any other liquid.

- Unplug the unit.
 - Remove the blender shaft from the motor housing.
 - Clean the motor housing with a damp sponge or cloth.
- Never use abrasive cleaning products which could scratch the surface.
- Clean the blender shaft by hand in warm water with soft soap. Handle the blender shaft carefully. The blades are sharp and could cause injury.
 - Clean the measuring jug in warm, soapy water or in the dishwasher.

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.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich unter Befolgung dieser Gebrauchsanweisungen.
- Immer erst die Klinge einsetzen, bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
- Klingen und Scheiben stets mit größter Sorgfalt handhaben. Vermeiden Sie, die Metallschneiden zu berühren. Unter keinen Umständen die Klingen berühren, solange das Gerät ans Netz angeschlossen ist.
- Den Blender nicht zu stark befüllen. Wird der Motor abgewürgt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Einen Teil des Inhalts entfernen, dann das Gerät wieder einschalten.
- Vor dem Austauschen von Zubehör oder Anbringen der beweglichen Teile während des Betriebs zunächst das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht auf ein Heizgerät oder in dessen Nähe stellen. Nicht auf hitzeempfindlichen Flächen oder in der Nähe von entflammaren Materialien verwenden.
- Das Kabel nicht über die Arbeitsplatte hängen lassen und stets vor dem Kontakt mit heißen Flächen schützen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen stets den Netzstecker des Geräts ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt am Netz lassen. Den Netzstecker stets am Stecker, nicht am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es herabgefallen ist oder äußere Schäden aufweist.
- Das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzkabel verwenden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich ausgebildeten Fachleuten ausgetauscht werden, damit keine Gefahr entsteht.
- Der Benutzer darf keine Reparaturen selbst vornehmen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart® empfohlen oder verkauft werden, kann Brand, Stromschläge und Verletzungsgefahren verursachen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät samt Netzstecker außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät kann von Personen, deren körperlichen, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten beeinträchtigt sind oder die wenig Erfahrung damit oder Kenntnis davon haben, benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt und haben die erforderlichen Anweisungen erhalten, um

das Gerät gefahrlos zu benutzen, und sie sind sich der möglichen Gefahren in Verbindung mit der Benutzung des Geräts bewusst.

- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät nicht draußen verwenden.
- Nur für den häuslichen Gebrauch geeignet.

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. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Geschwindigkeitsregler
2. Rutschfester Griff
3. Turbotaste
4. Taste On/Off
5. Rumpf aus rostfreiem Edelstahl
6. Dosierbecher aus rostfreiem Edelstahl
7. Antispritz-Mixfuß
8. Hackaufsatzes
9. Rührwerks (X2)
10. Ballonschneebesens
11. Adapter



3. GEBRAUCH

Mit dem Tauchmixer kann alles gemixt und gemischt werden, wobei Ihrer Zubereitung ein Mindestmaß an Luft hinzugefügt wird.

Einfach nur leicht auf und ab bewegen, um die schmackhaftesten Rezepte zu verwirklichen. Heben Sie den Tauchmixer während des Betriebs nie aus Ihrem Mixgut heraus, um Spritzer zu vermeiden.

A. MONTAGE DES TAUCHMIXERS

- Den Mixfuß auf den Rumpf stecken und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet, um ihn zu befestigen.
- An den Netzstrom anschließen.

B. GEBRAUCH DES TAUCHMIXERS

- Stecken Sie den Mixer in das Mixgut und achten Sie darauf, dass der Fuß tief genug eintaucht.
- Wählen Sie die geringste Geschwindigkeit und betätigen Sie die Taste ON (⏻).

Der Mixer bleibt so lange in Betrieb, wie die Taste gedrückt bleibt. Während des Betriebs können Sie gegebenenfalls die Geschwindigkeit erhöhen.

- Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und drehen Sie danach den Ring in Richtung «+», um sie zu erhöhen.
- Durch Betätigen der Taste «Turbo» erreichen Sie die maximale Betriebsgeschwindigkeit. Sie können diese Taste ebenfalls jeweils für eine kurze Zeit drücken, um in Impulsen zu arbeiten, ohne den Geschwindigkeitsregler zu ändern (siehe Abb.1).

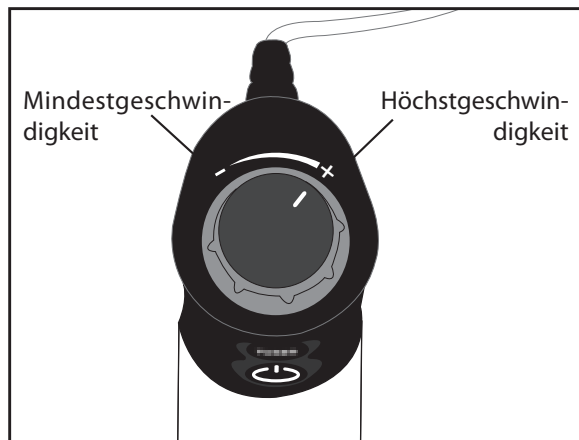


Abbildung 1

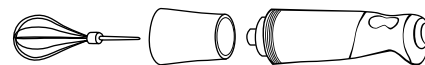
- Zum Ausschalten des Mixers die Taste ON (⏻) bzw. Turbo wieder los lassen.

- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Anm.: Betätigen Sie die Taste jedes Mal höchstens 60 Sekunden lang.

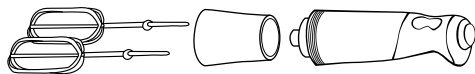
C. GEBRAUCH DES BALLONSCHNEEBESENS

- Zum Befestigen des Ballonschneebebens stecken Sie bitte das Motorgehäuse auf den Adapter und drehen dann den Adapter gegen den Uhrzeigersinn, bis er korrekt befestigt ist.
- Stecken Sie das Ende des Schneebebens aus rostfreiem Edelstahl in eine der Öffnungen des Adapters.
- Drücken Sie das Ende des Schneebebens in die Öffnung, bis er korrekt befestigt ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Tauchen Sie den Mixer in die Zutaten, die Sie schlagen möchten.
- Wählen Sie die niedrigste Geschwindigkeit, drücken Sie die Taste ON/OFF und halten Sie sie gedrückt. Das Gerät bleibt so lange in Betrieb, wie die Taste gedrückt bleibt. Zum Ausschalten des Geräts die Taste ON/OFF wieder los lassen. Der Motor stoppt.
- Mit dem Geschwindigkeits-Einstellrad oben am Motorgehäuse können Sie die Geschwindigkeit erhöhen. Um die Geschwindigkeit kurzzeitig zu erhöhen können Sie die Taste « Turbo » betätigen, die sich auf der Vorderseite des Geräts unter der Taste ON/OFF befindet.
- Ziehen Sie sofort nach dem Gebrauch den Netzstecker.



D. GEBRAUCH DES RÜHRWERKS

- Zum Befestigen des Rührwerks stecken Sie bitte das Motorgehäuse auf den Adapter und drehen dann den Adapter gegen den Uhrzeigersinn, bis er korrekt befestigt ist.
- Stecken Sie die Rührbesen in die beiden Öffnungen des Adapters. Drücken Sie sie hinein, bis ein Klickgeräusch anzeigt, dass sie korrekt befestigt sind.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Tauchen Sie die Rührbesen in die Zutaten, die Sie schlagen möchten.
- Wählen Sie die niedrigste Geschwindigkeit, drücken Sie die Taste ON/OFF und halten Sie sie gedrückt. Das Gerät bleibt so lange in Betrieb, wie die Taste gedrückt bleibt. Zum Ausschalten des Geräts die Taste ON/OFF wieder los lassen. Der Motor stoppt.
- Mit dem Geschwindigkeits-Einstellrad oben am Motorgehäuse können Sie die Geschwindigkeit erhöhen. Um die Geschwindigkeit kurzzeitig zu erhöhen können Sie die Taste « Turbo » betätigen, die sich auf der Vorderseite des Geräts unter der Taste ON/OFF befindet.
- Ziehen Sie sofort nach dem Gebrauch den Netzstecker.

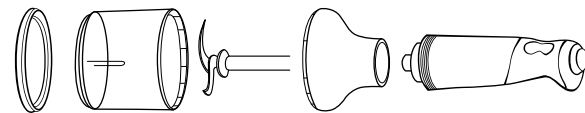


E. GEBRAUCH DES HACKAUFSATZES

- Verwenden Sie den Hackaufsatz zum Hacken von Fleisch, Gemüse oder Nüssen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade Oberfläche. Befestigen Sie die Klingen in der Mitte des Hackgefäßes.
- Geben Sie die Zutaten in das Hackgefäß.

Anm.: Längere Zutaten sollten in kleine Stücke von einheitlicher Größe zerteilt werden.

- Verschließen Sie das Hackgefäß mit dem Deckel und drücken Sie ihn leicht an, um ihn hermetisch zu verschließen.
- Stecken Sie das Motorgehäuse auf den Deckel und drehen es dann im Uhrzeigersinn, bis es korrekt befestigt ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät ein und halten Sie es gut fest, während es die Zutaten hackt. Sobald alle Zutaten gehackt sind die Taste ON/OFF drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Entfernen Sie das Motorgehäuse vom Deckel des Hackgefäßes.
- Entfernen Sie den Deckel vom Hackgefäß und entfernen Sie vorsichtig die Klingen. Orientieren Sie sich beim Hacken Ihrer Zutaten an der unten stehenden Tabelle.



Nahrungsmittel	Höchstmenge	Ungefähre Betriebszeit (Sek.)	Vorbereitung
Mohrrüben	300g	15-20	Geputzt, in Stücke von 2 cm geschnitten
Apfel	300g	15-20	Geschält, ohne Gehäuse, in Stücke von 2 cm geschnitten
Hartkäse	100g	15-20	In Stücke von 2 cm geschnitten.
Eier	6	5-10	Hartgekocht, ohne Schale, geviertelt
Fleisch (gegart oder roh)	300g	15-20	In Stücke von 2 cm geschnitten. Für rohes Fleisch wird etwas mehr Zeit benötigt.
Walnüsse	150g	10-15	Zweigeteilt oder in Stücken. Nüsse vom Gefäßrand wieder in die Mitte des Gefäßes schieben, so dass alle Nüsse gleichmäßig gehackt werden.
Zwiebeln	300g	10-15	Gepellt, geviertelt
Petersilie	400g	10	Für perfekt gehackte Petersilie ist es unabdinglich, dass Gefäß und Petersilie perfekt abgetrocknet sind. Entfernen Sie die Stängel.
Teig	160 g Mehl + 160 ml Wasser	10 (Hohe Geschwindigkeit)	

4. RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Den Rumpf nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Der Mixfuß darf nicht vollständig eingetaucht werden, lassen Sie immer einen Mindestabstand von ca. 2,5 cm vom Rumpf.
- Falls Sie den Mixer auf einer antihafbeschichteten Oberfläche verwenden, sollten Sie darauf achten, die Beschichtung nicht mit dem Mixer zu beschädigen.
- Die meisten festen Zutaten sollten in Stücke von ca. 2,5cm zerteilt werden, um den Mixvorgang zu begünstigen.
- Sie können ebenfalls flüssige Zutaten in den Dosierbecher geben
- Achten Sie darauf, dass der Mixfuß während des Betriebs immer untergetaucht bleibt, um Spritzer zu vermeiden.
- Lassen Sie den Mixer nicht zu lange in einem Topf, der noch auf dem Feuer steht.
- Geben Sie keine harten Obststücke, Knochen oder andere harte Zutaten in Ihr Mixgut. Diese könnten die Klingen beschädigen.
- Während des Mixens steigt das Mixgut im Mixgefäß hoch, Sie sollten also die Flüssigkeitsmenge dementsprechend anpassen.
- Das Zufügen von heißen Flüssigkeiten beschleunigt den Mischvorgang von festen mit flüssigen Bestandteilen.
- Verwenden Sie zerstoßenes Eis für Rezepte, die Eis erfordern.
- Führen Sie eine leicht auf- und ab-Bewegung durch, um alle Zutaten gleichmäßig zu mischen und zu mixen.
- Sie können mit Ihrem Mixer auch Milch für Cappuccino oder Café Latte aufschäumen.
- Verwenden Sie den Mixer auch, um Fleischjus oder Saucen aufzubereiten.
- Für optimale Resultate sollten Sie bei der Verwendung von Sellerie vor dem Mixen mit einem Schälmesser die harten Fasern entfernen.

- Der Mixer darf nicht für die Zubereitung von Teig verwendet werden.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch sorgfältig Rumpf und Fuß des Mixers.

Den Rumpf nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Den Netzstecker ziehen.
- Den Mixfuß vom Rumpf entfernen.
- Den Rumpf mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Reinigen Sie den Mixfuß von Hand mit Wasser und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Mixer. Die Klingen sind scharf und können Verletzungen verursachen.
- Reinigen Sie den Dosierbecher in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.

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 toestel uitsluitend volgens de instructies in deze handleiding.
- Plaats altijd eerst het mes alvorens ingrediënten toe te voegen.
- Hanteer de messen en schijven voorzichtig. Vermijd de metalen snijvlakken aan te raken. Raak de messen nooit aan wanneer het toestel is ingeschakeld.
- Overbelast de blender niet. Als de motor blokkeert, schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem er wat van de ingrediënten uit en schakel het dan opnieuw in.
- Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens toebehoren te wisselen of onderdelen die kunnen bewegen als het toestel in werking is, aan te raken.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een warmtebron. Gebruik het niet op oppervlakken die warmtegevoelig zijn of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Laat de kabel niet van het werkblad hangen en zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Dompel het toestel niet onder in water of een andere vloeistof.
- Schakel het toestel altijd uit na gebruik en alvorens het te reinigen. Laat nooit zonder toezicht de stekker in het stopcontact zitten. Om de stekker uit het stopcontact te halen, trekt u aan de stekker en niet aan de kabel.
- Gebruik het toestel niet als het gevallen is of als het zichtbare sporen van schade vertoont.
- Stop onmiddellijk met het gebruik van het toestel als de kabel beschadigd is.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of personen met een vergelijkbare kwalificatie om gevaren te voorkomen.
- De gebruiker mag zelf geen enkele herstelling uitvoeren.
- Het gebruik van toebehoren die niet zijn aanbevolen of niet van Cuisinart® zijn, kan brand, elektrocutie en mogelijk letsel veroorzaken.
- Het toestel mag niet door kinderen worden bediend. Bewaar het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Het toestel mag wel worden gebruikt door mensen met fysieke, zintuiglijke of motorische beperkingen of door mensen zonder ervaring of kennis, zolang dit onder toezicht gebeurt of ze duidelijke instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het toestel en ze de gevaren van

het toestel begrijpen.

- Laat kinderen niet met het toestel spelen.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Uitsluitend 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. INTRODUCTIE

Gefeliciteerd met uw aankoop!

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

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur.

Elk product combineert 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. PRODUCTKENMERKEN

1. Snelheidsregelaar
2. Anti-slip handgreep
3. Turboknop
4. AAN/UIT schakelaar
5. Body van roestvrij staal
6. Maatbeker van roestvrij staal
7. Anti-spat voet
8. Hakmolen
9. Gardes (X2)
10. Ballongarde
11. Adapter



3. GEBRUIK

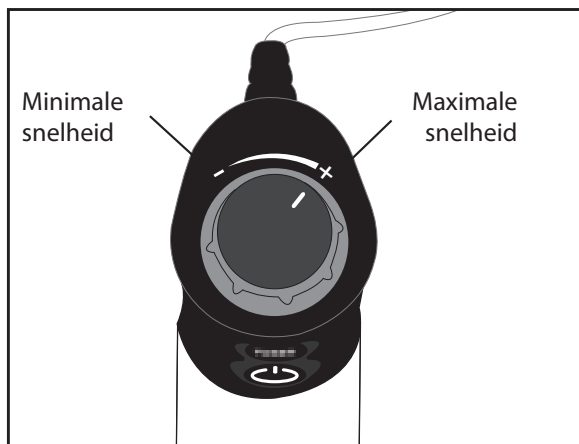
Met de staafmixer kunt u alles mixen en mengen door een minimale hoeveelheid lucht toe te voegen aan uw recept. Met slechts een lichte op- en neergaande beweging kunt u de meest smakelijke gerechten bereiden. Om spatten te voorkomen, nooit de staafmixer omhoog halen terwijl de messen nog draaien.

A. MONTAGE VAN DE STAAFMIXER

- Bevestig de staaf door deze op één lijn met de body te plaatsen en met de wijzers van de klok mee te draaien om hem te vergrendelen.
- Steek de stekker in het stopcontact.

B. GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

- Plaats de mixer in het te mixen gerecht en zorg dat de onderkant van de voet diep genoeg tussen de ingrediënten zit.
- Kies de laagste snelheid, druk op de ON-knop (⏻) en houd deze ingedrukt. De mixer zal blijven draaien zolang de knop ingedrukt blijft. Indien nodig, kunt u tijdens het mixen de snelheid verhogen.
- Begin altijd met een lage snelheid, en draai vervolgens de ring richting de «+», om de snelheid te verhogen.
- Door op de «Turbo»-knop te drukken, bereikt u de maximale mixsnelheid. U kunt deze knop ook kort indrukken, als u met korte impulsen wilt werken, zonder de snelheidsregelaar te gebruiken (zie afb.1).

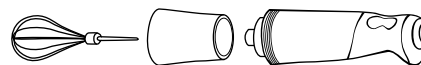


Afbeelding 1

- Om de mixer te laten stoppen, de ON-knop (⏻) of de turboknop loslaten.
 - Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact.
- NB:** Druk niet op de knop voor meer dan 60 seconden per keer.

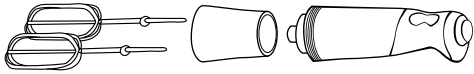
C. HET GEBRUIK VAN DE BALLONGARDE

- Om de ballongarde te bevestigen, plaatst u de motorbehuizing op het tussenstuk en draait u deze adapter tegen de klok in totdat hij goed vast zit.
- Plaats het uiteinde van de roestvrijstalen garde in een van de openingen van de adapter.
- Druk het uiteinde van de garde aan, totdat deze goed vastzit.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de klopper in het mengsel dat u wilt kloppen.
- Selecteer de laagste snelheid, druk op de AAN/UIT-knop en houd die ingedrukt. Zolang de knop ingedrukt blijft, zal het apparaat blijven werken. Om het apparaat te laten stoppen, laat u de AAN/UIT-knop los waarna de motor vanzelf zal stoppen.
- Door te draaien aan het wielje bovenop de motorbehuizing kan de snelheid verhoogd worden. Om de klopsnelheid even kort te verhogen, kunt u op de « Turbo » knop drukken, aan de voorkant van het apparaat, onder de AAN/UIT-knop.
- Trek direct na gebruik de stekker uit het stopcontact.



D. HET GEBRUIK VAN DE GARDES

- Om de gardes te bevestigen, plaatst u de motorbehuizing op het tussenstuk en draait u deze adapter tegen de klok in totdat hij goed vast zit.
- Steek de gardes in de twee openingen van de adapter. Druk ze aan tot u een klik hoort, waarmee u weet dat ze goed geplaatst zijn.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de gardes in het mengsel dat u wilt kloppen.
- Selecteer de laagste snelheid, druk op de AAN/UIT-knop en houd die ingedrukt. Zolang de knop ingedrukt blijft, zal het apparaat blijven werken. Om het apparaat te laten stoppen, laat u de AAN/UIT-knop los waarna de motor vanzelf zal stoppen.
- Door te draaien aan het wielje bovenop de motorbehuizing kan de snelheid verhoogd worden. Om de klopsnelheid even kort te verhogen, kunt u op de « Turbo » knop drukken, aan de voorkant van het apparaat, onder de AAN/UIT-knop.
- Trek direct na gebruik de stekker uit het stopcontact.

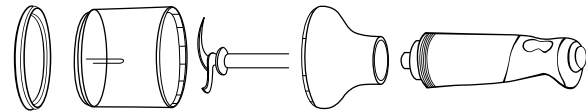


E. HET GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

- Gebruik de hakmolen om vlees, groente of gedroogde vruchten fijn te hakken.
- Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond. Plaats de snijbladen in het midden van de kom.
- Doe de ingrediënten in de hakmolen.

N.B. Zorg dat langere voedingsmiddelen in kleinere stukjes van gelijke grote zijn gesneden.

- Plaats het deksel op de hakmolen en druk deze licht aan zodat de kom hermetisch is afgesloten.
- Bevestig de motorbehuizing op het deksel en draai hem met de klok mee zodat hij goed vast zit.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan en houd hem stevig vast terwijl de ingrediënten klein worden. Als de ingrediënten gehakt zijn, drukt u op de AAN/UIT-knop en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Haal de motorbehuizing los van het deksel van de hakmolen.
- Haal het deksel van de kom en verwijder de messen voorzichtig. Zie het schema hieronder voor het fijnhakken van uw voedingsmiddelen.



Voedingsmiddel	Maximale hoeveelheid	Werktijd (droog) bij benadering - in sec.	Vorbereiding
Wortels	300g	15-20	Geschraapt, in stukjes gesneden van 2 cm
Appel	300g	15-20	Geschild, zonder klokhuis, in stukjes gesneden van 2 cm
Harde kaas	100g	15-20	Gesneden in blokjes van 2 cm
Eieren	6	5-10	Hardgekookt, zonder schil, in vieren gesneden
Vlees (rauw of gekookt)	300g	15-20	Gesneden in blokjes van 2 cm. Voor het fijnhakken van rauw vlees is wat meer tijd nodig.
Noten	150g	10-15	Gehalveerd of in stukjes. Breng de geplette noten bij elkaar in het midden van de kom om te zorgen dat ze gelijkmatig fijngehakt worden.
Uien	300g	10-15	Gepeld, gesneden in vieren gesneden
Peterselie	400g	10	Om perfect gehakte peterselie te krijgen, moeten de kom en de peterselie helemaal droog zijn. Verwijder de stengels.
Deeg/beslag	160g meel + 160 ml water	10 (Hoge snelheid)	

4. DE MENING VAN DE CHEFS



- Dompel de body van het apparaat nooit onder water of in een andere vloeistof.
- Laat de staaf van de mixer niet volledig in het gerecht verdwijnen. Houd altijd ongeveer 2,5 cm van de staaf onder de body zichtbaar.
- Let er bij een anti-aanbaklaag op, dat de laag niet beschadigd raakt door de mixer.
- Snijd harde voedingsmiddelen in blokjes van 2,5 cm zodat ze gemakkelijk vermalen kunnen worden.
- U kunt ook vloeibare ingrediënten in de maatbeker gieten
- Zorg er altijd voor dat de voet ondergedompeld is wanneer u het apparaat gebruikt - dit om spatten te voorkomen
- Laat de mixer niet achter in een pan die op het vuur staat.
- Gooi geen harde stukken fruit, bot of andere harde ingrediënten bij het te mixen mengsel. Hierdoor kunnen de messen namelijk beschadigen.
- Het volume van het gerecht zal toenemen naarmate het gemixt wordt, pas de hoeveelheid vloeistof daarbij aan.
- Door warme vloeistoffen toe te voegen, mengen vaste en vloeibare voedingsmiddelen zich sneller.
- Voor recepten waarbij ijs nodig is, geeft gecrusht ijs het beste resultaat.
- Beweeg licht op en neer met de mixer om de ingrediënten op een homogene manier te mengen en op te nemen.
- De mixer kan ook dienen om melk te laten schuimen voor bijvoorbeeld een cappuccino of latte macchiato.
- Gebruik de mixer ook eens om uw vleesjus of saus te bereiden.
- Wanneer u bleekselderij wilt toevoegen aan een saus, krijgt u het beste resultaat wanneer u met een aardappelschilmesje van te voren de harde vezels van de selderij verwijdert.
- De mixer is niet geschikt voor het bereiden van deeg.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Maak de body en de voet van de mixer na elk gebruik altijd goed schoon.

Dompel de body van het apparaat nooit onder water of in een andere vloeistof.

- Haal de stekker uit het stopcontact
- Draai de staaf los van de body.
- Reinig de body met een sponsje of een vochtig doekje. Gebruik geen schuurmiddel om schoon te maken, dat kan krassen geven op het metaal.
- Maak de voet van de mixer met de hand schoon in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Wees voorzichtig wanneer u de mixer vasthoudt, de messen zijn scherp en kunnen snijwonden veroorzaken.
- Maak de maatbeker schoon met een lauw sopje of doe hem in de vaatwasser.

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 questo apparecchio solo come indicato in questo manuale.
- Mettere sempre la lama a posto prima di aggiungere gli ingredienti.
- Maneggiare le lame e dischi con la massima cura. Evitare di toccare le parti metalliche taglienti. Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- Non sovraccaricare il frullatore. Se il motore si ferma, spegnere e scollegare l'apparecchio. Rimuovere una parte del cibo, quindi riaccendere.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete di alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili durante il funzionamento.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o nei pressi di un dispositivo di riscaldamento. Non utilizzare su superfici sensibili al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro, e non metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altri liquidi.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando è collegato alla rete elettrica. Per scollegarlo, afferrare la spina e non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto per terra o se presenta delle tracce evidenti di danni.
- Smettere di utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato, al fine di evitare un pericolo.
- Le riparazioni non possono essere eseguite dall'utente.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti da Cuisinart® può causare incendi, scosse elettriche e lesioni.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o motorie alterate o da persone che non hanno abbastanza esperienza o perizia, purché vengano sorvegliate o abbiano avuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e capiscano i pericoli inerenti all'uso

dell'apparecchio.

- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio 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 della 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. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Variatore di velocità
2. Manico antisdrucchiolo
3. Pulsante turbo
4. Pulsante ON/OFF
5. Corpo in acciaio inossidabile
6. Recipiente dosatore in acciaio inossidabile
7. Braccio mixer antischizzi
8. Tritatutto
9. Sbattitori (X2)
10. Frusta a palla
11. Adattatore




3. UTILIZZO

Il mixer ad immersione consente di frullare e mescolare aggiungendo un minimo d'aria al vostro preparato. Basta eseguire un lieve movimento dall'alto verso il basso per preparare le ricette più saporite. Per evitare schizzi, non togliere mai il mixer ad immersione dal preparato durante il funzionamento.

A. ASSEMBLAGGIO DEL MIXER AD IMMERSIONE

- Per fissare il braccio del mixer, allinearli sul corpo, quindi ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
- Attaccare la spina alla presa della corrente elettrica.

B. UTILIZZO DEL MIXER AD IMMERSIONE

- Introdurre il mixer nel preparato controllando che la base del braccio sia sufficientemente immersa.
 - Selezionare la velocità minima, spingere e tenere premuto il pulsante ON ().
- Il mixer continua a funzionare fino a quando il pulsante rimane premuto. Durante il funzionamento, all'occorrenza aumentare la velocità.
- Cominciare sempre utilizzando una velocità bassa; quindi muovere la rotella verso «+», per aumentare la velocità.
 - Premendo il pulsante «Turbo» potrete raggiungere la velocità massima di funzionamento. È anche possibile utilizzare questo pulsante per un breve istante, lavorando ad impulsi senza toccare il variatore di velocità (vedere figura 1).

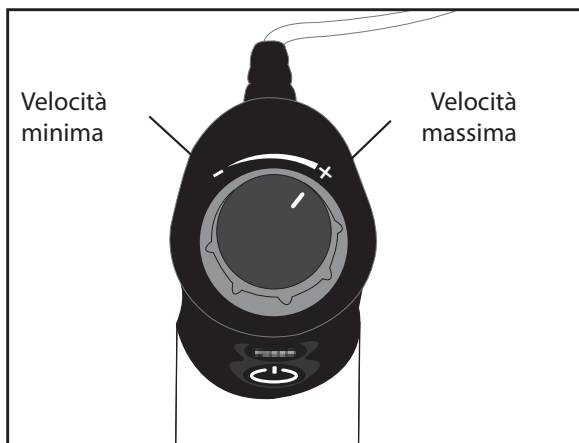



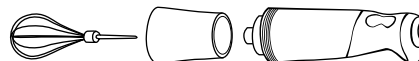
Figura 1

- Per arrestare il mixer, lasciare il pulsante ON () o turbo.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente dopo l'utilizzo.

N.B. Non premere il pulsante per più di 60 secondi consecutivamente.

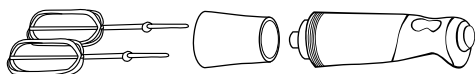
C. UTILIZZO DELLA FRUSTA A PALLA

- Per inserire la frusta a palla, allineare il blocco motore all'adattatore, quindi ruotare l'adattatore in senso antiorario fino a fissarlo correttamente in posizione.
- Allineare l'estremità della frusta in acciaio inossidabile su una delle aperture dell'adattatore.
- Spingere l'estremità della frusta nell'apertura fino a bloccarla correttamente in posizione.
- Attaccare l'apparecchio ad una presa elettrica.
- Immergere la frusta nel composto che si desidera sbattere.
- Selezionare la velocità più bassa, premere il pulsante ON/OFF, quindi tenere premuto. L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il pulsante rimane premuto. Per spegnere l'apparecchio, rilasciare il pulsante ON/OFF. Il motore si arresta.
- Per aumentare la velocità, utilizzare la rotella di regolazione delle velocità situata in cima al blocco motore. Per aumentare brevemente la velocità della frusta, premere il pulsante "Turbo" situato sulla parte anteriore dell'apparecchio, sopra il pulsante ON/OFF.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente subito dopo l'utilizzo.



D. UTILIZZO DEGLI SBATTITORI

- Per inserire gli sbattitori, allineare il blocco motore all'adattatore, quindi ruotare l'adattatore in senso antiorario, fino a fissarli correttamente in posizione.
- Inserire gli sbattitori nei due buchi dell'adattatore. Spingere a fondo fino a sentire uno scatto, a conferma del corretto blocco in posizione.
- Attaccare l'apparecchio ad una presa elettrica.
- Immergere gli sbattitori nel composto che si desidera sbattere.
- Selezionare la velocità più bassa, premere il pulsante ON/OFF, quindi tenere premuto. L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il pulsante rimane premuto. Per spegnere l'apparecchio, rilasciare il pulsante ON/OFF. Il motore si arresta.
- Per aumentare la velocità, utilizzare la rotella di regolazione delle velocità situata in cima al blocco motore. Per aumentare brevemente la velocità della frusta, premere il pulsante "Turbo" situato sulla parte anteriore dell'apparecchio, sopra il pulsante ON/OFF.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente subito dopo l'utilizzo.

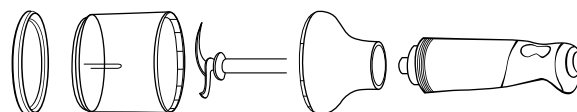


E. UTILIZZO DEL TRITATUTTO

- Utilizzare il tritatutto per tritare carne, verdura o frutta secca.
- Poggiare l'apparecchio su una superficie stabile e piatta. Inserire il dispositivo delle lame al centro del tritatutto.
- Aggiungere gli ingredienti nel tritatutto.

N.B. Gli alimenti più lunghi devono essere tagliati in pezzi piccoli di dimensioni equivalenti

- Chiudere il tritatutto con il coperchio, quindi premere leggermente affinché la chiusura sia ermetica
- Attaccare il blocco motore al coperchio, quindi ruotare in senso orario per fissarlo correttamente in posizione.
- Attaccare l'apparecchio ad una presa elettrica.
- Accendere l'apparecchio e tenerlo saldamente mentre trita gli ingredienti. Una volta tritati gli alimenti, premere il pulsante ON/OFF, quindi staccare l'apparecchio dalla presa elettrica.
- Staccare il blocco motore dal coperchio del tritatutto.
- Togliere il coperchio dal tritatutto, quindi estrarre delicatamente le lame. Consultate la seguente tabella per tritare gli alimenti.



Alimenti	Quantità massima	Tempo approssimativo di funzionamento (sec.)	Preparazione
Carote	300g	15-20	Pelate, tagliate a pezzi di 2 cm
Mela	300g	15-20	Pelata, senza torsolo, tagliata a pezzi di 2 cm
Formaggio a pasta dura	100g	15-20	Tagliato a pezzi di 2 cm
Uova	6	5-10	Sode e senza guscio, tagliate in quarti
Carne (cotta o cruda)	300g	15-20	Tagliata a pezzi di 2 cm Sarà necessario un po' più di tempo per tritare della carne cruda.
Noci	150g	10-15	Tagliate in due o a pezzi. Raccogliere le noci frantumate per mettere al centro del tritatutto, in modo che l'apparecchio le triti in modo uniforme.
Cipolle	300g	10-15	Pelate, tagliate a quarti
Prezzemolo	400g	10	Per una tritatura perfetta, occorre che tritatutto e prezzemolo siano completamente asciutti. Eliminare i gambi.
Impasti	160 g di farina + 160 ml d'acqua	10 (Velocità elevata)	

4. IL PARERE DEGLI CHEF



- Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Il braccio del mixer non deve essere immerso completamente; lasciare uno spazio di circa 2,5 cm al di sotto del corpo.
- Quando si utilizza il mixer su una superficie antiaderente, fare attenzione a non danneggiarne il rivestimento.
- Tagliate la maggior parte degli alimenti solidi in cubetti da 2,5 cm per poterli mixare facilmente.
- È inoltre possibile versare gli ingredienti liquidi nel recipiente dosatore
- Per evitare schizzi, controllare che la testa del braccio sia sempre immersa nel preparato durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai il mixer immerso in una pentola sul fuoco.
- Evitare sempre pezzi di frutti duri, di ossa o di qualsiasi altro materiale duro negli alimenti da mixare. Questo potrebbe, infatti, danneggiare le lame.
- Il livello del preparato aumenta quando viene mixato; regolare quindi la quantità di liquido di conseguenza.
- L'aggiunta di liquidi caldi accelera il mix fra solidi e liquidi.
- Per le ricette in cui occorre del ghiaccio, usare ghiaccio tritato per ottenere un risultato ottimale.
- Eseguire lievi movimenti dall'alto verso il basso per mixare e incorporare gli ingredienti in modo omogeneo.
- Il mixer può anche essere usato per ottenere della schiuma di latte da gustare con il vostro cappuccino.
- Il mixer serve anche ad aggiustare i sughi delle carni e le salse.
- Per un risultato ottimale quando si aggiunge del sedano ad una salsa, utilizzare un coltello per eliminare fili e fibre dal sedano prima di mixare.
- Il mixer non deve essere usato per preparare impasti.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire sempre con cura il corpo e il braccio del mixer dopo ogni utilizzo.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido.

- Staccare l'apparecchio dalla corrente.
- Togliere il braccio mixer dal corpo.
- Pulire il corpo con una spugna o un panno umido. Non usare prodotti abrasivi qui potrebbero graffiare la superficie.
- Pulire il braccio mixer a mano in acqua calda con alcune gocce di detersivo delicato. Manipolare il mixer con cautela. Le lame sono taglienti e possono essere causa di ferite.
- Pulire il recipiente dosatore in acqua tiepida insaponata o nella lavastoviglie.

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 siguiendo únicamente las instrucciones de este manual.
- Coloque siempre las cuchillas correctamente antes de añadir los ingredientes.
- Maneje las cuchillas y los discos con sumo cuidado. Evite tocar las partes metálicas afiladas. No toque jamás las cuchillas cuando el aparato esté conectado.
- No sobrecargue el recipiente. Si el motor se cala, apague el aparato y desconéctelo. Retire parte de los alimentos y después vuelva a encenderlo.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe antes de cambiar los accesorios o acercar las partes móviles cuando esté en marcha.
- No coloque el aparato encima ni cerca de una superficie caliente. No lo utilice encima de superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- Aleje el cable de la zona de trabajo y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión. Para desenchufarlo, tire del enchufe y nunca del cable.
- No utilice el aparato si se ha caído o si parece que haya sufrido algún daño.
- Deje de usar el aparato inmediatamente si el cable está dañado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio de posventa o las personas calificadas a tal fin para evitar cualquier peligro.
- El usuario no puede efectuar ninguna reparación.
- El uso de accesorios que Cuisinart® no recomiende o venda puede provocar incendios, electrocuciones y riesgo de sufrir heridas.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación eléctrica fuera del alcance de los niños.
- El aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o motrices estén alteradas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que cuenten con una supervisión o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan bien los peligros inherentes a la utilización del aparato.

- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- No lo utilice en el exterior.
- Solo 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

¡Le felicitamos por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de aparatos culinarios que permiten a los apasionados de 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 solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Variador de velocidad
2. Empuñadura antiderrapante
3. Botón turbo
7. Botón On/Off
5. Cuerpo de acero inoxidable
6. Vaso dosificador de acero inoxidable
7. Pie batidor antisalpicaduras
8. Picadora
9. Doble varilla (X2)
10. Brazo de varilla
11. Adaptador



3. UTILIZACIÓN

La batidora de pie permite mezclar y batir añadiendo un mínimo de aire a la preparación.

Sólo debe realizar un ligero movimiento de arriba abajo para preparar las recetas más sabrosas. Para evitar las salpicaduras, no saque la batidora de la preparación con el motor en marcha.

A. MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

- Para fijar el brazo batidor, sólo colóquelo frente al cuerpo y hágalo girar en el sentido de las agujas de un reloj con el fin de bloquearlo.
- Enchufe el aparato.

B. UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA DE PIE

- Coloque la batidora dentro de la preparación, comprobando que el pie queda la bastante sumergido.
- Seleccione la velocidad mínima, pulse el botón ON (⏻) y manténgalo pulsado. La batidora seguirá funcionando mientras el botón esté pulsado. Durante el funcionamiento, aumente la velocidad si es necesario.
- Empiece utilizando una velocidad baja y luego haga girar la rueda hacia el «+» para aumentar la velocidad.
- Si pulsa el botón «Turbo» puede alcanzar la velocidad máxima de funcionamiento. También puede utilizar este botón durante un corto instante, trabajando mediante impulsos, sin tocar la rueda (figura 1).

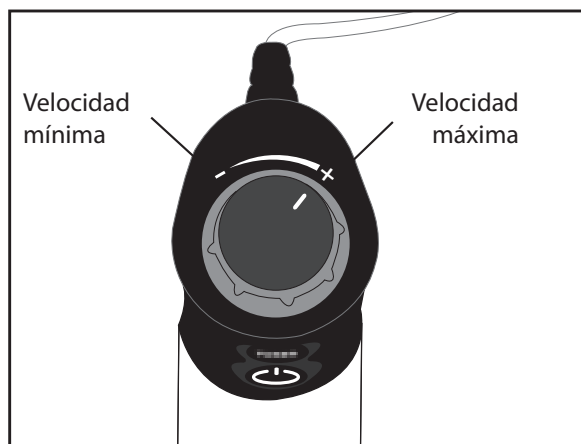


Figura 1

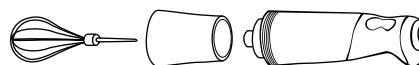
- Para detener la batidora, suelte el botón ON (⏻) o el botón turbo.

• Desenchufe el aparato después su uso.

Nota: No presione el botón durante más de 60 segundos consecutivos.

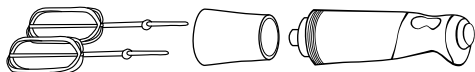
C. UTILIZACIÓN DEL BRAZO DE VARILLA

- Para fijar el brazo de varilla, enganche el bloque motor al adaptador y haga girar este último en sentido antihorario, hasta que quede correctamente fijado.
- Coloque el brazo de varilla de acero inoxidable en uno de los alojamientos del adaptador.
- Empuje el extremo del brazo hasta que enganche.
- Enchufe la batidora a una toma de corriente.
- Sumerja el brazo en la mezcla que desee batir.
- Seleccione la velocidad más baja, pulse el botón ON/OFF y manténgalo pulsado. La batidora seguirá funcionando mientras esté pulsando el botón. Para apagar la batidora, suelte el botón ON/OFF. El motor se detendrá.
- Utilice la rueda de control de velocidad situada en la parte superior del bloque motor para aumentar la velocidad. Para aumentar brevemente la velocidad de la batidora, pulse el botón «Turbo» situado en la parte delantera, encima del botón ON/OFF.
- Desenchufe la batidora en cuanto termine de utilizarla.



D. UTILIZACIÓN DEL BRAZO DE DOBLE VARILLA

- Para fijar los brazos de doble varilla, enganche el bloque motor al adaptador y haga girar este último en sentido antihorario, hasta que queden correctamente fijado.
- Inserte los dos brazos de varilla en los dos alojamientos del adaptador. Empuje hasta que un «clic» confirme que están correctamente encajados.
- Enchufe la batidora a una toma de corriente.
- Sumerja el brazo de doble varilla en la mezcla que desee batir.
- Seleccione la velocidad más baja, pulse el botón ON/OFF y manténgalo pulsado. La batidora seguirá funcionando mientras esté pulsando el botón. Para apagar la batidora, suelte el botón ON/OFF. El motor se detendrá.
- Utilice la rueda de control de velocidad situada en la parte superior del bloque motor para aumentar la velocidad. Para aumentar brevemente la velocidad de la batidora, pulse el botón «Turbo» situado en la parte delantera, encima del botón ON/OFF.
- Desenchufe la batidora en cuanto termine de utilizarla.

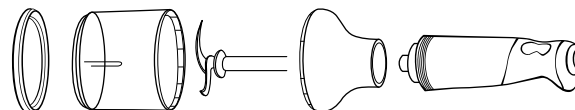


E. UTILIZACIÓN DE LA PICADORA

- Utilice la picadora para picar carne, verduras o frutos secos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana. Coloque el dispositivo con las cuchillas en el centro del recipiente de la picadora.
- Añada los ingredientes al recipiente de la picadora.

Nota: Los alimentos más grandes deben cortarse en trozos de tamaño similar.

- Cierre el recipiente de la picadora con la tapa y apriete ligeramente para que quede herméticamente cerrado.
- Encaje el bloque motor en la tapa y gire esta última en el sentido horario para que quede correctamente fijada.
- Enchufe la batidora a una toma de corriente.
- Encienda el aparato y sujételo con fuerza mientras pica los ingredientes. Cuando los alimentos estén picados, pulse el botón ON/OFF y desenchufe el aparato.
- Separe el bloque motor de la tapa de la picadora.
- Retire la tapa de la picadora y retire con cuidado las cuchillas. Consulte la tabla siguiente para picar los alimentos.



Alimentos	Quantità massima	Tempo approssimativo di funzionamento (sec.)	Preparación
Zanahorias	300g	15-20	Peladas, cortadas en trozos de 2 cm.
Manzana	300g	15-20	Pelada, sin el corazón, en trozos de 2 cm.
Quesos de pasta dura	100g	15-20	En trozos de 2 cm.
Huevos	6	5-10	Duros y pelados, cortados en cuatro.
Carne (cruda o cocinada)	300g	15-20	Cortada en trozos de 2 cm. Se tarda un poco más cuando la carne está cruda.
Nueces	150g	10-15	Cortadas en dos o en trozos. De vez en cuando reúna los trozos de nuez en el centro del recipiente, para que se piquen de manera uniforme.
Cebollas	300g	10-15	Peladas, cortadas en cuatro
Perejil	400g	10	Para que el perejil se pique bien, es indispensable que tanto el perejil como el recipiente estén totalmente secos. Retire los tallos.
Pasta	160 g de harina + 160 g de agua	10 (Velocidad elevada)	

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- No sumerja nunca el cuerpo en agua ni en ningún líquido.
- El brazo nunca debe estar sumergido totalmente, debe dejar un espacio de unos 2,5 cm debajo del cuerpo.
- Cuando utilice la batidora sobre una superficie antiadherente, tenga cuidado de no estropear el revestimiento con la batidora.
- Corte la mayor parte de los alimentos sólidos en cubos de 2,5 cm, para poder batirlos más fácilmente.
- También puede echar los alimentos líquidos en el vaso dosificador
- Para evitar salpicaduras, tenga cuidado de que la base del pie siempre esté sumergida mientras funciona el aparato.
- No deje la batidora sumergida en una batidora colocada al fuego.
- No coloque trozos de fruta dura, hueso o cualquier otro material duro junto con los alimentos que vaya a batir. Podrían dañarse las cuchillas.
- El nivel de la preparación aumentará mientras bate la mezcla, lo que deberá tener en cuenta al calcular la cantidad de líquido.
- El hecho de añadir líquidos calientes acelera la mezcla de los sólidos con los líquidos.
- Para las recetas que necesiten hielo, utilice hielo picado para obtener resultados óptimos.
- Realice ligeros movimientos de arriba abajo para mezclar e incorporar los ingredientes de manera homogénea.
- La batidora también puede servirle para crear espuma en la leche de su capuchino.
- Utilice también la batidora para ligar las salsas de carne.
- Para obtener un resultado óptimo cuando añada apio a una salsa, utilice un cuchillo para retirar las fibras duras del apio antes de picarlo.
- Esta batidora no sirve para preparar masa.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie siempre cuidadosamente el cuerpo y el pie de la batidora después de cada uso.

No sumerja nunca el cuerpo en agua ni en ningún líquido.

- Desenchufe la batidora
- Separe el pie y el cuerpo.
- Limpie el cuerpo con ayuda de una esponja o trapo húmedo. No utilice productos limpiadores abrasivos que pudieran rayar la superficie.
- Limpie el brazo con agua caliente y detergente suave. Trabaje con precaución, las cuchillas están muy afiladas y pueden causar heridas.
- Limpie el vaso dosificador en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.babyliss.com

IB-14/