



Cuisinart®



BLENDER

SOMMAIRE

1. Introduction	4
2. Caractéristiques produit	4
3. Utilisation	5
A. Assemblage de l'appareil	5
B. Utilisation du blender	6
4. L'avis des chefs	9
5. Questions/Réponses	9
6. Nettoyage et rangement	10
7. Consignes de sécurité	10

CONTENTS

1. Introduction	11
2. Machine parts	11
3. Use	12
A. Assembly instructions	12
B. Operation of the blender	13
4. Chefs tips and hints	16
5. Questions/Answers	16
6. Cleaning and storage.	17
7. Safety instructions.	17

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	18
2. Eigenschaften des Produkts	18
3. Gebrauch	19
A. Zusammensetzen	19
B. Gebrauch des Blenders	20
4. Die Ratschläge der Chefs	23
5. Fragen/Antworten	23
6. Reinigen und Verstauen	24
7. Sicherheitshinweise.	24

INHOUD

1. Inleiding	25
2. Eigenschappen	25
3. Gebruik	26
A. Monteren	26
B. Gebruik van de blender	27
4. De mening van de Chefs	30
5. Vragen / Antwoorden	30
6. Reinigen en opbergen	31
7. Veiligheidsvoorschriften	31

CONTENUTO

1. Introduzione	32
2. Caratteristiche	32
3. Utilizzo	33
A. Assemblaggio	33
B. Uso del Frullatore	34
4. Il parere dei Chef	37
5. Domande/Risposte	37
6. Pulizia e manutenzione	38
7. Istruzioni di sicurezza	38

CONTENIDO

1. Introducción	39
2. Características del producto	39
3. Utilización	40
A. Montaje	40
B. Utilización de la batidora	41
4. Sugerencias de los Chefs	44
5. Preguntas y Respuestas	44
6. Limpiar y guardar	45
7. Consignas de seguridad	45

1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un blender Cuisinart®. La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité. Facile d'utilisation et d'entretien, cet appareil vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations simples et originales.

Cet appareil comporte une base en métal robuste et un bol de 1,5 l résistant, en verre épais gradué qui convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers grâce à son bol adaptable. Son bouchon doseur permet d'ajouter avec précision des ingrédients sans nécessairement ôter le couvercle. Son corps en acier brossé inoxydable ajoute une note d'élégance dans toutes les cuisines.

Très puissant, le blender est doté d'un moteur de 600W et de lames inusables en acier chirurgical qui peuvent mélanger, mixer et réduire en purée tous les ingrédients et mélanges les plus épais. Il peut même piler des cubes de glace et broyer des aliments plus ou moins durs.

Grâce à ses fonctions :

• Mélanger/Fouetter : 

• Mélanger/Emulsionner : 

• Piler la glace : 

le blender est idéal pour préparer les soupes et potages, les purées, les pâtes semi-liquides (crêpes, cakes, clafoutis, gaufres, blinis,...), la vinaigrette, la mayonnaise, les crèmes, les sodas maison ainsi que concasser les fruits secs, les épices et le sucre en morceaux.

Equippé d'un timer et d'une fonction Pulse **PULSE**, le blender garantit un travail de précision ainsi qu'un confort d'utilisation inégalé. Chaque recette peut être suivie à la seconde.

Avant de l'utiliser, il est recommandé de nettoyer le bouchon doseur, le couvercle, le bol et le col de blocage. Les lames sont extrêmement tranchantes : veiller à les nettoyer avec la plus grande prudence en les tenant par leur moyeu central. Nettoyer la base du blender avec une éponge ou un chiffon humide. Ne jamais l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

2. CARACTERISTIQUES PRODUIT



1. Couvercle

Facile à utiliser et résistant aux fuites, il se place sur le bol d'une simple pression.

2. Bouchon doseur gradué

Il permet de mesurer jusqu'à 30 ml et de verser les ingrédients sans retirer le couvercle.

3. Bol en verre gradué

D'une contenance de 1,5 l. Epais, avec ouverture large et bec verseur anti-gouttes, il peut être aisément démonté pour un entretien facilité.

4. Bloc de coupe

De haute qualité avec lames en acier inoxydable brevetées en forme d'étoile et très résistantes, même pour piler la glace, elles peuvent être retirées pour un entretien facilité.

5. Joint d'étanchéité en caoutchouc (non illustré)

Tient le bol fermement en place pour un fonctionnement hermétique et optimal.

6. Col de blocage avec ergots de sécurité

S'emboîte parfaitement de façon à ce que le bol se visse facilement sur le corps du blender.

7. Timer

Indique les durées de mélange de 0 à 5 minutes pour des résultats parfaits. 8. Touches de commande :

8. Touche de commande :

a. Glace pilée

Active une vitesse spécialement adaptée pour piler la glace uniformément et concasser des aliments durs.

b. Marche séquentielle **PULSE**

Peut s'utiliser en combinaison avec les fonctions  ou  pour permettre de maîtriser au mieux la préparation.

c. Fouetter et Emulsionner

Choisir la fonction  ou  selon les besoins de la recette. Les voyants lumineux respectifs s'allument :

- La touche  pour incorporer les aliments et obtenir un mélange homogène.
- La touche  pour battre la crème, réaliser des nappages pour gâteaux, élaborer des cocktails, milkshakes, sorbets rapides, crèmes glacées, hacher les herbes, les condiments, etc.

9. Socle moteur

Puissant, robuste et stable, même lorsque l'on pile de la glace.

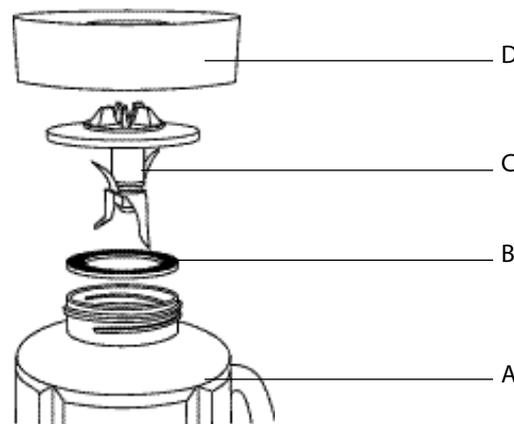
10. Pieds antidérapants

Assurent une stabilité à l'appareil pendant l'utilisation et protègent ainsi la surface du plan de travail ou de la table.

3. UTILISATION

A. ASSEMBLAGE

1. Positionner le bol et le col de blocage



Retourner le bol (A) sans bouchon doseur sur une surface plane, y déposer le joint en caoutchouc (B), introduire ensuite le bloc lames dans l'ouverture (C). Insérer et visser le col de blocage sur le bol (D) dans le sens des aiguilles d'une montre. Poser l'assemblage sur le socle moteur de façon à ce que les graduations inscrites sur le bol soient orientées face à l'utilisateur et que la poignée soit positionnée sur le côté. Les ergots du col de blocage doivent s'adapter parfaitement aux orifices du socle moteur prévus à cet effet.

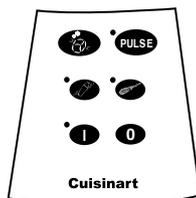
La lame ne fonctionnera que si ces ergots de sécurité sont parfaitement emboîtés dans le socle moteur. Placer ensuite le couvercle sur le bol et appuyer, puis visser le bouchon doseur gradué. Brancher l'appareil. Toujours placer le couvercle avant d'utiliser le blender.

2. Retirer l'assemblage bol et col de blocage

Lorsque la préparation est terminée, éteindre et débrancher l'appareil. Retirer le blender du socle moteur. Ôter le couvercle et le bouchon doseur, vider le contenu. Pour laver le blender, procéder comme mentionné au point 1, dans l'ordre inverse.

B. UTILISATION DU BLENDER

1. Les touches de commande



Pour activer le blender, presser la touche **I**. Le blender est sous tension. Pour commencer une des fonctions, presser la touche correspondante. Pour changer de fonction, presser une autre touche.

Pour **donner** des impulsions, en mode **I**, appuyer sur **PULSE**, puis presser et relâcher la touche sélectionnée autant de fois que nécessaire. Pour **piler** la glace, en mode **I**, pressez la touche  et la relâcher autant de fois que nécessaire.

Pour arrêter les fonctions, presser la touche de la fonction engagée. Le blender se remet en position **I** en **clignotant**. Pour désactiver le blender, presser la touche **0**.

2. Les fonctions

A. Ajouter tous les ingrédients nécessaires et mettre le couvercle.

Il est également possible de placer le couvercle, puis d'ajouter les ingrédients en retirant le bouchon doseur. Replacer ensuite le bouchon doseur. Des ingrédients supplémentaires peuvent aussi être ajoutés en cours de mixage par ce même bouchon.

B. Minuter le temps des préparations

Le timer affiche la durée de fonctionnement de 0 à 5 minutes sur l'écran digital, en comptant les secondes à partir de 0. Il commence à compter dès que les touches **PULSE** et/ou ,  sont enfoncées. Le temps affiché cesse de s'écouler lorsque l'on appuie sur ces mêmes touches et continue lorsqu'on appuie à nouveau. Le timer est remis à 0 lorsqu'on éteint le blender.

La minuterie cesse automatiquement dès qu'elle atteint 5 minutes d'utilisation. Un bip sonore retentit et le voyant lumineux de la touche **I** clignote. L'appareil est en mode marche.

C. Activer une fonction

Presser la touche **I**. Le voyant rouge clignote, indiquant que le blender est sous tension.

D. Sélectionner une touche de fonction

Presser la touche  ou  selon le choix. Le blender se met en marche. Pour changer de fonction, il suffit d'appuyer sur une autre touche. Il n'est pas nécessaire d'éteindre le moteur.

E. Temps de préparation

Les résultats escomptés sont atteints en quelques secondes. Si les aliments ont tendance à adhérer aux parois pendant l'utilisation, procéder par brèves impulsions espacées.

F. Arrêter la fonction

Presser la touche en cours. Le moteur s'arrête. Le témoin lumineux clignote, indiquant que l'appareil est toujours sous tension. Pour désactiver complètement le blender, appuyer sur la touche **0**.

G. Mode Pulse

La fonction pulse permet de créer une impulsion brève et puissante. Pour procéder à un mixage par impulsions, presser la touche **I** puis la touche **PULSE**. Le témoin lumineux Pulse clignote. Presser ensuite la touche de la fonction désirée  ou  et la relâcher.

A chaque impulsion, tous les voyants de la position **I**, de la touche **PULSE** ou de la fonction sélectionnée s'allument.

H. Piler la glace

Le moteur du blender Cuisinart® d'une puissance de 600W permet de piler la glace sans ajout de liquide. Pour assurer un meilleur contrôle, la fonction  fonctionne comme la touche **PULSE**, par intermittence. Placer les glaçons dans le bol, mettre en place le couvercle et appuyer sur la touche **I**. Le voyant lumineux

s'allume. Presser ensuite la touche  par brèves impulsions jusqu'à ce que la glace ait la consistance désirée.

I. Détacher les aliments qui ont adhéré

Utiliser une spatule uniquement lorsque le blender est éteint et débranché. Retirer les aliments logés sur les parois du bol et les placer au-dessus des lames. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal, car ceux-ci pourraient endommager le bol ou les lames. Ensuite, remettre le couvercle en place et continuer la fonction si nécessaire. Ne jamais mettre le blender en marche lorsque la spatule est dans le bol.

J. Après la fonction utilisée

Presser la touche  et débrancher l'appareil. Retirer ensuite le bol du socle moteur en tirant vers le haut.

Ingrédients/ Recette	Vitesse	Symbol	Résultat
Mayonnaise	Mélanger/Fouetter Pulse		Épais et crémeux
Vinaigrette	Mélanger/Fouetter		Homogène
Purée (sauf pomme de terre)	Mélanger/Fouetter Pulse		Liquide à épais
Soupes et potages	Mélanger/Emulsionner ou Mélanger/Fouetter	 	Consistance désirée
Fruits secs (amandes, noix, noisettes)	Piler la glace		Concassé à poudre
Crèmes épaisses ou fouettées	Mélanger/Fouetter Pulse		Consistance désirée
Pâtes semi-liquides	Mélanger/Fouetter Pulse		Homogène (sans grumeaux)
Zestes de citron	Mélanger/Emulsionner Pulse		Concassé à poudre
Milk-Shakes	Mélanger/Emulsionner Pulse		Homogène à crémeux
Aliments pour bébé	Mélanger/Emulsionner		Homogène à crémeux
Boissons naturelles (jus d'orange, sodas)	Mélanger/Fouetter		Homogène et mousseux
Cocktails (glacés)	Mélanger/Emulsionner		Homogène et mousseux
Crèmes glacées, sorbets	Mélanger/Emulsionner		Crémeux et épais
Fromage dur	Mélanger/Emulsionner Pulse		Concassé à poudre
Fromage à pâte molle	Mélanger/Fouetter Pulse		Consistance désirée
Épices	Mélanger/Emulsionner Pulse		Concassé à fin
Herbes hachées	Mélanger/Fouetter Pulse		Concassé à fin
Glace	Piler la glace		Concassé à fin
Sucre en morceaux	Piler la glace		Concassé à fin

4. L'AVIS DES CHEFS



- Couper les gros aliments en cubes de 1 à 5 cm avant de les mixer. Le résultat obtenu sera meilleur. Pour plus de facilité, penser à couper les légumes non cuits en cubes de 2 à 3 cm.
- Pour travailler un liquide très chaud dans le blender, laisser le capuchon doseur entrouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper et éviter ainsi que la pression augmente dans le bol.
- Si les mélanges ont du mal à se faire durant l'élaboration d'un cocktail, les amorcer en ajoutant d'abord un peu de liquide, sinon les éléments solides ne se mélangeront pas.
- Pour obtenir un mélange homogène, ajouter d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides.
- Préférer la touche **PULSE** pour hacher. En effet, cela permet aux aliments de retomber au fond du bol entre chaque pulsion. Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas trop hacher. Ce principe s'applique aussi pour la glace pilée. Pour hacher des herbes, le bol et la lame du blender doivent être secs, sinon celles-ci adhèrent à la paroi. Plus la quantité d'herbes est importante, plus elles seront fines. Elles peuvent être congelées dans un récipient hermétique.
- S'il reste des morceaux de glaçons après avoir pilé la glace, marquer des temps d'arrêt de 2 secondes entre chaque pression. Procéder de la même façon pour concasser les épices ou le sucre.
- Pour monter une mayonnaise dans le blender, utiliser uniquement les touches par impulsions.

- Cet appareil ne permet pas de réduire les pommes de terre en purée (la purée devient élastique), de pétrir les pâtes lourdes (pain, brioche) ou de battre les œufs en neige.

5. QUESTIONS/REPONSES

Que faire si :	Réponses :
Mon appareil ne fonctionne pas?	• Vérifier que l'appareil est bien branché, mettre l'interrupteur sur la position
La préparation fuit par la base ?	• Vérifier que l'assemblage bol, col de blocage est bien vissé sur le socle moteur et que le joint est bien positionné.
La préparation fuit par le couvercle ?	• Vérifier que la quantité totale liquide et solide ne dépasse pas 1,5 l.
La lame reste bloquée ?	• 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.
Le moteur ralentit ?	• La quantité d'aliments dépasse le maximum recommandé. Retirer une partie et procéder en deux fois.

6. 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 blender du socle moteur en tirant vers le haut. Désolidariser le bol du col de blocage en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir rubrique 3.A.2). Laver les lames à la main avec vigilance. Éviter de les laisser dans l'eau savonneuse. Toujours les manipuler avec la plus grande précaution. Laver le bol dans l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher. Tous les composants de l'appareil, à l'exception du socle moteur, peuvent être confiés au lave-vaisselle. Pour réassembler le bol, introduire les lames dans la base en plastique, puis le joint en caoutchouc et visser le bol (voir rubrique 3.A.1).

Pour nettoyer le socle moteur, utiliser une éponge humide imbibée d'un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive. Ne jamais immerger le socle moteur dans l'eau ou dans un autre liquide, et ne jamais le placer dans le lave-vaisselle.

7. CONSIGNES DE SECURITE

- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours placer le socle moteur sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter, avant de retirer les aliments et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail et le ranger en l'enroulant sous la base de l'appareil. Ne pas mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes adultes et des enfants dénués d'expérience, de connaissance du produit ou dont l'invalidité peut causer

un danger, sauf si elles ont pu bénéficier d'instructions préalables et d'une surveillance adéquate.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyer le bol et le réassembler complètement avec le couvercle et le bouchon doseur.
- Ne pas placer le bol sur le socle moteur ni le retirer pendant que le moteur tourne.
- Les aliments liquides et solides placés dans le bol ne doivent jamais dépasser la contenance de 1,5 l.
- Ne jamais introduire les doigts dans le bol et ne jamais toucher les lames lorsque l'appareil est branché.
- Utiliser cet appareil exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas surcharger le blender. Si le moteur cale, éteindre et débrancher l'appareil. Retirer une partie des aliments, puis rallumer.
- 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 et faire remplacer celui-ci par un professionnel.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 04/108/CEE (compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électrodomestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

1. INTRODUCTION

You have just acquired a Cuisinart® blender. Constant research into improvements and the care taken in developing this product guarantee you a quality appliance. Easy to use and clean, this appliance will allow you to create all sorts of simple and original preparations.

This appliance has a sturdy metal base and a 1.5l shatter-resistant jar in thick, graduated glass that can be operated by both left-handed and right-handed users thanks to its adaptable jar. Its measured pour lid lets you add ingredients with precision without removing the cover. Its brushed stainless steel body adds elegance to every kitchen.

Very powerful, the blender has a 600W motor and stainless steel blades that won't wear out and can easily handle blending, mixing and puréeing the toughest ingredients and mixtures. It can even crush ice cubes and grind harder or softer foods.

The following settings :

- Mixing/Whipping : 
- Mixing/Beating : 
- Ice crush : 

make the blender ideal for preparing soups, purées, batters (crêpe, cake, clafouti, waffle, blini, etc.), vinaigrettes, mayonnaise, custards, and homemade soft drinks as well as for grinding nuts, spices and cubed sugar.

With a timer and a Pulse **PULSE** function, the blender guarantees precision work and is uniquely comfortable to use. Every recipe can be followed to the second. Before using the appliance, it is recommended you wash the measured pour lid, the cover, the jar and the locking ring. The blades are extremely sharp : wash them very carefully while holding them by the central hub. Clean the base of the blender with a damp sponge or cloth. Never immerse in water or any other liquid.

2. MACHINE PARTS



1. *Cover*
Easy to use and leak resistant, just press onto the jar.
2. *Measured pour lid*
With a capacity of 30ml, it allows you to measure and add ingredients without removing the cover.
3. *Graduated glass jar*
Thick, with a wide mouth and spillproof spout, the jar has a capacity of 1.5l. It is quickly dismantled for easy clean-up.
4. *Cutting assembly*
High quality assembly with patented stainless steel blades shaped like a star and very sturdy, even for crushing ice. They can be removed for easy clean-up.
5. *Leak-proof rubber gasket (not shown).*
Holds the jar snugly in place for airtight and optimal operation.
6. *Locking ring with safety catches*
Fits perfectly so that the jar can be mounted snugly and easily onto the blender base.
7. *Timer*

Displays your mixing times from 0 to 5 minutes for perfect results.

8. Push-button control :

a. Ice crush button 

Activates the speeds specially adapted for crushing ice uniformly and for grinding hard foods.

b. Pulse button 

Can be used in combination with the  or  function to give you optimal control over your preparation.

c. Whip  and Beat 

Choose the  or  setting depending on the recipe. The respective LED lights indicate :

• The  button for blending foods and obtaining an even mixture.

• The  button for making custards and cake icings and creating cocktails, milk-shakes, quick sorbets, ice cream, chopping herbs, condiments, etc.

9. Motor Base

Powerful, sturdy and stable, even when crushing ice.

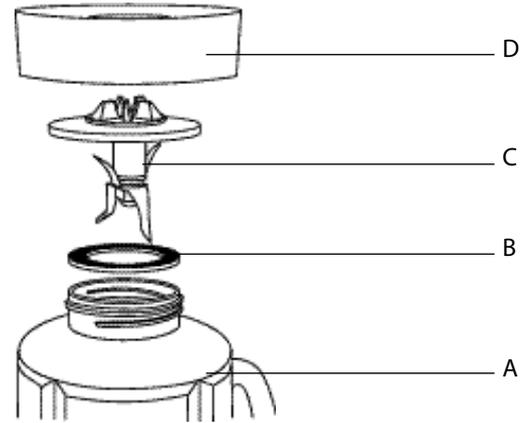
10. Slip-proof Feet

Ensures the appliance does not move while being used and so protects the surface of the counter or table.

3. USE

A. ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Position the jar and the locking ring



Press the cover without the measured lid into the blender jar (A) and turn it upside down placing it on a flat surface. Position the rubber gasket (B) then insert the blades of the cutting assembly (C) in the opening. Place the locking ring (D) on the jar and screw in place, turning counter-clockwise. Place the blender jar assembly on the motor base so that the jar markings are facing you and the handle is positioned to one side. The safety catches on the locking ring should fit perfectly into the openings in the motor base that are designed for this purpose.

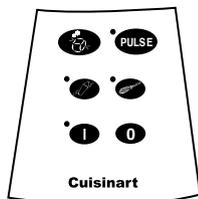
The blades will only work if the safety catches are positioned snugly in the motor base. Then press the cover into the mouth of the jar and screw in the measured pour lid. Plug in the appliance. Always put the cover on before using the blender.

2. Dismantling the jar assembly and locking ring

When you have finished using the blender, turn it off and unplug it. Remove the blender from the motor base. Lift off the cover and the measure lid, empty the contents. To clean the blender, follow the instructions under point 1 in reverse order.

B. OPERATION OF THE BLENDER

1. The control buttons



To turn on the blender, press the **1** button. The blender is now in standby and ready to be used. To start one of the functions, press the appropriate button. To change functions, press the desired button.

To use the pulse function, press the **1** button while in **PULSE** mode, then press and release the chosen function as often as necessary. To crush ice, while the machine is in **1** mode, press and release the  button as often as necessary.

To stop the functions, push the button of the function in use. The blender returns to **1** mode indicated by the flashing LED light. To turn the machine off, push the **0** button.

2. The Functions

A. Add all the necessary ingredients and put the cover on It is also possible to put the cover on and add ingredients by removing the measured lid and adding the ingredients through the opening. Additional ingredients can also be added through the same opening while blending.

B. Timing preparation The timer displays blending time from 0 to 5 minutes on the digital display counting in seconds from 0. It starts timing as soon as the **PULSE** and/or  or  buttons are pushed. The displayed time pauses once these same buttons are pushed and continues when the button is pushed again. The timer resets to 0 when the blender is turned off.

The timer stops automatically after five minutes of use. The timer will beep and its LED display will flash. The machine is still in the **1** mode.

C. Activating a function

Push the **1** button. The red LED light will flash indicating that the blender is on.

D. Choose a function button

Push the  or  button as desired. The blender will start. To change the function, you need only push another button. It is not necessary to turn the motor off.

E. Preparation time

You can get the expected results in just seconds. If food tends to stick to the sides during use, use short, intermittent bursts.

F. Stopping the function

Push the button corresponding to the function in use. The motor will stop. The LED light will start flashing indicating that the appliance is still in 'on' mode. To turn the blender off completely, push the **0** button.

G. Pulse Mode

The pulse function allows you to use short, powerful bursts. To blend with the pulse function, push the **1** button then the **PULSE** button. The LED light for the Pulse function will flash. Then push and release the  or  button as desired. Every time you push the **1** button, the LED lights for each of the mode, the **PULSE** or the selected setting will flash.

H. Crushing Ice

The Cuisinart® blender has a 600W motor that allows you to crush ice without adding liquids. To guarantee greater control, the  function operates intermittently like the **PULSE** function. Put the ice cubes in the jar, replace the cover and push the **1** button. The LED light will come on. Now push the  button in short bursts until the ice is the desired consistency.

I. Dislodging Food

Use a spatula only when the blender is off and unplugged. Remove the food stuck to the sides of the jar and put them on top of the blades. Never use metal utensils because

these could damage the jar or the blades. Then replace the cover and continue blending if necessary. Never turn the blender on when the spatula is in the jar.

J. When finished blending

Push the  button and unplug the appliance. Then lift the jar from the motor base to remove it.

Ingredients/Recipe	Speed	Symbol	Result
Mayonnaise	Mix/whip Pulse		Thick and creamy
Vinaigrette	Mix/whip		Completely blended
Purée (not potatoes)	Mix/whip Pulse		Thin to thick
Soups	Mix/Beat or Mix/whip	 	Desired consistency
Nuts (almonds, walnuts, hazelnuts)	Ice crush		Coarse to fine
Heavy or whipping cream	Mix/whip Pulse		Desired consistency
Batters	Mix/whip Pulse		Smooth (no lumps)
Lemon rind	Mix/Beat Pulse		Coarse to fine
Milk-Shakes	Mix/Beat Pulse		Smooth and creamy
Baby food	Mix/Beat		Smooth and creamy
Natural juices (orange, soft drinks)	Mix/whip		Smooth and full-bodied
Frozen cocktails	Mix/Beat		Smooth and full-bodied
Ice cream/sorbet	Mix/Beat		Smooth and full-bodied
Hard cheese	Mix/Beat Pulse		Coarse to fine
Soft cheese	Mix/whip Pulse		Desired consistency
Spices	Mix/Beat Pulse		Coarse to fine
Chopped herbs	Mix/whip Pulse		Coarse to fine
Ice	Ice crush		Coarse to fine
Cube sugar	Ice crush		Coarse to fine

4. CHEFS TIPS AND HINTS



- Cut larger foods into 1 to 5 cm cubes before blending them. You will have better results. For greater ease, consider dicing uncooked vegetables into 2 to 3 cm cubes.
- When working very hot liquids into the blender, leave the measured lid loose in the opening of the cover to allow the steam to escape and in this way prevent pressure from building in the jar.
- If you have difficulty mixing cocktails, begin by first adding a little liquid, otherwise the solid ingredients will not blend in.
- To make a smooth mixture, first add the liquid ingredients, then the solid ingredients.
- Use the **PULSE** button to chop. This will allow the foods to fall back to the bottom of the jar after each burst. Check the texture frequently in order to avoid overchopping. This also applies to crushed ice. To chop herbs, the blender jar and blade must be dry, otherwise they will stick to the sides.

The more herbs you chop, the finer the result. They can be frozen in an airtight container.

- If there are still large pieces of ice after crushing it, stop the machine for two seconds between bursts. Use the same procedure for grinding spices or sugar.
- To use the blender for making mayonnaise, only use the buttons with pulse mode.
- This appliance is not suitable for mashing potatoes (the mashed potatoes become too rubbery), making heavy dough (bread or brioche) or beating egg whites.

5. QUESTIONS/ANSWERS

What do I do if :	Answer :
My machine doesn't work?	• Make sure the machine is firmly plugged in, put the switch in the 'I' position.
The food leaks out through the bottom?	• Check that the jar and locking ring assembly has been snugly fixed onto the motor base and gasket is properly positioned.
Preparation leaks through the cover?	• Check that the total amount of liquid does not exceed 1.5l
The blade won't turn?	• Cut larger foods into pieces before blending them and use the pulse function for best results.
The blade still won't turn in spite of reducing the quantities in the jar	• Turn off and unplug the appliance. The blade was probably not put in properly. Check the blender jar assembly.
The motor slows down?	• The amount of food exceeds the maximum recommended amount. Remove some and blend in two batches.

6. CLEANING AND STORAGE

The appliance can be left out on your kitchen counter. Unplug it when it is not being used. Always unplug the appliance before cleaning. Clean the jar before using it for the first time and after each use to prevent food from drying on it. Do not store food or liquid in the jar. To clean, lift the blender from the motor base. Remove the locking ring by turning counter-clockwise (see section 3.A.2). Wash the blades by hand very carefully. Avoid leaving them in soapy water. Always handle them very carefully. Wash the jar in hot, soapy water, rinse and dry. All the blender parts, except for the motor base, are dishwasher safe. To reassemble the blender jar, insert the blades in the plastic base then the rubber gasket and screw onto the jar (see section 3.A.1) To clean the motor base, use a damp sponge and mild soap. Do not use an abrasive sponge. Never immerse the motor base in water or any other liquid and never put it in the dishwasher.

7. SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not immerse the base of the appliance in water or any other liquid.
- Always put the motor base on a level surface that is stable, clean and dry.
- Unplug the appliance after use, before assembling or dismantling, before removing food and before cleaning. Never leave the appliance plugged in and unattended. To unplug, pull on the plug, never on the cord.
- Never put the appliance on or near a source of heat.
- Do not allow the cord to hang over the side of the counter. Store it by coiling it up in the storage area under the base of the appliance. Do not let the cord touch hot surfaces.
- This appliance should not be used by adults or children whose lack of experience, product knowledge or disability might cause a hazard, unless they have been correctly instructed and are adequately supervised.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- After each use, clean the blender jar and reassemble completely with the cover and the measured lid.
- Do not place the jar on or remove it from the motor base while the motor is on.

- Never exceed the jar's maximum capacity of 1.5l of liquid or solid foods.
- Never put your fingers in the blender jar and never touch the blades when the appliance is plugged in.
- Use this appliance following the instruction in this booklet only.
- Do not overload the blender. If the motor stalls, turn off and unplug the appliance. Remove some of the food, then turn the appliance on again.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to have been damaged.
- Stop using the appliance immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
- Do not repair any part of the machine yourself.
- This appliance complies with the basic requirements of directives 04/108/EEC (electromagnetic compatibility) and 06/95/EEC (safety of domestic electrical appliances) amended by directive 93/68/EEC (CE marking).
- Do not use outdoors.
- This appliance is for household use only.

1. EINLEITUNG

Sie haben gerade einen Blender von Cuisinart® erstanden. Eine konstante Suche nach Neuerungen und sorgfältige Produktverarbeitung gewährleisten die hochwertige Qualität dieses Geräts. Es ist einfach zu benutzen und zu pflegen, und wird es Ihnen ermöglichen, alle Arten von einfachen und originellen Bereitungen zu realisieren.

Dieses Gerät besteht aus einem robusten Metallsockel und einem widerstandsfähigen Glasgefäß von 1,5 Litern mit Gradeinteilung, das individuell angepasst werden kann und dadurch sowohl für Rechts- wie auch für Linkshänder geeignet ist. Durch den Dosierverschluss können Zutaten präzise hinzugefügt werden, ohne unbedingt den Deckel öffnen zu müssen. Der Rumpf aus gebürstetem rostfreiem Edelstahl bringt einen Touch von Eleganz in jede Küche.

Dieser Blender ist mit einem sehr leistungsstarken Motor von 600W und unverwüstlichen Klingen aus chirurgischem Stahl ausgestattet, die mühelos selbst schwere Zutaten oder Mischungen mischen, mixen oder pürieren. Er kann sogar Eiswürfel und mehr oder weniger harte Nahrungsmittel zerkleinern.

Dank dieser Funktionen :

• Mischen/Schlagen : 

• Mischen/Emulgieren : 

• Eis zerkleinern : 

Ist der Blender ideal zum Zubereiten von Suppen und Eintöpfen, Pürees, halbflüssigem Teig (Pfannkuchen, Sandkuchen, Waffeln, Blinis,...), Vinaigrette, Mayonnaise, Cremespeisen, hausgemachter Sodage Getränke sowie zum Zerkleinern von Nüssen, Gewürzen und Würfelzucker.

Der Blender ist mit einer Zeitanzeige und einer Funktion Pulse **PULSE** ausgestattet und gewährleistet sowohl eine präzise durchgeführte Arbeit als auch unvergleichlichen Gebrauchskomfort. Jedes Rezept kann sekundengenau eingehalten werden.

Vor dem Gebrauch sollten der Dosierverschluss, der Deckel, das Gefäß und der Feststellkragen gereinigt werden. Die Klingen sind extrem scharf : sie müssen mit äußerster Vorsicht gereinigt und dabei am Mittelschaft festgehalten werden. Den Sockel des Blenders mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen. Nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS



1. Deckel

Leicht zu benutzen und auslaufsicher, er wird einfach auf dem Gefäß festgedrückt.

2. Dosierverschluss mit Gradeinteilung

Mit ihm können bis zu 30 ml abgemessen und die Zutaten direkt in den Blender gegeben werden, ohne den Deckel abzunehmen.

3. Glasgefäß mit Gradeinteilung

Fassungsvermögen 1,5 Liter. Dickwandig, mit großer Öffnung und Anti-Tropf-Tülle, kann zur bequemeren

Reinigung einfach auseinandergenommen werden.

4. Klingenblock

Von großer Qualität mit sehr widerstandsfähigen Patentklingen aus rostfreiem Edelstahl in Sternform, selbst zum Zerkleinern von Eis geeignet und zur bequemen Reinigung leicht herauszunehmen.

5. Dichtung aus Gummi (nicht abgebildet)

Sorgt dafür, dass das Gefäß fest sitzt und damit für optimal hermetischen Gebrauch.

6. Feststellkragen mit Sicherheitsstiften

Greifen perfekt ineinander, so dass das Gefäß sich leicht auf dem Rumpf des Blenders festdrehen lässt.

7. Timer

Zeigt die Mischdauer zwischen 1 und 5 Minuten an, die Resultate sind perfekt.

8. Bedienungstasten

a. Zerkleinern von Eis

Aktiviert eine Geschwindigkeitsstufe, die besonders für das gleichmäßige Zerkleinern von Eis und harten Nahrungsmitteln geeignet ist.

b. Intervallbetrieb

Kann mit den Funktionen  oder  zusammen für eine Feinkontrolle der Bereitung eingesetzt werden.

c. Schlagen und Emulgieren

Die Funktion  oder  je nach Anforderungen des Rezepts anwählen. Die entsprechenden Anzeigen leuchten auf :

- Die Taste  zum Beimengen der Zutaten und um eine homogene Mischung zu erhalten.
- Die Taste  zum Schlagen von Sahne oder Cremes, für Kuchen- und Tortenüberzüge, Cocktails, Milkshakes, Sorbets, Eiscremes, zum Hacken von Kräutern, Gewürzen, usw.

9. Motorsockel

Leistungsstark, robust und stabil, sogar beim Zerkleinern von Eis.

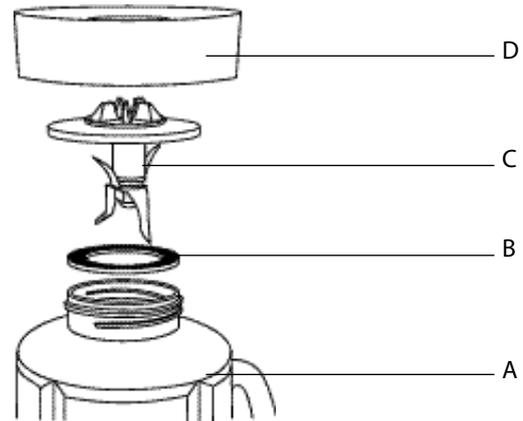
10. Rutschfeste Füße

Sorgen für die Stabilität des Geräts während des Gebrauchs und schützen so die Oberfläche der Arbeitsplatte oder des Tisches.

3. GEBRAUCH

A. ZUSAMMENSETZEN

1. Das Gefäß und den Feststellkragen verbinden



Das Gefäß (A) ohne den Dosierverschluss umgekehrt auf eine ebene Oberfläche stellen, die Gummidichtung darauf legen (B), danach den Klingenblock in die Öffnung stecken (C). Den Feststellkragen auf das Gefäß stecken (D) und im Uhrzeigersinn festdrehen.

Alles zusammen auf den Motorblock setzen, so dass die Gradeinteilung auf dem Gefäß auf den Benutzer gerichtet sind und dass sich der Griff auf der Seite befindet. Die Stifte des Feststellkragens müssen sich perfekt in die entsprechenden Öffnungen im Motorsockel einfügen.

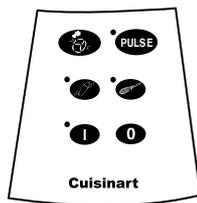
Die Klängen können nur betrieben werden, wenn die Sicherheitsstifte korrekt in den Motorsockel geschoben wurden. Danach den Deckel auf das Gefäß geben und andrücken, dann den Dosierverschluss mit Gradeinteilung festdrehen. Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Immer den Deckel auf dem Gefäß befestigen, bevor der Blender benutzt wird.

2. Abnehmen der Verbindung aus Gefäß und Feststellkragen

Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Den Blender vom Motorsockel nehmen. Den Deckel und den Dosierverschluss abnehmen und den Inhalt entleeren. Zum Waschen des Blenders vorgehen wie unter Punkt 1 beschrieben, aber in umgekehrter Reihenfolge.

B. GEBRAUCH DES BLENDERS

1. Die Bedienungstasten



Zum Einschalten des Blenders die Taste **I** betätigen. Der Blender ist nun aktiviert. Um in einer Funktion zu beginnen, die entsprechende Taste betätigen. Um die Funktion zu ändern, eine andere Taste betätigen.

Um das Gerät in Intervallen zu betreiben, in Modus **I** die Taste **PULSE** betätigen und danach die gewählte Taste so oft wie nötig drücken und wieder loslassen. Zum Zerkleinern von Eis in Modus **I** die Taste  so oft wie nötig drücken und wieder loslassen.

Um eine Funktion wieder auszuschalten, die Taste der eingeschalteten Funktion drücken. Der Blender stellt sich zurück auf Position **I** und blinkt dabei.

Zum Ausschalten des Blenders die Taste **0** betätigen.

2. Die Funktionen

A. Alle benötigten Zutaten einfüllen und den Deckel schließen.

Es ist ebenfalls möglich, den Deckel zu schließen und danach die Zutaten einzufüllen, wenn dazu der Dosierverschluss abgenommen wird. Danach den Dosierverschluss wieder einsetzen. Während des Mixens können auch noch zusätzliche Zutaten durch diesen

Verschluss hinzugefügt werden.

B. Die Bereitungszeit zählen

Der Timer zeigt die Betriebsdauer zwischen 0 und 5 Minuten auf einem Digitalschirm an, die Sekunden werden ab 0 gezählt.

Er beginnt zu zählen, sobald die Tasten **PULSE** und/oder ,  gedrückt werden. Die Zeitanzeige läuft nicht mehr weiter, wenn dieselben Tasten betätigt werden und läuft bei erneutem Betätigen der Tasten weiter. Der Timer stellt sich beim Ausschalten des Blenders wieder auf 0.

Die Zeitanzeige hört automatisch auf zu zählen, sobald 5 Betriebsminuten erreicht sind. Ein Piepzeichen ertönt, und die Leuchtanzeige der Taste **I** blinkt. Das Gerät bleibt in Betrieb.

C. Eine Funktion aktivieren

Die Taste **I** drücken. Die rote Leuchtanzeige blinkt und zeigt an, dass der Blender aktiviert ist.

D. Eine Funktionstaste anwählen

Wahlweise die Taste  oder  betätigen. Der Blender setzt sich in Bewegung. Um die Funktion zu wechseln, einfach die andere Taste drücken. Der Motor braucht dafür nicht angehalten zu werden.

E. Zubereitungszeit

Die gewünschten Resultate werden in wenigen Sekunden erreicht. Wenn die Nahrungsmittel während des Gebrauchs dazu neigen, an den Gefäßwänden festzukleben, das Gerät lieber mehrmals kurz und mit ausreichend langen Pausen betätigen.

F. Eine Funktion beenden

Die aktive Taste drücken. Der Motor kommt zum Stillstand. Die Leuchtanzeige blinkt und zeigt an, dass das Gerät immer noch aktiviert ist. Um den Blender vollständig auszuschalten, die Taste **0** betätigen.

G. Pulse-Modus

Mit der Pulse-Funktion können kurze und kräftige Impulse gegeben werden. Für das Impulsmixen die Taste **I** und dann die Taste **PULSE** drücken.

Die Leuchtanzeige Pulse blinkt. Danach je nach gewünschter Funktion die Tasten  oder  drücken und wieder loslassen.

Bei jedem Impuls leuchten die Leuchtanzeigen für die Position , der Taste  oder der angewählten Funktion.

H. Zerkleinern von Eis

Der Motor des Blenders Cuisinart® mit einer Leistung von 600W zerkleinert Eis, ohne dass Flüssigkeit hinzugegeben werden müsste. Um den Vorgang besser kontrollieren zu können, arbeitet die Funktion  genau wie die Taste  in Intervallen. Die Eiswürfel in das Gefäß geben, den Deckel befestigen und die Taste  drücken. Die Leuchtanzeige wird aktiviert. Danach die Taste  mehrmals kurz drücken, bis das Eis die gewünschte Konsistenz aufweist.

I. Abstreifen von Nahrungsmitteln, die haften geblieben sind

Einen Spatel nur benutzen, wenn der Blender ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde. Die Nahrungsmittel, die an den Gefäßwänden haften, entfernen und auf die Klingen geben. Nie Utensilien aus Metall benutzen, da sie Gefäß oder Klingen beschädigen könnten. Danach den Deckel wieder befestigen und gegebenenfalls mit der Funktion fortfahren. Nie den Blender in Bewegung setzen, wenn sich der Spatel im Gefäß befindet.

J. Nach der gewünschten Funktion

Die Taste  drücken und den Netzstecker ziehen. Danach das Gefäß nach oben vom Motorsockel abnehmen.

Zutaten/Rezept	Geschwindigkeit	Symbol	Resultat
Mayonnaise	Mischen/Schlagen Pulse		Dickflüssig und cremig
Vinaigrette	Mischen/Schlagen		Homogen
Püree (außer Kartoffeln)	Mischen/Schlagen Pulse		Flüssig bis dickflüssig
Suppen und Eintöpfe	Mischen/Emulgieren oder- Mischen/Schlagen	 	Konsistenz nach Wunsch
Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse)	Eis zerkleinern		Zerkleinert bis Pulver
Dicke Cremes oder Schlagsa- hne	Mischen/Schlagen Pulse		Konsistenz nach Wunsch
Halbflüssiger Teig	Mischen/Schlagen Pulse		Glatt (ohne Krumen)
Zitronenschalen	Mischen/Emulgieren Pulse		Zerkleinert bis Pulver
Milkshakes	Mischen/Emulgieren Pulse		Homogen und cremig
Babynahrung	Mischen/Emulgieren		Homogen und cremig
Natürliche Getränke (Orangen- saft, Sodas)	Mischen/Schlagen		Homogen und schaumig
Cocktails (geeist)	Mischen/Emulgieren		Homogen und schaumig
Eiscreme, Sorbets	Mischen/Emulgieren		Cremig bis fest
Hartkäse	Mischen/Emulgieren Pulse		Zerkleinert bis Pulver
Weichkäse	Mischen/Schlagen Pulse		Konsistenz nach Wunsch
Gewürze	Mischen/Emulgieren Pulse		Beliebig fein zerkleinert
Gehackte Gräser	Mischen/Schlagen Pulse		Beliebig fein zerkleinert
Eis	Eis zerkleinern		Beliebig fein zerkleinert
Würfelmzucker	Eis zerkleinern		Beliebig fein zerkleinert

4. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Große Nahrungsmittel vor dem Mixen in 1 bis 5 cm große Würfel schneiden. Das Resultat wird dadurch verbessert. Der Einfachheit halber daran denken, rohes Gemüse in 2 bis 3 cm große Würfel zu schneiden.
- Beim Verarbeiten von sehr heißen Flüssigkeiten im Blender den Dosiersverschluss etwas öffnen, damit der Dampf entweichen kann und damit vermieden wird, dass der Druck im Gefäß steigt.
- Wenn sich die Zutaten bei der Bereitung eines Cocktails schwer mischen lassen, zuerst etwas Flüssigkeit zugeben, damit sich die festen Zutaten besser mischen.
- Für eine homogene Mischung zuerst die flüssigen Zutaten hinzugeben, dann die festen.
- Zum Hacken vorzugsweise die Taste **PULSE** benutzen. Dadurch können die Nahrungsmittel nach jedem Impuls auf den Boden des Gefäßes zurückfallen und werden perfekt gehackt. Regelmäßig die Beschaffenheit überprüfen, um nicht zu klein zu hacken. Dieses Prinzip gilt auch für gehacktes Eis. Zum Hacken von Kräutern müssen Gefäß und Klinge trocken sein. Je größer die Menge der Kräuter, desto kleiner werden sie gehackt. Sie können in einem hermetischverschlossenen Behälter tiefgefroren werden.
- Wenn nach dem Zerkleinern von Eis noch Stücke bleiben, zwischen jedem Tastendruck 2 Sekunden Pause einlegen. Genau so auch für Zucker oder Gewürze verfahren.
- Zum Bereiten einer Mayonnaise im Blender nur die Impulstasten verwenden.

- Mit diesem Gerät ist es nicht möglich, Kartoffeln zu Püree zu verarbeiten (das Püree wird zäh), schweren Teig zu kneten (Brot, Hefeteig) oder Eischnee zu schlagen.

5. FRAGEN/ANTWORTEN

Was tun, wenn :	Antworten :
Mein Gerät nicht funktioniert ?	Überprüfen, ob das Gerät korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist, den Schalter auf Position "I" stellen. 5
Die Mischung über den Sockel ausläuft ?	Überprüfen, ob das Gefäß korrekt zusammengesetzt wurde, der Feststellkragen korrekt auf den Motorsockel geschraubt wurde und ob die Dichtung korrekt sitzt.
Die Mischung aus dem Deckel ausläuft ?	Überprüfen, ob nicht die Höchstgrenze von 1,5 Litern für flüssigen und festen Inhalt überschritten wurde.
Die Klinge blockiert ?	Überprüfen, ob nicht die Höchstgrenze von 1,5 Litern für flüssigen und festen Inhalt überschritten wurde.
Die Klinge blockiert, auch nachdem die Menge des Gefäßinhalts verringert wurde ?	Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Wahrscheinlich wurde die Klinge nicht korrekt befestigt. Überprüfen, ob die Teile des Blenders korrekt zusammengesetzt wurden.
Der Motor langsamer läuft ?	Die Menge der Zutaten überschreitet die empfohlene Höchstmenge. Einen Teil der Zutaten herausnehmen und in zwei Durchgängen bereiten.

6. REINIGEN UND VERSTAUEN

Das Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben. Den Netzstecker ziehen, wenn es nicht benutzt wird. Vor dem Reinigen des Geräts immer den Netzstecker ziehen. Das Gefäß vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch reinigen, damit keine Nahrungsmittelreste antrocknen können. Keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Gefäß aufbewahren. Zum Reinigen den Blender nach oben vom Motorsockel abziehen. Den Feststellkragen lösen, indem er entgegen dem Uhrzeigersinn abgeschraubt wird (siehe Abschnitt 3.A.2).

Vorsicht walten lassen, wenn die Scheiben von Hand gewaschen werden. Nicht im Seifenwasser lassen. Immer mit Vorsicht handhaben. Das Gefäß in heißem Seifenwasser waschen, danach abspülen und trocknen. Alle Bestandteile des Geräts mit Ausnahme des Motorsockels können dem Geschirrspüler anvertraut werden. Zum Zusammensetzen des Gefäßes erst die Klingen in das Kunststoffstück stecken, dann die Gummidichtung, und danach das Gefäß aufschrauben (siehe Abschnitt 3.A.1)

Zum Reinigen des Motorsockels einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Keinen Scheuerschwamm benutzen. Den Motorsockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nie in den Geschirrspüler geben.

7. SICHERHEITSHINWEISE

- Den Motorsockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Motorsockel immer auf eine flache, stabile, saubere und trockene Oberfläche stellen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen oder Auseinandernehmen, vor der Entnahme der Nahrungsmittel und vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie ohne Aufsicht an den Netzstrom angeschlossen lassen. Immer am Netzstecker ziehen, nie am Kabel.
- Das Gerät nie auf eine oder in die Nähe einer Hitzequelle stellen.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen und verstauen, indem es um den Sockel des Geräts gewickelt wird. Das Kabel nicht in Berührung mit heißen Oberflächen bringen.

- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern oder Erwachsenen verwendet werden, deren fehlende Erfahrung, Produktkenntnisse oder Behinderung eine Gefahr bedeuten könnten, wenn sie nicht vorher korrekt unterwiesen und angemessen beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen.
- Nach jedem Gebrauch das Gefäß reinigen und vollständig wieder zusammensetzen, einschließlich Deckel und Dosierverschluss.
- Das Gefäß nicht auf dem Motorsockel befestigen oder herunternehmen, während der Motor läuft.
- Flüssige und feste Zutaten, die in das Gefäß gegeben werden, dürfen zusammen nie 1,5 Liter überschreiten.
- Nie die Finger in das Gefäß stecken und nie die Klingen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Das Gerät ausschließlich unter Beachtung dieser Gebrauchsanleitung verwenden.
- Den Blender nicht überlasten. Wenn der Motor stockt, den Netzstecker ziehen und einen Teil der Nahrungsmittel herausnehmen, danach erneut einschalten.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist. Das Zubehörteil nicht verwenden, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Gebrauch des Geräts unmittelbar einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist und dieses von einer Fachkraft ersetzen lassen.
- Der Benutzer darf keine Reparaturen selbst durchführen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 04/108/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 06/95/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten, abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).
- Das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Speisen und unter Beachtung dieser Gebrauchsanleitung verwenden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

1. INLEIDING

U heeft zojuist een blender gekocht van Cuisinart®. Het voortdurend streven naar vernieuwing en de zorg waarmee dit product werd ontwikkeld, staan garant voor een kwaliteitsapparaat. Dankzij zijn gebruiks- en onderhoudsgemak, kan u met dit apparaat allerlei eenvoudige en originele bereidingen maken.

Dit apparaat heeft een robuuste metalen voet en een stevige mengbeker van 1,5 l in dik glas met maataanduiding die zowel voor rechtshandigen als voor linkshandigen geschikt is dankzij het aanpasbare handvat. De doseerdop maakt het mogelijk de ingrediënten netjes toe te voegen zonder het deksel te moeten verwijderen. De basis is geborsteld roestvrij staal zorgt voor een elegante toets in elke keuken.

Deze uiterst krachtige blender is uitgerust met een 600W motor en onverslijtbare messen in chirurgisch staal die probleemloos de dikste ingrediënten en mengelingen kunnen mengen, mixen en pureren. Hij kan zelfs ijsklontjes vermalen en hardere voedingsmiddelen fijnmalen.

Dankzij zijn functies :

• Mengen/Kloppen : 

• Mengen/Emulgeren : 

• Ijs vermalen : 

is de blender ideaal voor het bereiden van soepen, purees, halfvloeibaar deeg (voor pannenkoeken, cake, vruchtenflan, wafels, blini's,...), slasauzen, mayonaise, room, huisgemaakte limonade, en voor het vermalen van gedroogd fruit, kruiden en suikerklontjes.

De blender is uitgerust met een timer en een Pulse-functie (**PULSE**) om een nog preciezere werking en een ongeëvenaard gebruiksgemak te garanderen. Elk recept kan op de seconde worden gevolgd.

Vóór het gebruik is het aanbevolen de doseerdop, het deksel, de mengbeker en de blokkeerkraag af te wassen. De messen zijn vlijmscherp : gelieve dus de nodige voorzichtigheid

aan de dag te leggen bij het reinigen en ze bij hun centrale naaf vast te houden. Reinig de basis van de blender met een vochtige spons of doek. Dompel hem nooit onder in water of in enige andere vloeistof.

2. EIGENSCHAPPEN



1. Deksel

Makkelijk te gebruiken en bestand tegen lekken, met één enkele keer drukken op de mengbeker te plaatsen.

2. Doseerdop met maataanduidingen

Maakt het mogelijk om tot 30 ml af te meten en de ingrediënten toe te voegen zonder het deksel te verwijderen.

3. Glazen mengbeker met maataanduidingen

Inhoud : 1,5 l. Dik, met grote opening en antidruppelschenktuit, eenvoudig te demonteren voor een makkelijk onderhoud.

4. Messenblok

Van hoge kwaliteit met gebrevetteerde, stervormige messen in roestvrij staal, sterk genoeg om zelfs ijs te

vermalen. Eenvoudig te verwijderen voor een makkelijk onderhoud.

5. Rubberen pakkingring (niet geïllustreerd)

Houdt de mengbeker stevig op zijn plaats voor een hermetische en optimale werking.

6. Blokkeerkraag met veiligheidspin

Past perfect opdat de maatbeker makkelijk op de basis van de blender kan worden geschroefd.

7. Timer

Geeft de mengduur aan van 0 tot 5 minuten voor een perfect resultaat.

8. Bedieningstoetsen

a. Gemalen ijs

Stelt een speciaal aangepaste snelheid in werking om ijs gelijkmatig te malen en harde voedingswaren fijn te hakken.

b. Onderbroken cyclus **PULSE**

Kan worden gebruikt in combinatie met de functies  of  om de bereiding beter te kunnen beheersen.

c. Kloppen en emulgeren

Kies de functie  of  naargelang de vereisten van het recept. De respectievelijke controlelampjes gaan branden :

• De toets  om de voedingswaren te vermengen en een homogene mengeling te verkrijgen.

• De toets  om room te kloppen, glazuur voor taarten te maken, cocktails, milkshakes, snelle sorbets, en roomijs te bereiden, kruiden en specerijen te hakken, enz.

9. Motorsokkel

Krachtig, robuust en stabiel, zelfs wanneer je ijs maalt.

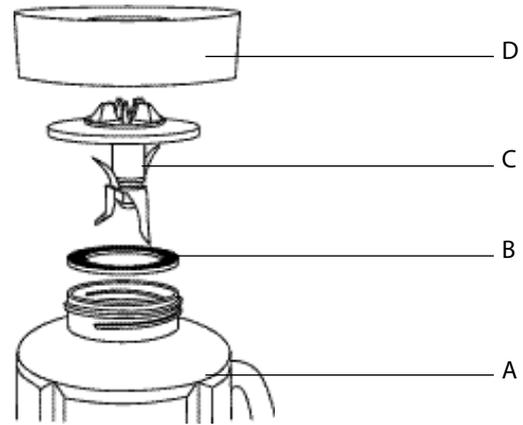
10. Antislipvoetjes

Zorgen ervoor dat het apparaat stabiel blijft tijdens het gebruik en beschermen zo het oppervlak van het aanrecht of de tafel.

3. GEBRUIK

A. MONTEREN

1. De mengbeker en blokkeerkraag plaatsen



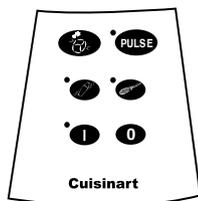
Draai de mengbeker (A) zonder doseerdop op een vlak oppervlak om, breng er de rubberen afsluitring (B) op aan, plaats vervolgens het messenblok in de opening (C). Plaats de blokkeerkraag op de mengbeker (D) en Het mes werkt niet wanneer de veiligheidspinnen niet perfect in de motorsokkel vastgrijpen. Plaats vervolgens het deksel op de mengbeker en druk, draai vervolgens de doseerdop met maataanduiding erop. Sluit het toestel aan. Plaats steeds het deksel alvorens de blender te gebruiken.

2. De gemonteerde mengbeker en blokkeerkraag verwijderen

Na het beëindigen van de bereiding, het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Verwijder de blender van de motorsokkel. Neem het deksel en de doseerdop weg, en maak de mengbeker leeg. Om de blender af te wassen, volg de stappen in punt 1 maar dan in omgekeerde volgorde.

B. GEBRUIK VAN DE BLENDER

1. De bedieningstoetsen



Om de blender in werking te stellen, druk op toets **I**. De blender staat onder spanning. Om één van de functies te starten, druk op de overeenkomstige toets. Om van functie te veranderen, druk op een andere toets.

Om in stand **I** impulsen te geven, druk op **PULSE**, druk vervolgens op de gekozen toets en laat ze weer los.

Doe dit zo vaak dat nodig is. Om in stand **I** ijs te malen, druk op toets  en laat ze weer los zo vaak dat nodig is. Om de functies stop te zetten, druk op de toets van de in werking gestelde functie. De blender komt terug op stand **I** te staan en de lampjes gaan flikkeren. Om de blender uit te schakelen, druk op toets **0**.

2. De functies

A. Alle nodige ingrediënten toevoegen en het deksel plaatsen. Het is ook mogelijk om het deksel te plaatsen en de ingrediënten toe te voegen door de doseerdop te verwijderen. Plaats vervolgens de doseerdop terug. Bijkomende ingrediënten kunnen tijdens het mixen worden toegevoegd via dezelfde dop.

B. De bereidingstijd timen

De timer geeft de werkingsduur van 0 tot 5 minuten weer op het digitale scherm en telt de seconden vanaf 0. Hij begint te tellen op het ogenblik dat u de toetsen **PULSE** en/of ,  indrukt. De getoonde tijd stopt met lopen wanneer u op dezelfde toetsen drukt en loopt verder wanneer u ze opnieuw indrukt. De timer wordt terug op 0 gezet wanneer u de blender uitschakelt.

De timer stopt automatisch na 5 minuten. Een geluidssignaal klinkt en het controlelampje van toets

I knippert. Het apparaat is in werking.

C. Een functie in werking stellen

Druk op toet **I**. Het rode controlelampje flinkt, wat betekent dat de blender onder spanning staat.

D. Kies een functietoets

Druk toets  of  in naar keuze. De blender begint te draaien. Om van functie te veranderen volstaat het op een andere toets te drukken. Het is niet nodig de motor uit te schakelen.

E. Bereidingstijd

In enkele seconden heeft u het verhoopte resultaat bereikt. Indien de voedingsmiddelen na gebruik aan de wanden blijven kleven, geef dan enkele korte, afzonderlijke impulsen.

F. De functie beëindigen

Druk op de toets van de lopende functie. De motor stopt met draaien. Het controlelampje flinkt om aan te geven dat het apparaat nog steeds onder spanning staat. Om de blender volledig uit te schakelen, druk op toets **0**.

G. Pulse mode

De pulse-functie laat toe een korte en krachtige impuls te geven. Om te mixen met impulsen, druk op toets **I** en vervolgens op toets **PULSE**. Het Pulse-controlelampje flinkt. Druk vervolgens op de gewenste functie  of  en laat weer los. Bij elke impuls gaan alle lampjes van positie **I**, toets **PULSE** of de gekozen functie branden.

H. Ijs malen

De 600W motor van de Cuisinart®-blender laat toe ijs te malen zonder vocht toe te voegen. Om een betere controle te garanderen, werkt de functie  net als de toets **PULSE**, met onderbrekingen. Doe de ijsblokjes in de mengbeker, plaats het deksel en druk op toets **I**. Het controlelampje gaat branden. Druk vervolgens op toets  met korte impulsen totdat het ijs de gewenste consistentie heeft.

I. De aanklevende voedingswaren verwijderen

Gebruik een spatel enkel en alleen wanneer de blender is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Verwijder de etensresten van de wanden van de mengbeker en plaats ze boven de messen. Gebruik nooit metalen gereedschap aangezien dit de mengbeker of de messen kan beschadigen. Plaats vervolgens het deksel terug en ga verder met de functie indien nodig. Zet de blender nooit in werking terwijl de spatel zich in de mengbeker bevindt.

J. Na de gebruikte functie

Druk op toets **0** en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder vervolgens de mengbeker van de motorsokkel door naar omhoog te trekken.

Ingrediënten/ Recept	Snelheid	Symbol	Resultaat
Mayonaise	Mengen/Kloppen Pulse		Dik en smeugig
Slasaus	Mengen/Kloppen		Homogeen
Puree (behalve aardappelen)	Mengen/Kloppen Pulse		Vloeibaar tot dik
Soepen	Mengen/Emulgeren of Mengen/Kloppen	 	Gewenste consistentie
Gedroogd fruit (amandelen, walnoten, hazelnoten)	IJs malen		Tot poeder vermalen
Dikke of geklopte room	Mengen/Kloppen Pulse		Gewenste consistentie
Halfvloeibaar deeg	Mengen/Kloppen Pulse		Homogeen (zonder klonters)
Citroenschillen	Mengen/Emulgeren Pulse		Tot poeder vermalen
Milkshakes	Mengen/Emulgeren Pulse		Homogeen tot smeugig
Babyvoeding	Mengen/Emulgeren		Homogeen tot smeugig
Natuurdrankjes (sinaasappelsap, limonades)	Mengen/Kloppen		Homogeen en luchtig
Cocktails (met ijs)	Mengen/Emulgeren		Homogeen en luchtig
Roomijs, sorbet	Mengen/Emulgeren		Smeugig tot dik
Harde kaas	Mengen/Emulgeren Pulse		Tot poeder vermalen
Zachte kaas	Mengen/Kloppen Pulse		Gewenste consistentie
Kruiden	Mengen/Emulgeren Pulse		Fijngemalen
Gehakte kruiden	Mengen/Kloppen Pulse		Fijngemalen
IJs	IJs malen		Fijngemalen
Suikerklontjes	IJs malen		Fijngemalen

4. DE MENING VAN DE CHEFS



- Snij grote voedingswaren in blokjes van 1 tot 5 cm alvorens ze te mixen voor een beter resultaat. Om het nog gemakkelijker te maken, snij rauwe groenten in blokjes van 2 tot 3 cm.
- Laat, wanneer u een hete vloeistof bewerkt in de blender, de doseerdop halfopen om de stoom te laten ontsnappen en zo te voorkomen dat de druk in de mengbeker toeneemt.
- Indien de mengeling moeilijk tot stand komt tijdens het bereiden van een cocktail, maal dan de ingrediënten door eerst wat vloeistof toe te voegen, zo niet zullen de harde stukken zich niet mengen.
- Voor een homogene mengeling, voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe, daarna de vaste ingrediënten.
- Verkijs de toets **PULSE** voor het hakken. Daardoor vallen de ingrediënten na elke impuls telkens weer op de bodem van de mengbeker. Controleer de textuur regelmatig om niet overmatig te hakken. Dit principe geldt ook voor het gemalen ijs. Om kruiden te hakken, moeten het mes en de blender droog zijn, zo niet blijven ze aan de wand kleven. Hoe meer kruiden, hoe fijner ze zullen zijn. Ze kunnen worden diepgevroren in een hermetisch afgesloten bakje.
- Indien er na het malen van ijs nog ijsblokjes overblijven, wacht dan telkens 2 seconden tussen het drukken. Ga op dezelfde manier te werk voor het hakken van kruiden of suiker.
- Om mayonaise op te kloppen in de blender, gebruik enkel de toetsen met impulsen.

- Dit apparaat is niet geschikt voor het pureren van aardappelen (de puree wordt te elastisch), om zwaar deeg te kneden (brood-, briochedeeg) of eiwit te kloppen.

5. VRAGEN/ANTWOORDEN

Wat moet ik doen als :	Antwoorden ::
Mijn apparaat niet werkt ?	• Controleer of het apparaat wel aangesloten is, zet de schakelaar op «I».
De bereiding langs het deksel lekt ?	• Controleer of het geheel van de mengbeker en de blokkeerkrag goed is vastgeschroefd op de motorsokkel en of de afsluitring goed geplaatst is.
De bereiding langs het deksel lekt ?	• Controleer of de totale vloeibare en vaste hoeveelheid de 1,5 l niet overschrijdt.
Het mes geblokkeerd zit ?	• Snij de grote ingrediënten in stukjes alvorens ze te hakken en werk met impulsen voor een beter resultaat.
Het mes geblokkeerd blijft ondanks een vermindering van de hoeveelheid in de mengbeker ?	• Uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Het mes werd waarschijnlijk niet correct geplaatst. Controleer de montage van de blender.
De motor vertraagt ?	• De hoeveelheid ingrediënten overschrijdt het aanbevolen maximum. Verwijder een gedeelte en maak de bereiding in twee keer.

6. REINIGEN EN OPBERGEN

Het apparaat mag op het aanrecht blijven staan. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is. Trek steeds de stekker uit het stopcontact alvorens te reinigen. Was de mengbeker af voor het eerste gebruik en na elk gebruik om te voorkomen dat etensresten uitdrogen. Bewaar geen

voedingsmiddelen of vloeistoffen in de mengbeker. Om te reinigen, haal de blender van de motorsokkel door naar omhoog te trekken. Maak de mengbeker los van de blokkeerkraag door hem tegen wijzerzin te draaien (zie rubriek 3.A.2).

Wees voorzichtig bij het afwassen van de messen met de hand. Laat ze niet in zeepwater liggen. Hanteer ze steeds met de grootste voorzichtigheid. Was de mengbeker af in een warm sopje, spoel af en droog. Alle onderdelen van het apparaat, behalve de motorsokkel, mogen in de vaatwasser. Om de mengbeker opnieuw te monteren, plaats de messen in de plastic basis, plaats vervolgens de rubberen sluitring en draai de mengbeker weer vast (zie rubriek 3.A.1)

Reinig de motorsokkel met een vochtige spons gedrenkt in een zacht afwasmiddel. Gebruik geen schuurspons. Dompel de motorsokkel nooit onder in water of in een andere vloeistof, en plaats hem nooit in de vaatwasser.

7. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dompel de basis van het apparaat nooit onder in water of om het even welke andere vloeistof.
- Plaats de motorsokkel steeds op een vlak, stabiel, zuiver en droog oppervlak.
- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik, alvorens het apparaat te monteren of te demonteren, alvorens de voedingsmiddelen te verwijderen en voor het reinigen. Laat het apparaat nooit aangesloten zonder toezicht. Om de stekker uit te trekken, aan te stekker zelf trekken en nooit aan de kabel.
- Plaats het apparaat nooit op of in de nabijheid van een warmtebron.
- Laat de kabel nooit over de rand van het werkblad hangen en berg hem op door hem onder de basis van het apparaat op te rollen. Laat de kabel nooit in contact komen met warme oppervlakken.

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door volwassenen of kinderen die door hun gebrek aan ervaring, productkennis of handicap een gevaar kunnen veroorzaken, tenzij deze correcte instructies hebben gekregen en het toestel onder toezicht gebruiken.
- Kinderen moeten steeds onder toezicht worden gehouden om zeker te zijn dat zij niet spelen met dit product.
- Was de mengbeker af na elk gebruik en monteer hem opnieuw volledig met deksel en doseerdop.
- Plaats de mengbeker niet op de motorsokkel of verwijder hem niet terwijl de motor draait.
- Vloeibare en vaste ingrediënten in de mengbeker mogen nooit de capaciteit van 1,5 l overschrijden.
- Steek nooit de vingers in de mengbeker en raak de messen nooit aan terwijl het apparaat aangesloten is.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend volgens de instructies in deze handleiding.
- De blender niet overladen. Indien de motor vastloopt, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Een gedeelte van de ingrediënten verwijderen en vervolgens weer inschakelen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het gevallen is of zichtbare sporen van schade vertoont.
- Zet het gebruik van het apparaat onmiddellijk stop wanneer de kabel is beschadigd en laat deze vervangen door een professional.
- De gebruiker mag geen enkele reparatie zelf uitvoeren.
- Dit apparaat voldoet aan de essentiële vereisten van de richtlijnen 04/108/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/EEG (veiligheid van elektrische huishoudapparaten), aangepast door de richtlijn 93/68/EEG (CE-merk).
- Niet buiten gebruiken.
- Enkel voor huishoudelijk gebruik.

1. INTRODUZIONE

Avete acquistato un frullatore Cuisinart®. La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità. Facile da utilizzare e pulire, questo apparecchio vi permetterà di realizzare ricette semplici e originali.

L'apparecchio è formato da una base solida in metallo e da un recipiente molto resistente da 1,5 l, in vetro spesso, graduato, adatto sia per i destrorsi che per i mancini.

Il tappo dosatore consente di aggiungere con precisione gli ingredienti senza dover necessariamente togliere il coperchio. La struttura, in acciaio spazzolato inossidabile, aggiunge un tocco d'eleganza in qualsiasi cucina. Molto potente, questo frullatore è dotato di un motore da 600W e di lame inossidabili in acciaio chirurgico, in grado di mescolare, frullare e ridurre in purea ingredienti e preparati anche molto densi. È inoltre in grado di tritare cubetti di ghiaccio e alimenti più o meno duri.

Grazie alle tre funzioni :

• Mescolare/sbattere : 

• Mescolare/emulsionare : 

• Tritare il ghiaccio : 

questo frullatore è ideale per preparare zuppe e minestre, puree, impasti semiliquidi (crêpe, cake, clafoutis, cialde, blinis...), salsa vinaigrette, maionese, creme, bibite, nonché per tritare frutta secca, spezie e zollette di zucchero.

Dotato di timer e della funzione Pulse **PULSE**, questo frullatore garantisce un lavoro di precisione e una comodità ineguagliabile. Ogni ricetta può essere seguita alla perfezione.

Prima di usarlo, si raccomanda di pulire tappo dosatore, coperchio, recipiente e blocco di sicurezza. Le lame sono estremamente taglienti : quando le si pulisce, prestare la massima prudenza, tenendole dal mozzo centrale. Pulire la base del frullatore con una spugna o un panno umido. Non immergere mai in acqua né in qualsiasi altro liquido.

2. CARATTERISTICHE



1. Coperchio

Facile da utilizzare, impedisce eventuali fuoriuscite e si posiziona sul recipiente tramite una semplice pressione.

2. Tappo dosatore graduato

Permette di misurare fino a 30 ml e di versare gli ingredienti senza togliere il coperchio.

3. Recipiente in vetro graduato

Capacità di 1,5 l. Spesso, con apertura ampia e beccuccio salvagoccia. Può essere smontato facilmente per pulirlo.

4. Sistema di taglio

Di alta qualità, con lame in acciaio inossidabile brevettate a forma di stella e molto resistenti, ideali anche per tritare il ghiaccio. Anche le lame possono essere tolte, per poterle pulire con maggiore comodità.

5. Guarnizione in gomma (assente nell'immagine)

Tiene il recipiente saldamente in posizione per un funzionamento ermetico ed ottimale.

6. Blocco di sicurezza con apposite tacche bloccanti

S'incestra alla perfezione, in modo che il recipiente si avviti facilmente sul corpo del frullatore.

7. Timer

Indica le durate di uso del frullatore, da 0 a 5 minuti, per risultati sempre perfetti.

8. Pulsanti

a. Tritare il ghiaccio

Aziona una velocità ideale per tritare il ghiaccio in modo uniforme e tritare alimenti duri.

b. Funzionamento sequenziale

Utilizzabile in combinazione con le funzioni

 o  per ottenere un risultato finale impeccabile.

c. Sbattere e emulsionare

Scegliere la funzione  o  in base alle esigenze della ricetta. Si accendono le relative spie luminose :

• Il pulsante  per incorporare gli alimenti ed ottenere un miscuglio omogeneo.

• Il pulsante  per sbattere e montare creme, preparare coperture per torte, cocktail, milk-shake, sorbetti rapidi, gelati, o anche per tritare erbe aromatiche, condimenti, ecc.

9. Base motore

Potente, robusta e stabile, anche quando si trita del ghiaccio.

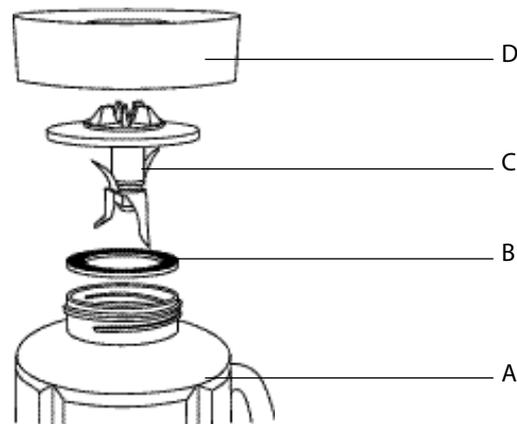
10. Piedini antiscivolo

Garantiscono stabilità all'apparecchio durante l'uso e proteggono in tal modo la superficie del piano di lavoro o del tavolo.

3. UTILIZZO

A. ASSEMBLAGGIO

1. Posizionare il recipiente e il blocco di sicurezza



Girare il recipiente (A) senza tappo dosatore su una superficie piatta, mettere la guarnizione in gomma (B), e introdurre infine il blocco lame nell'apertura (C). Inserire, a questo punto, ed avvitare in senso orario il blocco di sicurezza sul recipiente (D). Mettere la struttura montata sulla base motore, in modo che le gradazioni riportate sul recipiente siano rivolte verso l'utilizzatore e che il manico sia di lato. Le tacche del blocco di sicurezza devono combaciare alla perfezione alle apposite scanalature della base motore.

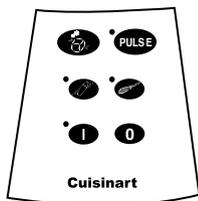
La lama, infatti, entrerà in funzione, solo se queste tacche di sicurezza saranno perfettamente incastrate nelle corrispondenti scanalature della base motore. Mettere poi il coperchio sul recipiente e premere, quindi avvitare il tappo dosatore graduato. Attaccare l'apparecchio alla corrente. Mettere sempre il coperchio prima di usare il frullatore.

2. Per togliere la struttura recipiente/blocco di sicurezza

Alla fine, spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Togliere il frullatore dalla base motore. Togliere coperchio e tappo dosatore, svuotare il contenuto. Per lavare il frullatore, procedere come descritto al punto 1, al contrario.

B. USO DEL FRULLATORE

1. Pulsanti di comando



Per azionare il frullatore, premere il pulsante **I**. Il frullatore è così alimentato dalla corrente elettrica. Per avviare una delle funzioni, premere il pulsante corrispondente. Per cambiare funzione, premere un altro pulsante.

Per procedere ad impulsi, in modalità **I**, premere su **PULSE**, poi premere e rilasciare il pulsante scelto per il numero di volte necessario.

Per tritare il ghiaccio, in modalità **I**, premere il pulsante

e rilasciarlo il numero di volte necessario.

Per interrompere le funzioni, premere il pulsante della funzione attiva. Il frullatore torna in posizione **I**, lampeggiando.

Per disattivare il frullatore, premere il pulsante **O**.

2. Le funzioni

A. Aggiungere tutti gli ingredienti necessari e mettere il coperchio. È anche possibile mettere prima il coperchio, e poi aggiungere gli ingredienti togliendo il tappo dosatore. Rimettere quindi il tappo dosatore. Da questa stessa apertura possono essere quindi aggiunti ingredienti a funzionamento già in corso.

B. Calcolare il tempo delle preparazioni. Il timer mostra la durata di funzionamento da 0 a 5 minuti sullo schermo digitale, contando i secondi a partire da 0.

Il calcolo del tempo parte non appena vengono premuti i tasti **PULSE** e/o o . Il tempo indicato s'interrompe quando vengono premuti questi stessi tasti, e continua quando si premono di nuovo. Il timer viene riportato a 0 quando viene spento il frullatore.

Il timer si interrompe automaticamente quando raggiunge

i 5 minuti di utilizzo. Si sente un segnale acustico e la spia luminosa del pulsante **I** lampeggia. L'apparecchio è in modalità di funzionamento.

C. Attivare una funzione

Premere il pulsante **I**. La spia rossa lampeggia, e indica che il frullatore è alimentato dalla corrente elettrica.

D. Selezionare un tasto funzione

Premere il pulsante o , in base alla scelta. Il frullatore si mette in funzione. Per cambiare funzione, basta premere un altro tasto. Non è necessario spegnere il motore.

E. Tempo di preparazione

I risultati voluti vengono raggiunti in pochi secondi. Se gli alimenti tendono ad attaccarsi alle pareti durante l'uso, procedere tramite brevi impulsi ravvicinati.

F. Interrompere la funzione

Premere il pulsante attivo. Il motore si arresta. La spia luminosa lampeggia; questo indica che l'apparecchio è ancora alimentato dalla corrente elettrica. Per disattivare completamente il frullatore, premere il pulsante **O**.

G. Modalità Pulse

Questa funzione permette di eseguire degli impulsi brevi e potenti. Per far funzionare il frullatore ad impulsi, premere il pulsante **I** poi il pulsante **PULSE**.

La spia luminosa "Pulse" lampeggia. Premere quindi il pulsante della funzione desiderata o e rilasciarlo. Ad ogni impulso, tutte le spie della posizione **I**, del pulsante **PULSE**, o della funzione selezionata si accendono.

H. Tritare il ghiaccio

Il motore del frullatore Cuisinart®, di una potenza di 600W, permette di tritare il ghiaccio senza aggiunta di liquido. Per garantire un miglior controllo, la funzione agisce come il pulsante **PULSE**, ad intermittenza. Mettere i cubetti di ghiaccio nel recipiente, posizionare il coperchio e premere il pulsante **I**. La spia luminosa si accende. Premere poi il pulsante con brevi impulsi, fino a quando il ghiaccio avrà ottenuto la consistenza desiderata.

I. Staccare gli alimenti che si sono attaccati

Usare una spatolina esclusivamente quando il frullatore è spento e staccato dalla corrente. Togliere gli alimenti attaccatisi alle pareti del recipiente e metterli sopra le lame. Non usare mai utensili in metallo. Questo potrebbe infatti danneggiare il recipiente o le lame. Rimettere quindi il coperchio e continuare la funzione se necessario. Non mettere mai il frullatore in funzione quando la spatolina è nel recipiente.

J. Dopo la funzione utilizzata

Premere il pulsante  e staccare l'apparecchio dalla corrente. Staccare quindi il recipiente dalla base motore tirando verso l'alto.

Ingredienti/ Ricetta	Velocità	Simbolo	Risultato
Maionese	Mescolare/sbattere Pulse		Denso e cremoso
Vinaigrette	Mescolare/sbattere		Omogeneo
Purea (ad eccezione delle patate)	Mescolare/sbattere Pulse		Da liquido a denso
Minestre e zuppe	Mescolare/emulsionare o Mescolare/sbattere	 	Consistenza desiderata
Frutta secca (mandorle, noci, nocciole)	Tritare il ghiaccio		Ridotto in polvere
Creme dense o sbattute	Mescolare/sbattere Pulse		Consistenza desiderata
Impasti semiliquidi	Mescolare/sbattere Pulse		Omogeneo (senza grumi)
Scorza di limone	Mescolare/emulsionare Pulse		Ridotto in polvere
Milk shake	Mescolare/emulsionare Pulse		Da omogeneo a cremoso
Alimenti per neonati	Mescolare/emulsionare		Da omogeneo a cremoso
Bevande naturali (succo d'arancia, bibite gassate)	Mescolare/sbattere		Omogeneo e schiumoso
Cocktail (ghiacciati)	Mescolare/emulsionare		Omogeneo e schiumoso
Creme ghiacciate, sorbetti	Mescolare/emulsionare		Da cremoso a denso
Formaggio duro	Mescolare/emulsionare Pulse		Ridotto in polvere
Formaggio a pasta molle	Mescolare/sbattere Pulse		Consistenza desiderata
Spezie	Mescolare/emulsionare Pulse		Tritate finemente
Erbe aromatiche tritate	Mescolare/sbattere Pulse		Tritate finemente
Gelato	Tritare il ghiaccio		Tritate finemente
Zollette di zucchero	Tritare il ghiaccio		Tritate finemente

4. IL PARERE DEI CHEF



- Per ottenere risultati ottimali, prima di mescolare alimenti di grosse dimensioni, ridurli in pezzi da 1 a 5 cm. Per maggiore facilità, ridurre le verdure non cotte in pezzi da 2 a 3 cm.
- Per lavorare liquidi molto caldi, lasciare il cappuccio dosatore socchiuso per permettere al vapore di fuoriuscire ed evitare che aumenti la pressione nel recipiente universale.
- In caso di difficoltà nel mescolare i cocktail, aggiungere del liquido, altrimenti gli elementi solidi non si misceleranno.
- Per ottenere un impasto omogeneo, aggiungere prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.
- Preferire l'uso del pulsante **PULSE** per tritare. Permette agli alimenti di ricadere in fondo al recipiente fra un impulso e il successivo. Verificare con regolarità di avere raggiunto la consistenza desiderata. Seguire le stesse modalità per tritare il ghiaccio. Per le erbe aromatiche, prima di tritare verificare che recipiente e lama del frullatore siano asciutti, affinché gli ingredienti non aderiscano al recipiente. Maggiore la quantità di erbe aromatiche, più saranno tritate finemente. Possono essere congelate in un recipiente ermetico.
- Nel caso in cui rimangano alcuni pezzi di ghiaccio dopo averlo triturato, scegliere un tempo di arresto pari a 2 secondi fra pressioni successive. Procedere nello stesso modo per tritare finemente spezie e zucchero.
- Per montare la maionese nel frullatore, utilizzare solo i pulsanti ad impulsi.

- L'apparecchio non permette di ridurre le patate in purea (la purea diviene elastica), di lavorare impasti solidi (pane, brioche) o di montare le uova a neve.

5. DOMANDE/RISPOSTE

Que faire si :	Réponses :
L'apparecchio non funziona ?	• Verificare che l'apparecchio sia attaccato alla corrente, posizionare l'interruttore su "I".
La preparazione fuoriesce dalla base ?	• Verificare che l'insieme recipiente universale, blocco di sicurezza sia avvitato correttamente sullo zoccolo motore e che il giunto sia ben posizionato.
La preparazione fuoriesce dal coperchio ?	• Verificare che la quantità totale liquido/solido non superi 1,5 litri.
La lama resta bloccata ?	• Tagliare a pezzi gli alimenti di grosse dimensioni prima di tritarli e procedere poi ad impulsi per un risultato migliore.
La lama resta bloccata malgrado una riduzione delle quantità nel recipiente ?	• Spegner e staccare l'apparecchio dalla corrente. Probabilmente la lama non è stata posizionata correttamente. Verificare l'assemblaggio del frullatore.
Il motore rallenta ?	• La quantità di alimento supera il massimo raccomandato. Togliere una parte e procedere in due volte

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Questo apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccarlo dalla corrente quando non viene utilizzato.

Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo. Pulire il recipiente prima di utilizzarlo la prima volta e dopo ogni uso, per evitare che vi si seccino gli alimenti. Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente. Per pulire, togliere il frullatore dalla base motore tirando verso l'alto. Staccare il recipiente dal blocco di sicurezza svitandolo in senso antiorario (vedere sezione 3.A.2).

Lavare a mano, prestando molta attenzione, le lame. Evitare di lasciarle nell'acqua insaponata, maneggiandole sempre con la massima prudenza. Lavare il recipiente in acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare. Tutte le componenti dell'apparecchio, ad eccezione della base motore, possono essere lavate in lavastoviglie. Per rimontare il recipiente, inserire le lame nella base in plastica, poi la guarnizione in gomma e avvitare il recipiente (vedere sezione 3.A.1)

Per pulire la base motore, usare una spugna con del detersivo delicato. Non usare spugne abrasive. Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua né in qualsiasi altro liquido, né metterla mai in lavastoviglie.

7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Poggiare sempre la base motore su una superficie piana, stabile, pulita ed asciutta.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente dopo l'utilizzo, prima di montarlo o smontarlo, prima di togliere gli alimenti o di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non mettere mai l'apparecchio su, o nelle vicinanze di, una fonte di calore.
- Far sì che il cavo non superi il piano di lavoro. Riporre l'apparecchio avvolgendo il cavo sotto la base dell'apparecchio. Non mettere il cavo a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti, compresi i bambini, la cui disabilità, o mancanza

delle necessarie esperienze o conoscenze, potrebbe costituire un pericolo, a meno che non abbiano beneficiato di istruzioni preliminari riguardanti l'apparecchio stesso e siano adeguatamente sorvegliati.

- È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il recipiente e rimontarlo completamente con coperchio e tappo dosatore.
- Non mettere il recipiente sulla base motore, né toglierlo mentre il motore gira.
- Gli alimenti liquidi e solidi messi nel recipiente non devono superare 1,5 l.
- Non introdurre mai le dita nel recipiente e non toccare mai le lame quando l'apparecchio è attaccato alla corrente.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non sovraccaricare il frullatore. Se il motore si ferma, spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Togliere una parte degli alimenti, poi riaccendere.
- Non utilizzare l'apparecchio se caduto o se presenta danni evidenti.
- Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Farlo sostituire da personale qualificato.
- Nessun tipo di riparazione può essere eseguito dall'utente.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 04/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici), modificate dalla direttiva 93/68/CEE (marcatura CE).
- Non usare all'esterno.
- Ad esclusivo uso domestico.

1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir una batidora de vaso Cuisinart®. La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad. De utilización y mantenimiento sencillos, este electrodoméstico le permitirá preparar todo tipo de recetas sencillas y originales.

Este electrodoméstico incluye una sólida base de metal y una jarra de 1,5 l de vidrio grueso graduado, resistente, adecuada tanto para diestros como para zurdos. Su tapón dosificador permite añadir con precisión ingredientes sin tener que retirar la tapadera. Su cuerpo de acero pulido inoxidable añade un toque de elegancia en todas las cocinas.

Esta batidora de gran potencia cuenta con un motor de 600W y cuchillas inalterables de acero quirúrgico que pueden mezclar, batir y hacer puré los ingredientes y mezclas más densos. Incluso puede picar cubitos de hielo y triturar alimentos más o menos duros.

Gracias a sus funciones :

• Mezclar/Batir : 

• Mezclar/Emulsionar : 

• Picar hielo : 

la batidora es ideal para preparar sopas y potajes, purés, masas semilíquidas (crepes, bizcochos, tartas de huevo, gofres, blinis...), vinagreta, mayonesa, crema, batidos caseros, y también para picar frutos secos, especias y terrones de azúcar.

Equipada con un temporizador y una función Pulse **PULSE** la batidora puede realizar un trabajo de precisión, con una comodidad inigualable. Puede controlar segundo a segundo la elaboración de su receta.

Antes de utilizarla, le recomendamos que limpie el tapón dosificador, la tapadera, la jarra y el aro de sujeción. Las cuchillas están extremadamente afiladas : sea muy prudente al limpiarlas, sujetándolas por su parte central. Limpie la base

de la batidora con una esponja o trapo húmedo. No la sumerja en agua o en cualquier otro líquido.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



1. Tapadera

Fácil de utilizar y resistente a las fugas, se coloca sobre la jarra con una simple presión.

2. Tapón dosificador graduado

Permite medir hasta 30 ml y verter los ingredientes sin necesidad de retirar la tapa.

3. Jarra de cristal graduada

Con una capacidad de 1,5 l. Gruesa, con amplia boca y pico vertedor antigoteo, es muy fácil de desmontar, lo que simplifica su mantenimiento.

4. Unidad de corte

De alta calidad, con cuchillas de acero inoxidable patentadas en forma de estrella y muy resistentes, incluso para picar hielo, puede retirarse para facilitar su

mantenimiento.

5. *Junta de sellado de caucho (no ilustrada)*

Mantiene firmemente la jarra en su sitio para obtener un funcionamiento hermético y óptimo.

6. *Aro de sujeción con clavijas de seguridad*

Encaja perfectamente, de modo que se pueda atornillar fácilmente la jarra al cuerpo de la batidora.

7. *Temporizador*

Indica los tiempos de batido, de 0 a 5 minutos, para obtener un resultado perfecto.

8. *Teclas de control*

a. Hielo picado



Activa una velocidad especialmente adaptada para picar hielo uniformemente y triturar alimentos duros.

b. Funcionamiento secuencial



Puede utilizarse en combinación con las funciones  o  para un máximo control de la preparación.

c. Batir



y Emulsionar



Elija la función  o  en función de las necesidades de cada receta. Se encenderán los pilotos luminosos respectivos :

• La tecla  para batir los alimentos y obtener una mezcla homogénea.

• La tecla  para montar nata, realizar coberturas de tartas, preparar combinados, batidos, sorbetes rápidos, helados, picar hierbas, condimentos, etc.

9. *Base (motor)*

Potente, robusta y estable, incluso cuando está picando hielo.

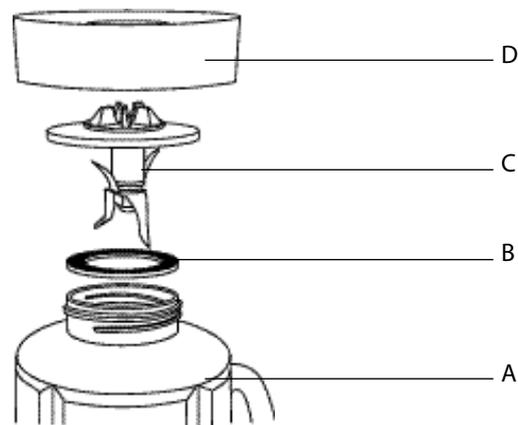
10. *Patas antiderrapantes*

Procuran a la batidora estabilidad durante su uso, protegiendo al mismo tiempo la superficie del mostrador o de la mesa.

3. UTILIZACIÓN

A. MONTAJE

1. *Coloque la jarra y el aro de sujeción*



Coloque la jarra (A) boca abajo, sin tapón dosificador sobre una superficie plana, coloque encima la junta de caucho (B), luego introduzca la unidad de corte en el lugar correspondiente (C). Inserte el aro de sujeción y atorníllelo a la jarra (D) en el sentido de las agujas de un reloj. Coloque el conjunto montado sobre la base, de modo que la escala inscrita en la jarra esté orientada de cara al usuario y el asa quede a un lado. Las clavijas del aro de sujeción deben adaptarse perfectamente a los orificios de la base, previstos para ello.

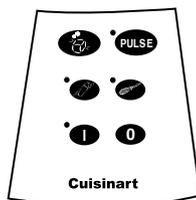
La cuchilla sólo funcionará si estas clavijas de seguridad están perfectamente encajadas en la base del motor. Luego coloque la tapadera sobre la jarra y empuje y atornille el tapón dosificador graduado. Enchufe el aparato. Coloque siempre la tapadera antes de utilizar la batidora.

2. *Retire el conjunto formado por la jarra y el aro de sujeción*

Cuando haya terminado de utilizar la batidora, apáguela y desenchúfela. Separe la batidora de la base. Retire la tapa y el tapón dosificador, vacíe su contenido. Para lavar la batidora, proceda tal y como se indica en el punto 1, en orden inverso.

B. UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

1. Teclas de control



Para poner la batidora en marcha, pulse la tecla **I**. La batidora está encendida. Para utilizar una de las funciones, pulse la tecla correspondiente. Para cambiar de función, pulse otra tecla.

Para funcionar en modo secuencial, después de pulsar **I**, pulse **PULSE** y luego apriete y suelte la tecla seleccionada todas las veces que sea necesario. Para picar hielo, después de pulsar **I**, pulse la tecla **H** y suéltela todas las veces que sea necesario.

Para que se detenga la batidora, pulse de nuevo la misma tecla. La batidora pasa a la posición **I** intermitente. Para apagar la batidora, pulse la tecla **0**.

2. Funciones

A. Añadir todos los ingredientes necesarios y colocar la tapadera

También es posible poner la tapadera e ir añadiendo los ingredientes tras retirar el tapón dosificador. Después vuelva a colocar el tapón dosificador. Puede añadir más ingredientes mientras la batidora está funcionando de la misma forma.

B. Controlar el tiempo de funcionamiento

El contador presenta el tiempo de funcionamiento de 0 a 5 minutos en la pantalla digital, contando los segundos a partir de 0. Empieza a contar en cuanto se pulsan las teclas **PULSE** y/o **H**, **V**. El contador se para cuando se pulsan esas mismas teclas y se vuelve a poner en marcha cuando se pulsan de nuevo. El contador vuelve a 0 cuando se apaga la batidora.

También se detiene automáticamente cuando llega a los 5 minutos de utilización. Suena una señal sonora y el piloto

de la tecla **I** se pone intermitente. La batidora queda encendida.

C. Activar una función

Pulse la tecla **I**. El piloto rojo se pone intermitente, indicando que la batidora está encendida.

D. Seleccionar una tecla de función

Pulse la tecla más adecuada a su preparación, **H** o **V**. La batidora se pone en marcha. Para cambiar de función sólo tiene que pulsar otra tecla. No es necesario apagar el motor.

E. Tiempo de preparación

Los resultados deseados se obtienen en unos segundos. Si los alimentos tienen tendencia a pegarse a las paredes durante la utilización, proceda mediante breves impulsos espaciados.

F. Detener la función

Pulse la tecla de función correspondiente. El motor se detiene. El piloto luminoso se pone a parpadear, indicando que la batidora sigue encendida. Para desactivar completamente la batidora, pulse la tecla **0**.

G. Modalidad Pulse

Esta función permite generar impulsos breves y fuertes. Para proceder al batido mediante impulsos, pulse la tecla **I** y después la tecla **PULSE**.

El piloto luminoso se pone a parpadear. Luego pulse la tecla de función deseada, **H** o **V**, y suéltela. En cada impulso, todos los pilotos de la posición **I**, de la tecla **PULSE** o de la función seleccionada se encienden.

H. Picar hielo

El motor de la batidora Cuisinart®, de una potencia de 600W, permite picar hielo sin necesidad de añadir líquido. Para un mejor control, la función **H** funciona como la tecla **PULSE**, de forma intermitente. Coloque los cubitos en la jarra, ponga la tapa y pulse la tecla **I**. El piloto luminoso se enciende. A continuación, pulse la tecla **H** mediante breves impulsos, hasta que el hielo tenga la consistencia deseada.

I. Despegar los alimentos de las paredes de la jarra

Utilice una espátula únicamente con la batidora apagada y desenchufada. Retire los alimentos pegados a las paredes de la jarra y colóquelos sobre las cuchillas. No utilice nunca utensilios de metal, que podrían dañar la jarra o las cuchillas. Luego vuelva a poner la tapa y continúe batiendo si es necesario. No ponga nunca en marcha la batidora con la espátula dentro de la jarra.

J. Después de utilizar la batidora

Pulse la tecla **0** y desenchufe el aparato. Retire a continuación la batidora de la base tirando hacia arriba.

Ingredientes/Receta	Velocidad	Símbolo	Resultado
Mayonesa	Mezclar/Batir Pulse		Espeso y cremoso
Vinagreta	Mezclar/Batir		Homogéneo
Puré (salvo patatas)	Mezclar/Batir Pulse		Líquido a espeso
Sopas y potajes	Mezclar/Emulsionar o Mezclar/Batir	 	Consistencia deseada
Frutos secos (almendras, nueces, avellanas)	Picar hielo		Triturado a en polvo
Nata espesa o montada	Mezclar/Batir Pulse		Consistencia deseada
Masas semilíquidas	Mezclar/Batir Pulse		Homogéneo (sin grumos)
Cáscara de limón	Mezclar/Emulsionar Pulse		Triturado a en polvo
Batidos	Mezclar/Emulsionar Pulse		Homogéneo a cremoso
Alimentos para bebé	Mezclar/Emulsionar		Homogéneo a cremoso
Bebidas naturales (zumo de naranja, batido)	Mezclar/Batir		Homogéneo y espumoso
Cóctel (helado)	Mezclar/Emulsionar		Homogéneo y espumoso
Helados y sorbetes	Mezclar/Emulsionar		Cremoso a espeso
Queso duro	Mezclar/Emulsionar Pulse		Triturado a en polvo
Quesos de pasta blanda	Mezclar/Batir Pulse		Consistencia deseada
Especias	Mezclar/Emulsionar Pulse		Triturado a fino
Hierbas frescas	Mezclar/Batir Pulse		Triturado a fino
Hielo	Picar hielo		Triturado a fino
Terrones de azúcar	Picar hielo		Triturado a fino

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- Corte los alimentos gruesos en cubos de 1 a 5 cm antes de meterlos en la batidora. Obtendrá mejores resultados. Para más facilidad, corte las verduras crudas en cubos de 2 a 3 cm.
- Para trabajar un líquido muy caliente en la batidora, deje entreabierto el tapón dosificador para que el vapor pueda salir y evitar que la presión aumente dentro de la jarra.
- Si durante la elaboración de un cóctel los ingredientes no se mezclan bien, añada primero un poco de líquido. Si no, los elementos sólidos no se mezclarán.
- Para obtener una mezcla homogénea, añada primero los ingredientes líquidos y después los ingredientes sólidos.
- Es mejor utilizar la tecla **PULSE** para triturar. De esta forma, los alimentos caen al fondo de la jarra después de cada movimiento. Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos. Este principio se aplica también para el hielo picado. Para picar hierbas, la jarra y la cuchilla de la batidora deben estar secas, para que las hierbas no se queden pegadas a sus paredes. Cuanto mayor sea la cantidad, más finamente se triturarán. Pueden congelarse en un envase hermético.
- Si quedan trozos de cubito después de haber picado hielo, deje que transcurran 2 segundos entre cada pulsación. Proceda de la misma forma para triturar especias o azúcar.
- Para montar una mayonesa en la batidora proceda únicamente por impulsos.

- Con este electrodoméstico no es posible hacer puré de patatas (el puré queda elástico), realizar masas espesas (pan, brioche) o montar claras a punto de nieve.

5. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Qué hacer si :	Respuestas :
La batidora no funciona ?	• Verifique que la batidora está enchufada, coloque el interruptor en la posición «I».I
La preparación se escurre por la base ?	• Verifique que la jarra con su aro de sujeción están correctamente atornillados a la base y que la junta está en su sitio.
La preparación se sale por la tapadera ?	• Verifique que la cantidad total de líquidos y sólidos no supera 1,5 l.
La cuchilla se queda bloqueada ?	• 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.
El motor va más despacio ?	• La cantidad de alimentos supera el máximo recomendado. Retire una parte y proceda en dos tandas.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

Puede dejar la batidora sobre el mostrador de la cocina. Desenchúfela 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 alimentos se sequen. No conserve alimentos o líquidos en la jarra. Para limpiarla, retire la jarra de la base tirando hacia arriba. Separe la jarra del aro de sujeción desatornillando en el sentido contrario al de las agujas del reloj (véase apartado 3.A.2).

Lave las cuchillas a mano con cuidado. Procure no dejarlas en agua jabonosa. Manipúlelas siempre con la mayor precaución. Lave la jarra en agua caliente jabonosa, aclare y seque. Todos los componentes de la batidora, con excepción de la base, pueden lavarse en el lavavajillas.

Para montar la jarra de nuevo, coloque las cuchillas en el alojamiento de plástico, luego la junta de caucho y atornille la jarra (véase apartado 3.A.1).

Para limpiar la base, utilice una esponja húmeda impregnada con un detergente suave. No utilice una esponja abrasiva. No sumerja en ningún caso la base en agua o en otro líquido y no la meta en el lavavajillas.

7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.
- Coloque siempre la base sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.
- 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 coloque el accesorio sobre una fuente de calor o cerca de ella.
- No deje que el cable quede colgando del mostrador. Para guardarlo, enróllelo bajo la base de la batidora. No coloque el cable en contacto con superficies calientes.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por adultos o niños sin experiencia o conocimiento del producto, o por personas cuya minusvalía pueda suponer un peligro, salvo que hayan podido recibir instrucciones previas y cuenten con una vigilancia adecuada.
- Es conveniente vigilar a los niños para verificar que no

juegan con este electrodoméstico.

- Después de cada utilización, limpie la jarra y vuelva a armarla completamente, con la tapadera y el tapón dosificador.
- No coloque la jarra sobre la base ni la retire con el motor en marcha.
- Los alimentos líquidos y sólidos en la jarra no deben superar en ningún caso 1,5 l.
- No introduzca nunca los dedos en la jarra, ni toque las cuchillas con la batidora enchufada.
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No sobrecargue la batidora. Si el motor se cala, apague y desenchufe la batidora. Retire una parte de los alimentos y vuélvala a encender.
- No utilice la batidora si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizar la batidora si advierte que el cable está dañado y haga que lo repare un profesional.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- Este aparato cumple las normas esenciales de las Directivas 04/108/CEE (Compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (Seguridad de aparatos electrodomésticos) tal como han sido enmendadas por la Directiva 93/68/CEE (marca CE).
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

Notes

Notes