



Cuisinart®



**Robot d'origine professionnelle
Professional Food Processor**

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

MP14NE

SOMMAIRE

1. Introduction	5
2. Montage de l'appareil	5
3. Caractéristiques produit	6
4. Utilisation	7
A. Utilisation avec lame tranchante et lame à pétrir	7
B. Utilisation avec disque	7
C. Utilisation avec batteur à mouvement planétaire	8
5. Les fonctions de l'appareil	9
A. Marche séquentielle	9
B. Marche continue et arrêt	9
C. Pétrir	9
6. Conseils d'utilisation	9
A. Hacher ou réduire en purée	9
B. Emincer et râper	10
C. Pétrir la pâte	10
D. Battre ou fouetter	11
7. L'avis des chefs	11
Quantités recommandées pour différents ingrédients	12
Emincer et râper le fromage	12
8. Questions Réponses	13
9. Nettoyage et rangement	15
10. Consignes de sécurité	15

CONTENTS

1. Introduction	17
2. Assembling your appliance	17
3. The machine parts	18
4. Operating instructions	19
A. Operating instructions for the chopping and dough blades	19
B. Operating instructions for the discs	19
C. Operating instructions for the whisk with planetary action	20
5. The machine functions	21
A. Pulse function	21
B. On/Off function	21
C. Dough function	21
6. Tips for use	21
A. Chopping or puréeing	21
B. Slicing and shredding	22
C. Making dough	22
D. Beating or whisking	23
7. L'avis des chefs	24
Recommended quantities of various ingredients	24
Slicing and shredding cheese	24
8. Questions and answers	25
9. Cleaning and storage	27
10. Safety cautions	27

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	29
2. Zusammensetzen des Geräts	29
3. Eigenschaften des Produkts	30
4. Gebrauch	31
A. Gebrauch mit der Schneidklinge oder der Knetklinge	31
B. Gebrauch mit Scheibe	31
C. Gebrauch mit Planetenrotationsmixer	32
5. Die Betriebsarten des Geräts	33
A. Intervallbetrieb	33
B. Ein- und Ausschalten	33
C. Kneten	33
6. Ratschläge für den Gebrauch	33
A. Hacken oder Pürieren	33
B. Reiben und Raspeln	34
C. Kneten von Teig	34
D Mixen oder Schlagen	35
7. Die Ratschläge der Chefs	36
Empfohlene Mengen für verschiedene Zutaten	36
Reiben und Raspeln von Käse	36
8. Fragen/Antworten	38
9. Reinigen und Verstauen	40
10. Sicherheitshinweise	40

INHOUD

1. Inleiding	42
2. Het in elkaar zetten van het apparaat	42
3. Producteigenschappen	43
4. Gebruik	44
A. Gebruik met snij- en kneedlemmet	44
B. Gebruik met schijf	44
C. Gebruik van de ronddraaiende klopper	45
5. De verschillende functies van het apparaat	46
A. Opeenvolgend gebruik	46
B. Continu gebruik en stop	46
C. Kleden	46
6. Gebruiksaanwijzing	46
A. Hakken of pureren	46
B. In dunne plakjes snijden en raspen	47
C. Het kneden van deeg	47
D Kloppen of klutsen	48
7. Tips van de Chef	49
Aanbevolen hoeveelheden voor de verschillende ingrediënten	49
In dunne plakjes snijden en raspen van de kaas	49
8. Vragen/Antwoorden	51
9. Reinigen en opbergen	53
10. Veiligheidstips	53

CONTENUTO

1. Introduzione	55
2. Assemblaggio dell'apparecchio	55
3. Caratteristiche prodotto	56
4. Utilizzo	57
A. Utilizzo con lama per tagliare e lama per impastare	57
B. Utilizzo con disco	57
C. Utilizzo con sbattitore a movimento planetario	58
5. Le funzioni dell'apparecchio	59
A. Funzionamento sequenziale	59
B. Funzionamento continuo e arresto	59
C. Impastare	59
6. Consigli di utilizzo	59
A. Tritare e ridurre in purea	59
B. Tagliare a fette sottile e grattugiare	60
C. Impastare	60
D. Sbattere o montare	61
7. Il parere dei Chef	62
Quantità raccomandate per diversi ingredienti	62
Tagliare a fette sottili e grattugiare il formaggio	63
8. Domande/Risposte	64
9. Pulizia e manutenzione	66
10. Istruzioni di sicurezza	66

CONTENIDO

1. Introducción	68
2. Montaje del robot	68
3. Características del producto	69
4. Utilización	70
A. Utilización con cuchilla y herramienta para amasar	70
B. Utilización con disco	70
C. Utilización con batidora planetaria	71
5. Funciones del robot	72
A. Funcionamiento secuencial	72
B. Funcionamiento continuo y parada	72
C. Amasar	72
6. Consejos de utilización	72
A. Picar o hacer puré	72
B. Rebanar y rallar	73
C. Amasar	73
D. Batir	74
7. Sugerencias de los Chefs	74
Cantidades recomendadas para distintos ingredientes	75
Cortar y rallar queso	75
8. Preguntas/Respuestas	76
9. Limpiar y guardar	78
10. Consignas de seguridad	78

1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un robot d'origine professionnelle Cuisinart®.

La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité qui vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations rapidement et en toute facilité.

Facile d'utilisation et d'entretien, cet appareil vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations simples et originales.

Outre son moteur puissant, doté d'une double sécurité, ultrasilencieux et son bol de préparation de très grande taille, il est muni des éléments suivants :

- Une trémie d'alimentation extralarge, parfaite pour émincer et râper des aliments entiers.
- Une lame tranchante pour optimiser vos préparations.
- Quatre disques équilibrés et robustes.
- Un système de pétrissage exclusif. Nous avons conçu pour vous une lame en acier chirurgical et un moteur qui calcule une vitesse de rotation optimale pour pétrir la pâte, vous permettant de préparer toutes sortes de pâtes en quelques secondes.
- Un batteur à mouvement planétaire intégré. Tandis que le corps du batteur tourne à l'intérieur de la cuve, les deux fouets tournent sur eux-mêmes, reproduisant ainsi le mouvement de la terre autour du soleil. Ce mouvement permet une aération en continu des aliments et confère à la préparation une légèreté inégalable.

2. MONTAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION ! LES LAMES ET LES DISQUES SONT TRANCHANTS. Afin d'éviter tout risque de blessure lors du déballage de votre appareil, nous vous conseillons de procéder comme suit :

1. Placer la boîte à proximité du plan de travail de la cuisine.
2. Retirer le carton. Vous pourrez alors voir les différents accessoires.
3. Retirer tout d'abord la lame à pétrir (A) et l'embout pour les disques (B).

4. Retirer ensuite le corps du batteur (C), les fouets (D1 et D2) et l'adaptateur (E) ainsi que la spatule en plastique (F).

5. Un disque éminceur et un disque à râper (G et H) sont placés verticalement de part et d'autre de l'appareil. Les 2 autres disques sont placés de part et d'autre de la base moteur de l'appareil.

FAITES-LES GLISSER AVEC LE PLUS GRAND SOIN.

6. Retirer à présent les deux poussoirs : poussoir demi-lune et petit poussoir (I).

7. Retirer la mousse de protection.

8. Il reste à retirer le couvercle du bol de préparation, la base moteur et le bol de préparation en les tirant vers le haut. Eviter de faire mouvoir le bol de préparation dans le sens des aiguilles d'une montre, ce qui aurait pour conséquence de le séparer de la base.

NB : La lame n'est pas fixée dans le bol de préparation. Ne pas retourner le bol sans ôter la lame au préalable.

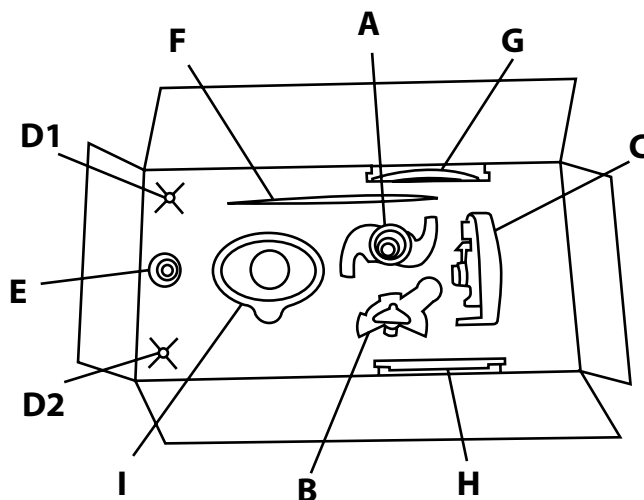
9. Lire attentivement les instructions avant toute utilisation.

MANIPULATION DES LAMES :

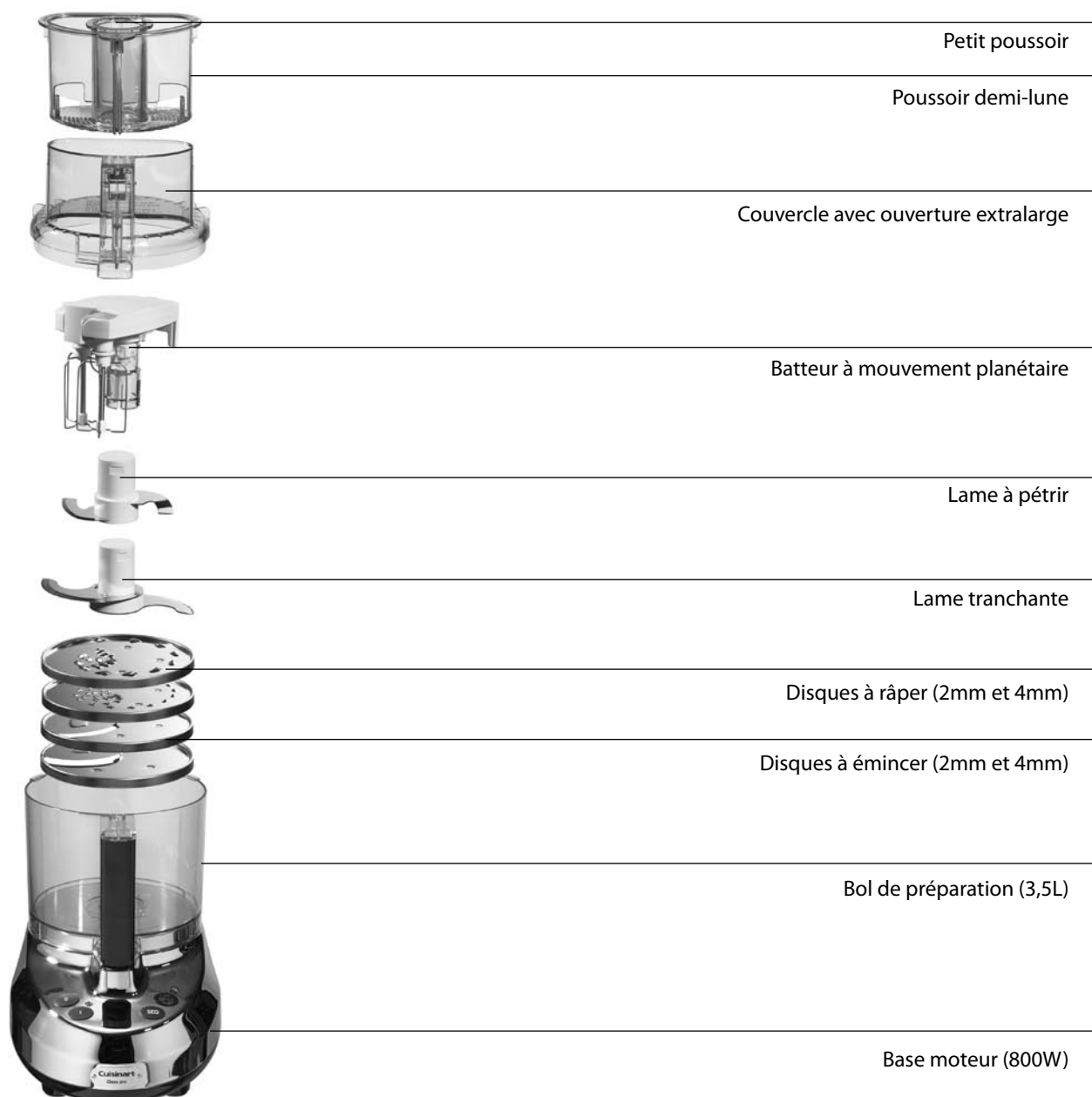
TOUJOURS SAISIR LA LAME PAR SON MOYEU CENTRAL.

NE JAMAIS TOUCHER LES PARTIES MÉTALLIQUES,

ELLES SONT EXTREMEMENT TRANCHANTES.



3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT



Le moteur du robot fonctionne sur secteur. La tension et la fréquence appropriées pour cet appareil sont indiquées sous la base.

Cet appareil est équipé d'un thermostat automatique qui le protège contre toute surchauffe. En effet, s'il fonctionne pendant un laps de temps très long ou s'il pétrir une pâte très épaisse ou de la pâte plusieurs fois consécutivement, le moteur peut surchauffer et il s'arrêtera automatiquement grâce au dispositif de sécurité interne. Dans ce cas, éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur avant de le mettre à nouveau en marche. En général, le moteur refroidit en 15 minutes. Dans des cas extrêmes, cela peut aller jusqu'à 1 heure.

Le couvercle du bol de préparation est doté d'un second dispositif de sécurité. En effet, le moteur ne peut démarrer que si le couvercle est bien fermé et si le poussoir demi-lune est bien enfoncé. Il est alors impossible d'ôter le bol de préparation de la base moteur. Pour ce faire, il faut ôter le poussoir demi-lune. En cours d'utilisation, si le poussoir demi-lune se désolidarise du couvercle, le moteur s'arrête instantanément.

Le poussoir de l'appareil est constitué de deux parties :

- Un poussoir demi-lune pour l'ouverture d'alimentation la plus large. Il permet de désactiver la sécurité verrouillant le moteur.
- Un petit poussoir situé dans le poussoir demi-lune. Ce poussoir est conçu pour les légumes les plus longs (carottes, concombres, etc), pour ajouter des liquides et des ingrédients de petite taille en cours de fonctionnement.

4. UTILISATION

A. UTILISATION AVEC LAME TRCHANTE OU À PÉTRIR

1. Placer le bol de préparation sur l'axe du moteur, en veillant à orienter la poignée vers soi, légèrement décalée sur la gauche. Faire pivoter le bol de préparation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur.
2. En la tenant par son moyeu central, placer délicatement une des deux lames sur l'axe central du bol de préparation. Veiller à aligner l'axe de la lame sur l'axe du moteur. La lame doit être parfaitement emboîtée et au fond du bol de préparation.
3. Placer les ingrédients dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol de préparation en décalant la poignée du couvercle sur la gauche. Ensuite, faire pivoter

dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

5. Placer le poussoir demi-lune dans l'ouverture d'alimentation en veillant à glisser sa tige métallique dans le dispositif de sécurité du couvercle. L'appareil est alors prêt à démarrer.

La lame tranchante permet de hacher, concasser, mouliner et réduire en purée :

- Fines herbes
- Oignons, ail, échalotes
- Épices
- Viandes et poissons crus ou cuits
- Légumes et fruits crus ou cuits
- Certains fromages
- Chocolat et café
- Des fruits secs (noix, amandes, etc...)
- Piler les glaçons
- Emulsionner des sauces (mayonnaise, rouille, béarnaise, vinaigrette)
- Liquefier un potage, un coulis de légumes ou de fruits
- Préparer certaines pâtes semi-liquides (gaufres, crêpes, cakes, beignets, etc...)

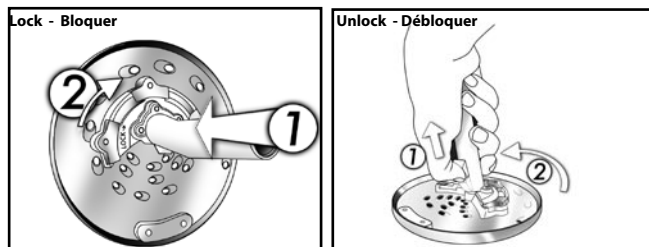
La lame à pétrir permet de réaliser des pâtes dures en quelques secondes :

- S'utilise toujours simultanément avec la touche 
- Pâte à pain
- Pâte à pizza
- Pâte brisée
- Pâte sucrée
- Pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Pâte à savarin
- Brioche

B. UTILISATION AVEC DISQUE

1. Placer le bol de préparation sur l'axe du moteur en veillant à orienter la poignée vers soi, légèrement décalée sur la gauche. Faire pivoter le bol de préparation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur.
2. Placer le disque face tranchante sur une surface plane. Placer l'embout amovible sur le support de fixation du disque. L'indicateur "Lock" (bloquer) situé sur le côté gauche de l'embout doit se trouver à gauche du support du disque.
3. Pousser l'embout vers le bas et le faire pivoter vers la droite,

de manière à ce que les saillies soient recouvertes par les parties métalliques. Un clic indique que l'embout est en place (Pour débloquer l'embout, veiller à faire glisser le bouton blanc vers le haut et tour-ner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).



4. Retourner le disque et placer l'embout sur l'axe du moteur. Il doit être parfaitement emboîté et atteindre le fond du bol de préparation.
5. Placer le couvercle sur le bol de préparation en décalant la poignée du couvercle sur la gauche. Ensuite, faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
6. Placer le poussoir demi-lune dans l'ouverture d'alimentation, en veillant à glisser sa tige métallique dans le dispositif de sécurité du couvercle. L'appareil est alors prêt à démarrer.

Les disques à émincer (2mm et 4mm) permettent de tailler en lamelles ou rouelles (petite trémie) ou bien de tailler de larges tranches (grande trémie) de :

- Toutes sortes de légumes crus
- Toutes sortes de fruits crus
- Certains fromages (pâte semi-dure)
- Viandes ou poissons crus (placer au congélateur les morceaux pour les durcir avant de les émincer)
- Viandes cuites (toujours froides)
- Poissons cuits (uniquement poissons à chair ferme, thon, espadon)
- Crustacés cuits et froids (queues de langouste ou homard)
- Coquillages crus légèrement congelés ou cuits froids (noix de Saint-Jacques)
- Poireaux en longueur pour la julienne

Les disques à râper (2mm et 4mm) permettent de réaliser de longs râpés fins ou gros (large trémie) de :

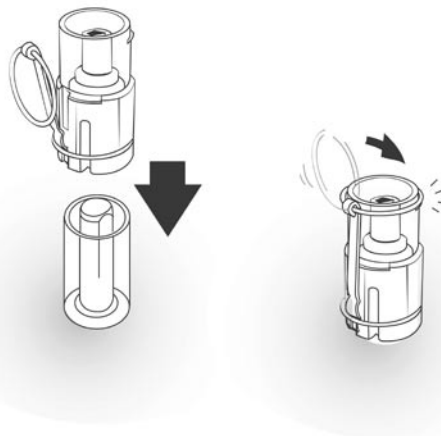
- Légumes crus (carottes, céleri, courgettes, pommes de

terre, etc...)

- Légumes cuits pour purée (pommes de terre, carottes, céleri)
- Fruits crus (pommes, poires)
- Fromages à pâte ferme (gruyère, comté, etc...)
- Fromages à pâte semi-molle ou semi-dure (semi-congelée)
- Chocolat

C. UTILISATION AVEC BATTEUR À MOUVEMENT PLANÉTAIRE

1. Pour fixer les 2 fouets, tenir le corps du batteur dans une main avec la partie inférieure face à soi. Insérer les tiges des fouets dans les orifices prévus à cet effet par simple pression en les faisant légèrement pivoter jusqu'à obtenir un clic, preuve que le fouet est bien fixé.
2. Placer le bol de préparation sur l'axe du moteur, en veillant à orienter la poignée vers soi, légèrement décalée sur la gauche. Faire pivoter le bol de préparation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur.
3. Emboîter l'adaptateur sur la tige moteur en enfonçant au maximum vers le bas la partie munie de l'anneau fixe. S'assurer que l'autre anneau (attaché à la tige métallique) est desserré. Une fois que l'adaptateur est en place, fixé l'anneau resté libre à la partie supérieure de l'adaptateur.



4. Emboîter le batteur sur l'adaptateur.
5. Placer le couvercle sur le bol de préparation en décalant la poignée du couvercle sur la gauche. Ensuite, faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

6. Placer le poussoir demi-lune dans l'ouverture d'alimentation, en veillant à glisser sa tige métallique dans le dispositif de sécurité du couvercle. L'appareil est alors prêt à démarrer.

NB : Pour ôter les fouets après utilisation, il suffit d'enfoncer au maximum le dispositif en place sur la face supérieure du batteur.

Le batteur à mouvement planétaire permet d'émulsionner des préparations telles que :

- Blancs en neige
- Crème fouettée (chantilly, crème montée, tiramisu...)
- Mayonnaise (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Pâtes semi-liquides (crêpes, sabayons, gaufres, cakes, marbrés, génoises...)
- Vinaigrette
- Crème au beurre

5. LES FONCTIONS DE L'APPAREIL

A. MARCHÉ SÉQUENTIELLE

Ce bouton permet de contrôler la marche de l'appareil à volonté. Une fois les ingrédients placés dans le bol, il suffit de presser la touche  de manière répétée autant de fois que nécessaire. Dès que la touche est relâchée, le moteur s'arrête.

B. MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

Les touches  et  permettent de faire démarrer le moteur et de l'arrêter. Il suffit de presser la touche  après avoir placé les ingrédients dans le bol ou dans l'ouverture d'alimentation, et la touche  pour arrêter le moteur.

NB : L'appareil démarre lorsque le couvercle est verrouillé et le poussoir demi-lune correctement mis en place. Il s'arrête instantanément dès que ce poussoir est retiré ou dès qu'on ouvre le couvercle.

C. PÉTRIR

La touche  s'utilise simultanément avec la touche  ou la touche . Cette touche donne à l'appareil une vitesse spécialement adaptée pour pétrir la pâte. Presser la touche.

 Un indicateur lumineux s'allume. Presser ensuite la touche  ou  autant de fois que nécessaire pour pétrir la pâte.

6. CONSEILS D'UTILISATION

A. HACHER OU RÉDUIRE EN PURÉE

Pour hacher les aliments, utiliser la lame tranchante. L'installer comme expliqué dans la section "Utilisation avec lame tranchante ou à pétrir".

Veiller à couper les aliments en morceaux avant de les introduire dans la trémie d'alimentation.

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

Pour réduire les aliments en purée, hacher grossièrement les aliments puis presser la touche  et attendre l'obtention de la texture souhaitée.

(NOTE : ce procédé ne convient pas pour réduire les pommes de terre en purée)

IMPORTANT

- Veiller à ne pas utiliser de quantités supérieures aux quantités recommandées dans ce livret.
- Toujours attendre que la lame cesse de tourner avant de retirer le couvercle.
- Ne jamais tenter de retirer le poussoir, le couvercle et le bol en même temps. Le poussoir doit d'abord être ôté, puis le bol et son couvercle peuvent être retirés ensemble.
- Retirer la lame avant de vider le bol. Dans le cas de préparations semi-liquides, placer un doigt sur l'axe de la lame et vider le bol.

ATTENTION ! LA LAME EST EXTREMEMENT TRACHANTE. Ne jamais toucher les parties métalliques et veiller à toujours saisir la lame par son moyeu central.

Hacher des aliments durs

Pour hacher des aliments durs, retirer le petit poussoir, presser la touche  et glisser ensuite les aliments dans l'ouverture. Les aliments de petite taille peuvent être introduits entiers. Couper les autres en morceaux de 3 cm environ.

Hacher les herbes fraîches

Les herbes aromatiques, le bol et la lame doivent être parfaitement propres et secs. Couper les tiges des herbes pour ne conserver que les parties tendres. Placer les herbes dans le bol et presser la touche  plusieurs fois, jusqu'à ce que les

herbes soient suffisamment hachées.

Si elles sont bien sèches lorsqu'elles sont hachées, les herbes aromatiques se conserveront 4 à 5 jours au réfrigérateur.

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

Les aliments doivent être très froids, mais pas congelés. Les couper en morceaux de 3 cm environ. Presser la touche pour hacher grossièrement. Veiller à ne pas dépasser les quantités recommandées. Pour hacher finement, presser la touche  et laisser tourner le moteur pendant quelques secondes. Si nécessaire, utiliser la spatule pour ôter les aliments qui adhèrent.

Hacher les noix

Placer les noix dans le bol et presser plusieurs fois la touche . Vérifier fréquemment que les noix ne collent pas les unes aux autres dans le bol. Utiliser la spatule pour les répartir dans le bol.

B. EMINCER ET RÂPER

Émincer des fruits et légumes entiers

Pour émincer des fruits et légumes ronds de taille moyenne comme les oignons ou les pommes, couper les extrémités afin que le fruit ou le légume puisse être posé à plat sur le disque. Choisir des fruits ou légumes fermes et pas trop mûrs. Retirer le cœur, les pépins ou les noyaux avant d'émincer.

Remplir l'ouverture d'alimentation en fonction du résultat souhaité

- Pour de longues tranches ou lamelles, couper les aliments d'une largeur égale à celle de l'ouverture d'alimentation et placer les morceaux horizontalement. Ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le couvercle.
- Pour des rondelles (carottes, concombres et autres légumes longs), couper les aliments à la longueur de l'ouverture et les placer verticalement. Ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le couvercle.

IMPORTANT

- Veiller à ne pas trop serrer les aliments afin de ne pas bloquer le poussoir. Ne pas appuyer fortement sur le poussoir afin de ne pas endommager l'appareil. Pour râper ou émincer des fruits ou des légumes mous comme des bananes, champignons, fraises ou tomates, appuyer très délicatement afin d'éviter de les écraser.
- Toujours utiliser le poussoir pour râper ou émincer les aliments. Ne jamais placer les doigts ou la spatule dans

l'ouverture d'alimentation.

Émincer de la viande ou de la volaille crue

Couper les aliments à la largeur de l'ouverture. Les placer au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher, mais faciles à transpercer de la pointe d'un couteau. Placer les aliments dans l'ouverture, côté plat vers le bas, et appuyer sur le poussoir pour émincer.

Émincer de la viande ou de la volaille cuite

Les aliments doivent être froids, si possible coupés en morceaux d'une largeur égale à celle de l'ouverture. Pour émincer de la saucisse, utiliser l'ouverture la plus petite. Veiller à placer les morceaux verticalement, en les serrant suffisamment pour qu'ils ne tombent pas sur le côté lorsque le disque sera mis en route.

Émincer le fromage

Tous les fromages ne peuvent être tranchés. En général, les fromages à pâte molle s'y prêtent mal et les fromages à pâte très dure risquent d'endommager le disque ou l'appareil lui-même. Ne jamais essayer d'émincer un fromage trop dur à couper au couteau.

Voir le tableau récapitulatif et les commentaires dans la rubrique 7 "L'avis des Chefs" de ce livret.

C. PÉTRIR LA PÂTE

Cet appareil a été conçu pour permettre de préparer de la pâte en un minimum de temps.

On distingue notamment deux types de pâtes :

- Les pâtes levées sont composées de levure et d'un mélange de farine contenant au moins 50% de farine blanche. Elles sont généralement préparées avec de l'eau. Elles sont uniformes, souples et collent légèrement aux doigts. Lorsqu'elles sont correctement pétries, elles forment une boule.
- Les pâtes pour préparations sucrées ou salées contiennent une plus grande proportion de sucre, beurre et/ou d'œufs. Elles sont souvent préparées avec du lait. Ce sont des pâtes riches et collantes qui ne forment pas toujours une boule après pétrissage.

Les deux types de pâte se préparent en utilisant la touche . Il suffit d'appuyer dessus et un témoin lumineux s'allume, indiquant que le mode "Pétrir" est bien sélectionné. Capacité maximum

La capacité maximum de farine blanche est de 700g et de 420g pour la farine complète.

IMPORTANT

Utiliser la lame à pétrir pour plus de 400g de pâte. Cette lame n'atteignant pas les bords du bol, elle ne peut pas mélanger toute la farine s'il n'y en a qu'une faible quantité. C'est pourquoi, pour pétrir moins de 400g de pâte, il faut de préférence utiliser la lame tranchante.

Recette de pâte à pain

Ingrédients :

- 700g de farine type 45
- 10g de sel
- 15g de levure de boulanger
- 420ml d'eau froide (NB : la quantité d'eau peut varier selon la qualité de la farine)

Incorporer tous les ingrédients dans le bol de préparation de l'appareil. Presser la touche  , puis la touche  , jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Sortir la pâte du bol, la pétrir environ 20 fois à la main pour lui donner de l'élasticité (au besoin, rajouter un peu de farine).

Laisser lever la pâte à l'abri des courants d'air et au chaud entre 1h et 1h30. Elle doit doubler de volume.

Ensuite, pétrir à nouveau la pâte quelques fois à la main.

Former des boules de 50g environ pour faciliter la cuisson dans le four. Laisser lever les boules de pâte pendant 30 minutes.

Les enfourner dans un four préchauffé à 240°C. Prévoir un récipient d'eau au fond du four pour l'humidité.

Laisser cuire environ 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration noisette.

Astuce : pour réussir la pâte, utiliser de l'eau très froide.

IMPORTANT

- Toujours respecter les quantités recommandées.
- La pâte doit être suffisamment souple pour pouvoir être pétrie. Une pâte trop dure pourrait endommager l'appareil.

D. BATTRE OU FOUETTER

Le batteur à mouvement planétaire permet de faire des blancs en neige. Placer les blancs dans le bol de préparation et presser la touche  . Laisser tourner le moteur jusqu'à ce que les blancs forment une masse compacte.

Astuce : ajouter une pincée de sel ou quelques gouttes de jus de citron pour un meilleur résultat.

Le batteur à mouvement planétaire permet d'émulsionner des préparations telles que :

- Crème fouettée (chantilly, crème montée, tiramisu...)
- Mayonnaise (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Pâtes semi-liquides (crêpes, sabayons, gaufres, cakes,

7. L'AVIS DES CHEFS



- L'ouverture d'alimentation extralarge permet de réaliser des coupes différentes, en déposant vos aliments sur toute la largeur de l'ouverture et horizontalement avec une sécurité totale.
- Le poussoir permet d'alimenter le robot de plusieurs façons. Soit par la petite trémie pour les préparations solides ou liquides de petite taille, soit par le poussoir lui-même pour des liquides (fabrication de pains ou de potages). Cela permet une meilleure diffusion du liquide.
- Couper les gros aliments en morceaux de plus ou moins 3cm avant de les hacher. Le résultat obtenu n'en sera que meilleur. En outre, plus les aliments sont coupés gros, plus le temps de préparation est long.
- Pour émincer parfaitement les poivrons entiers, retirer la tige et les pépins par le haut. Laisser l'autre extrémité du poivron entière afin qu'il reste rigide.

- Préférer la touche **SEQ** pour hacher. En effet, cela permet aux aliments de retomber au fond du bol entre chaque pulsion, ainsi les aliments seront parfaitement hachés. Vérifier fréquemment la texture afin de ne pas trop hacher. Ce principe s'applique aussi pour la glace pilée. Pour hacher des herbes, le bol et la lame de l'appareil doivent être secs. Plus la quantité d'herbes est importante, plus elles seront hachées finement. Elles peuvent être congelées dans un conditionnement hermétique.
- Pour réaliser une purée de pommes de terre, utiliser le disque à râper (4mm). La purée obtenue sera d'une consistance idéale. Utiliser ce disque pour râper des glaçons permet d'obtenir une glace pailletée très fine pour les cocktails.
- Réaliser des préparations plus légères grâce au batteur à mouvement planétaire (moins de sucre dans la meringue). Pour monter une mayonnaise ou d'autres sauces émulsionnées, ajouter les différents liquides par la petite trémie d'alimentation. Utiliser la touche **SEQ** pour les émulsions de sauce pour ne pas verser les liquides sur le batteur à mouvement planétaire. Effectuer l'opération en deux fois si la préparation devient trop volumineuse. Pour une préparation épaisse type « crème au beurre », travailler le beurre pour le ramollir afin d'éviter de bloquer le batteur. Le batteur ne peut pas être utilisé pour réaliser des pâtes lourdes, piler de la glace ou concasser des denrées solides.
- Utiliser de l'eau froide pour la fabrication des pâtes à pain, la pâte sera d'une meilleure texture et le pain réalisé de grande qualité. La pâte à pain est prête, lorsqu'elle forme une boule et ne colle plus les bords du bol. La quantité d'eau peut varier selon la qualité de la farine.

QUANTITES RECOMMANDEES POUR DIFFERENTS INGREDIENTS

INGREDIENTS	QUANTITE
Pâte brisée, sucrée	1,5 kg
Pâte à brioche	800g
Fruits et légumes râpés ou émincés	1,5 kg
Potage, velouté	1,5 litre
Blancs en neige	3 à 10 oeufs
Crème fouettée	0,5 litre

EMINCER ET RAPER LE FROMAGE

TYPE DE FROMAGE	HACHER/ PUREE	RAPER	EMINCER
Pâte molle (à température ambiante)	oui	non	non
Pâte semi-molle (semi-congelée)	oui	oui	non
Pâte semi-dure (semi-congelée)	oui	oui	oui
Pâte dure (à température ambiante)	oui	oui	non

Tous les fromages ne peuvent pas être tranchés. En général, les fromages à pâte molle s'y prêtent mal et les fromages à pâte très dure risquent d'endommager le disque ou l'appareil lui-même. Il est possible de râper la plupart des fromages sauf les fromages à pâte molle. La seule exception à cette règle est la mozzarella qui se râpe bien si elle est placée au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit dure, le résultat est parfait. Les fromages à pâte dure comme le parmesan ne peuvent être râpés qu'à température ambiante.

8. QUESTIONS/REPONSES

Que faire si :	Réponses :
Les ingrédients ne sont pas suffisamment hachés, il reste des morceaux ?	• Couper les gros aliments en morceaux avant de les hacher et procéder par pulsion pour un meilleur résultat.
Peut-on dépasser les quantités maximum ?	• Non, cela risque d'endommager l'appareil et le résultat ne serait pas optimal.
Les ingrédients ne se mélangent pas correctement ?	• Les ingrédients liquides doivent être ajoutés uniquement lorsque le moteur tourne. Verser par l'ouverture d'alimentation, jamais directement dans le bol de préparation. Vérifier que le liquide se mélange bien aux autres ingrédients. Si ce n'est pas le cas, cesser de verser mais ne pas arrêter le moteur. Attendre que les ingrédients soient mélangés avant d'ajouter le liquide restant. • Le beurre, s'il n'est pas fondu, doit être coupé en dés avant d'être ajouté. Amener le beurre à température ambiante avant de l'ajouter.
La lame monte dans le bol ?	• La lame n'a pas été mise en place correctement. Vérifier qu'elle a été enfoncée aussi loin que possible. • La quantité de pâte dépasse le maximum recommandé. Retirer une partie de la pâte et procéder en deux fois. • Si la pâte est très collante, il se peut que la lame monte dans le bol. Dans ce cas, remettre la lame en place, allumer le moteur et ajouter immédiatement 40g de farine par l'ouverture d'alimentation.
La pâte ne forme pas une boule ?	• La quantité de pâte dépasse le maximum recommandé. Retirer une partie de la pâte et procéder en deux fois. • La pâte est trop sèche. Si elle est grumeleuse au toucher, ajouter de l'eau, 15ml à la fois, pendant que le moteur tourne, jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui nettoie l'intérieur du bol. • La lame à pétrir a été conçue pour pétrir 400g de pâte au minimum. Pour moins de 400g de pâte, il faut utiliser la lame tranchante.
Des boules de pâte se forment au-dessus de la lamen, distribuer la pâte n'est pas uniforme ?	• Arrêter le moteur, retirer la pâte, la séparer en 3 et la distribuer la pâte n'est pas uniforme ? dans le bol. Rallumer l'appareil et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple et malléable. Vérifier qu'elle n'est ni trop sèche ni trop humide.

Que faire si :	Réponses :
La pâte est dure au toucher après le pétrissage ?	• Séparer la pâte en 2 ou 3 parties égales et la distribuer dans le bol. Pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple et malléable. Si nécessaire, ajouter de l'eau.
La pâte coule sur la base de l'appareil ?	• Toujours mettre le moteur en marche avant d'ajouter les ingrédients liquides. Verser le liquide lentement, au fur et à mesure de l'absorption par les autres ingrédients.
Le moteur ralentit ?	• La quantité de pâte dépasse le maximum recommandé. Retirer une partie de la pâte et procéder en deux fois. • Ne pas pétrir la pâte trop longtemps après avoir ajouté tous les ingrédients. 30 secondes suffisent pour les pâtes les plus riches.
Le moteur s'arrête ?	• Le couvercle s'est détaché. • L'appareil a été débranché. • Une contrainte très forte peut causer une surchauffe et un arrêt du moteur. Cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui bloque le moteur en cas de surchauffe. Dans ce cas, laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Ensuite, séparer la pâte en deux parties égales et recommencer à pétrir. S'assurer que la pâte n'est pas trop dure. Si tel est le cas, ajouter un peu d'eau et recommencer à pétrir.
La pâte ne monte pas ?	• Vérifier la date d'expiration de la levure. • Ne pas utiliser d'eau chaude pour la préparation de la pâte, ou surchauffer la pâte en la pétrissant trop longtemps. La température idéale pour la pâte est de 26°C. • Laisser lever la pâte à l'abri des courants d'air et au chaud. • La pâte à base de farine complète lève plus lentement que la pâte à base de farine blanche. Laisser lever suffisamment longtemps.
Le pain est trop lourd ?	• Au prochain essai, s'assurer que la pâte est uniforme, souple, malléable et légèrement collante avant de la faire lever. Laisser la pâte doubler de volume avant de l'abaisser, puis de la mettre en forme. La laisser doubler de volume une nouvelle fois après la mise en forme.

9. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Cet appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine. Le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les lames et disques doivent être rangés hors de portée des enfants.

Tous les composants de l'appareil, à l'exception de la base moteur et du corps du batteur à mouvement planétaire, peuvent être confiés au lave-vaisselle. Il est recommandé de rincer le bol de préparation, le couvercle, les poussoirs, les lames, les disques et les fouets immédiatement après utilisation afin d'éviter que les aliments sèchent.

Laver les lames et les disques à la main avec vigilance. Eviter de les laisser dans l'eau savonneuse. Toujours les manipuler avec la plus grande précaution.

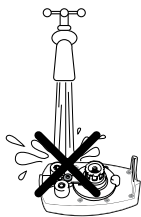
Le bol de préparation ne doit pas être placé au micro-ondes, le dispositif de blocage du poussoir étant métallique.

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

IMPORTANT

Ne jamais laisser de lame ou de disque sur l'axe du moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois que le batteur a été démonté du bol de préparation, il peut être lavé rapidement et très aisément. Le corps du batteur ne peut être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Le nettoyer avec une éponge ou un chiffon humide. Le sécher immédiatement.



Avant de ranger le batteur, veiller à ce que toutes les pièces soient parfaitement propres et ne contiennent aucune trace d'huile ou de graisse. Ceci ralentirait le fonctionnement du batteur lors de sa prochaine utilisation.

10. CONSIGNES DE SECURITE

Comme tout appareil électroménager, ce robot d'origine professionnelle doit être manipulé avec précaution. Suivre les conseils ci-dessous afin d'éviter tout risque de blessure.

- Manier les lames et les disques avec le plus grand soin. Éviter de toucher les parties métalliques tranchantes.
- Toujours mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients.
- Ne jamais placer de lame ou de disque sur l'axe du moteur avant d'avoir verrouillé le bol.
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame ou le disque est enfoncé(e) au maximum sur l'axe du moteur, et que le couvercle est correctement placé. Ne pas forcer ou bloquer le mécanisme du couvercle.
- Utiliser la spatule uniquement lorsque le moteur est à l'arrêt. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- Toujours mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients.
- Pour râper ou émincer des aliments, toujours utiliser le poussoir. Ne jamais pousser avec les doigts ni aucun autre ustensile.
- Toujours attendre que la lame ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer les poussoirs ou le couvercle.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de mettre en place ou de retirer les accessoires.
- Retirer le bol de la base avant d'ôter la lame.
- Veiller à empêcher la lame de tomber en la maintenant lorsque le bol est vidé.
- Utiliser exclusivement cet appareil avec les accessoires fournis par Cuisinart®.
- Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter, avant de retirer les aliments et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- 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.

- 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 électro-domestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

1. INTRODUCTION

You have just acquired a Cuisinart® professional food processor. Constant research into improvements and the care taken in developing this product guarantee you a quality appliance that allows you to create all sorts of preparations quickly and easily.

Easy to use and maintain, this appliance allows you to create all kinds of simple and original preparations.

In addition to its powerful and ultra-quiet motor, equipped with two safety switches, and its very large work bowl, it has the following features:

- An extra-large feed tube, perfect for slicing and shredding large pieces of food.
- A chopping/mixing blade to perfect your preparations.
- Four balanced and sturdy discs.
- An exclusive system for making dough. We have designed for you a blade made of surgical steel and a motor that computes an optimal rotation speed for processing the dough, allowing you to prepare all types of dough in just seconds.
- An integrated whisk with planetary action. While the body of the whisk attachment rotates in one direction around the bowl, the two whisks spin round themselves, thereby reproducing the planets' movement around the sun. This action allows for continuous aeration of the food and will give your preparations unequalled lightness.

2. ASSEMBLING YOUR APPLIANCE

CAUTION! THE BLADES AND DISKS ARE EXTREMELY SHARP.

To avoid injury when unpacking your appliance, please follow these instructions:

1. Place the box near the your kitchen counter or work space.
2. Remove the cardboard insert. You will see the various accessories.
3. First remove the dough blade (A) and the stem for the discs (B).
4. Then remove the body of the whisk attachment (C), the whisks (D1 and D2), the adapter (E), and the plastic spatula (F).

5. A slicing disc and a shredding disc (G and H) are placed vertically on either side of the appliance. The other two discs are located on either side of the housing base of the appliance.

SLIDE THEM OUT VERY CAREFULLY.

6. Now remove the pusher assembly: the large and small pushers (I).
7. Lift out the foam block.
8. Remove the remaining parts, the work bowl cover, the housing base and the work bowl, by lifting them out. Avoid turning the work bowl in a clockwise direction as this will release it from the base.

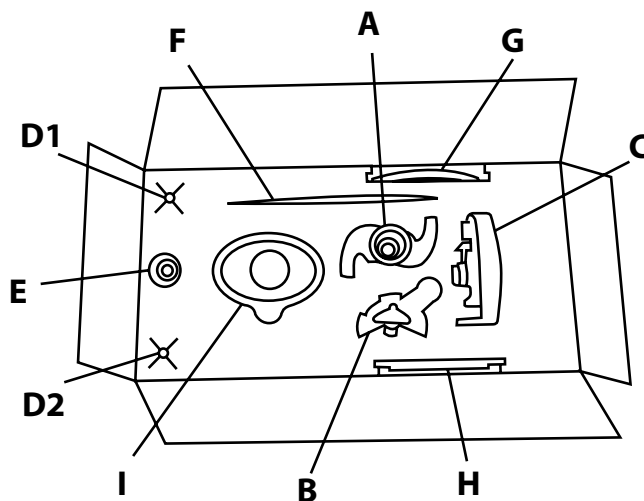
NB: The blade is loose in the work bowl. Do not turn the work bowl over without first removing the blade.

9. Read the instructions thoroughly before using the appliance.

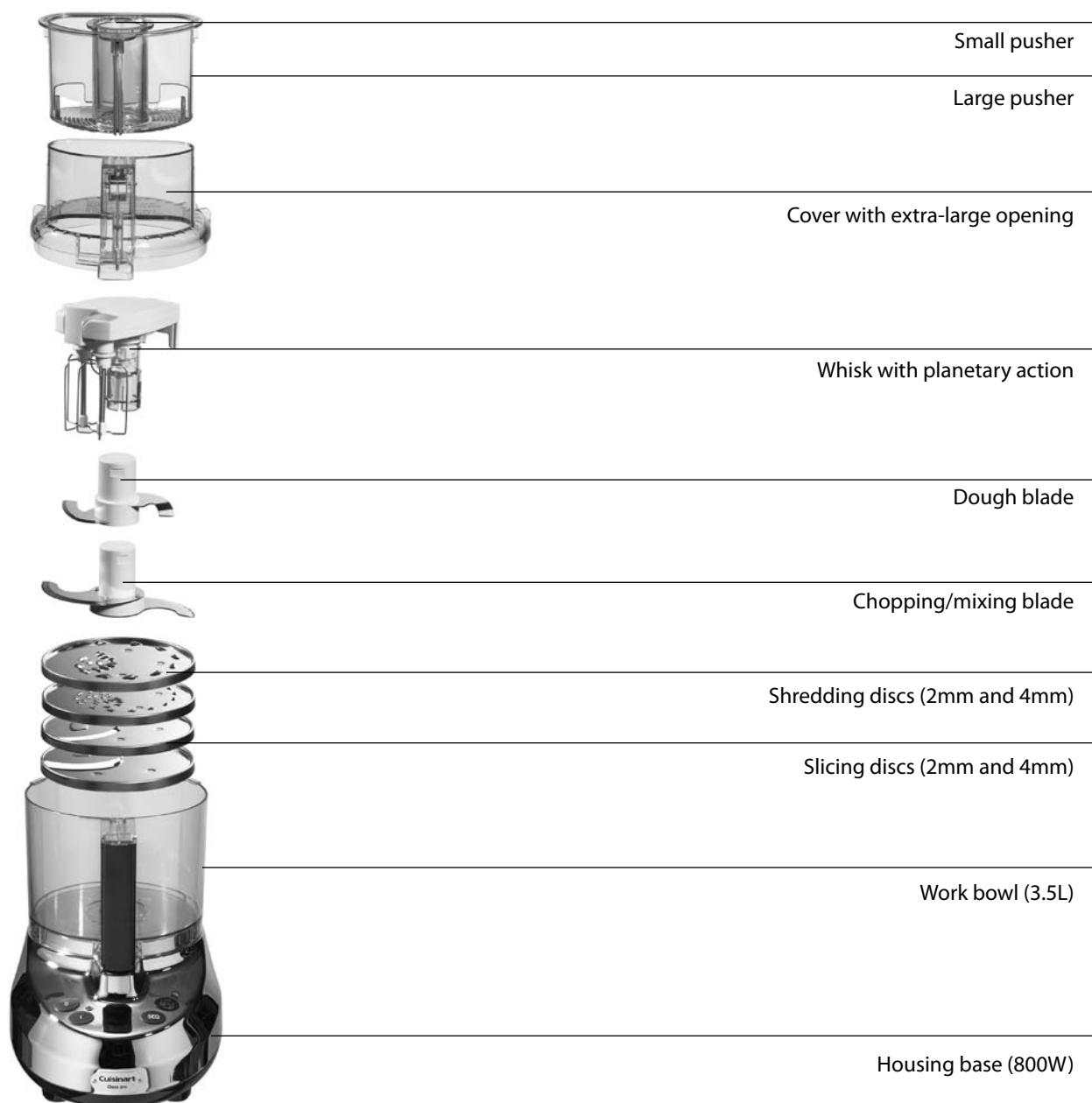
HANDLING THE BLADES:

ALWAYS GRASP THE BLADE BY ITS CENTRE HUB. NEVER TOUCH

THE METAL PARTS, THEY ARE EXTREMELY SHARP.



3. THE MACHINE PARTS



Your food processor motor operates on standard line operating current. The appropriate voltage and frequency for your appliance are shown on the bottom of the housing base. This appliance is equipped with an automatic thermostat that will protect it against overheating. In fact, if the processor runs for an exceptionally long time or mixes or kneads a very thick dough or several successive batches, the motor may overheat and it will stop automatically thanks to the internal safety switch. If this happens, turn your machine off and wait for the motor to cool before turning it on again. The motor will usually cool within 15 minutes. In extreme cases, it could take up to an hour.

The work bowl cover has a second safety switch. In fact, the motor will only turn on if the cover is locked into position and the large pusher is inserted firmly. It is then impossible to remove the work bowl from the housing base. In order to remove the work bowl, first lift the large pusher out. During use, the motor will stop instantly if the large pusher is separated from the cover.

The machine's pusher assembly has two parts:

- A large pusher for larger foods. It deactivates the motor's safety mechanism.
- A small pusher located within the large pusher. This pusher is designed for longer vegetables (carrots, cucumbers, etc.), for continuously adding liquids and small foods while the appliance is running.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

A. Operating instructions for the chopping/mixing or dough blade

1. Place the work bowl over the motor shaft, with the handle facing you just left of centre. Turn the work bowl counter-clockwise to lock into position.
2. Holding it by its central hub, carefully place one of the two blades on the central shaft in the work bowl. Carefully align the blade hub with the motor shaft. It should fit snugly and rest on the bottom of the work bowl.
3. Place the ingredients in the bowl.
4. Place the work bowl cover onto the work bowl by holding the cover handle slightly to the left. Then turn it counter-clockwise to lock it into position.
5. Place the large pusher in the food opening, sliding its metal

activation rod in the cover's safety mechanism. The machine is now ready to be used.

The chopping/mixing blade allows you to chop, crush, grind, purée, and blend such foods as:

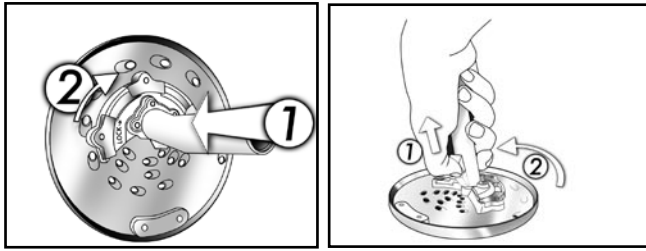
- Fresh herbs
- Onions, garlic, shallots
- Spices
- Raw or cooked meat and fish
- Raw or cooked fruit and vegetables
- Some cheeses
- Chocolate and coffee
- Dried fruit (nuts, almonds, etc.)
- Ice
- Sauces (mayonnaise, rouille, béarnaise, vinaigrettes)
- Soups and vegetable or fruit coulis
- Certain batters (waffle, pancake, cake, doughnut, etc.)

The dough blade allows you to create thick doughs in just seconds:

- It is always used with the button 
- Bread dough
- Pizza dough
- Shortcrust pastry
- Sweet pie pastry
- Puff pastry
- Choux pastry
- Savarin dough
- Brioche

B. Operating instructions for the discs

1. Place the work bowl over the motor shaft, with the handle facing you and sitting just left of centre. Turn the work bowl counter-clockwise to lock into position.
2. Place the disc on a flat surface. Place the detachable stem into the mounting plate on the disc. The 'lock' indicator located on the left of the part should be left of the mounting plate on the disc.
3. Push the stem down and turn to the right, so the locking tabs are covered by the metal supports. A 'click' indicates the stem is locked in place. (To unlock the stem, slide the white button up and turn counter-clockwise).



4. Turn the disc over and place the stem on the motor shaft. It should fit snugly and rest on the bottom of the work bowl.
5. Place the cover on the work bowl with the cover handle slightly to the left, then turn it counter-clockwise to lock in place.
6. Place the large pusher into the feed tube, sliding its metal activation rod into the cover's safety mechanism. The machine is now ready to be used.

The slicing/chopping discs (2mm and 4mm) cuts into strips or slices (small feed tube) or cuts into large pieces (large feed tube). The following are some examples of foods you can use these discs for:

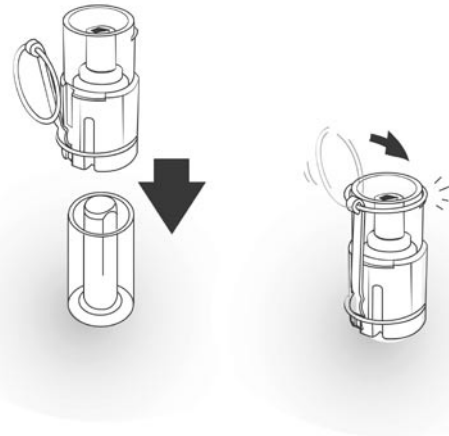
- All sorts of uncooked vegetables
- All sorts of uncooked fruit
- Some cheeses (firm)
- Raw meat or fish (place the pieces in freezer to harden before chopping)
- Cooked meats (always cold)
- Cooked fish (only firm fish like tuna and swordfish)
- Cooked and cold langoustine or lobster tails
- Shellfish, slightly frozen or cooked and chilled (scallops)
- Leeks in lengths for making julienne strips

The shredding disc (2mm and 4mm) shreds the food finely or thickly (large feed tube):

- Uncooked vegetables (carrots, celery, courgettes, potatoes, etc.)
- Cooked vegetables for purée (potatoes, carrots, celery)
- Cooked fruit (apples, pears)
- Firm cheeses (gruyere, comté, etc.)
- Semi-soft or semi-firm cheese (partially frozen)
- Chocolate

C. Operating instructions for the whisk with planetary action

1. Lock the two whisks in place by holding the body of the whisk attachment with the underside facing up. Insert the stems of the whisks into the openings designed for them simply by pressing them in while gently rotating until they click into a locked position.
2. Place the work bowl on the base, with the handle pointing toward you and slightly left of centre. Turn the work bowl counter-clockwise to lock it into position on the housing base.
3. To lock the adapter to the motor shaft, push the fixed ring as far down as possible to the bottom. Be sure that the other ring (attached to the metal sheath) is loose. Once the adapter is in place, snap the free ring over the top of the adapter.



4. Lock the whisk attachment onto the adapter.
5. Place the cover on the work bowl with the cover handle slightly to the left, then turn it counter-clockwise to lock it in place.
6. Place the large pusher into the feed tube, sliding its metal activation rod into the cover's safety mechanism. The machine is now ready to be used.

NB: To remove the whisks after use, simply press the whisk ejector tab on top of the whisk attachment as far as possible.

You can use the whisk attachment to beat preparations such as:

- Egg whites
- Whipped cream (chantilly, crème montée, tiramisu, etc.)
- Mayonnaise (béarnaise, rouille, mousseline, etc.)
- Meringue
- Batters (pancake, sabayon, waffle, cake, marble cake, genoese cake, etc.)
- Vinaigrette
- Butter cream

5. THE MACHINE FUNCTIONS

A. Pulse function

This button allows you to control the operation of the appliance as desired. With the ingredients in the work bowl, simply press the button  repeatedly as many times as needed. The motor stops when the button is released.

B. On/off function

The buttons  and  allow you to start and stop the motor. With the ingredients in the work bowl or the feed tube, simply press the button , and then the  button to stop the motor.

NB: The appliance starts when the cover is locked in place and the large pusher is in its proper position. It stops immediately when the pusher is taken out or the cover is opened.

C. Dough button

The button  is used with the button  or . This button sets the machine speed specifically for dough. Press the button  and a light will come on. Then press either the button  or  as often as needed to process the dough.

6. TIPS FOR USE

A. Chopping or puréeing

For chopping food, use the chopping/mixing blade. Install it following the instructions in the section on 'Operating instructions for the chopping/mixing or dough blade.' Cut the food into pieces before placing them in the feed tube. Press and release the button  several times, allowing the

food to fall back to the bottom each time. Use the spatula to scrape the sides of the bowl if necessary. Following this procedure allows you to chop food perfectly. Check the texture regularly so as not to chop too much.

For puréeing, chop the food roughly then press the button  and allow the appliance to run until the food is the desired texture (NOTE: this process cannot be used for mashing potatoes).

IMPORTANT

- Do not use quantities greater than those recommended in this booklet.
 - Always wait until the blade has stopped completely before taking the cover off.
 - Never try to take the pusher, cover and bowl off at the same time. The pusher must be removed first, then the bowl and the cover may be taken off together.
 - Remove the blade before emptying the bowl. If the mixture has a liquid consistency, hold the blade shaft in place with a finger and empty the bowl.
- CAUTION! THE BLADE IS EXTREMELY SHARP. Never touch the metal parts and always grasp the blade attachment by its central hub.

Chopping hard foods

For chopping hard foods, remove the small pusher, press the button  and then place the food in the opening. Small foods can be placed in the feed tube whole. Cut other foods into pieces of about 3cm.

Chopping fresh herbs

For herbs, the bowl and the blade must be thoroughly cleaned and dried. Remove the stems from the herbs to use only the tender parts. Place the herbs in the bowl and press the button  several times, until the herbs are chopped as finely as desired.

If completely dry when chopped, the herbs can be stored for four to five days in the refrigerator.

Chopping meat, poultry, fish and shellfish

These foods should be very cold, but not frozen. Cut the food into pieces of about 3cm. Press the button  to chop roughly. Do not exceed the recommended quantities. For chopping finely, press the 'on' button  and let the motor run for a few seconds. If necessary, use the spatula to scrape the sides of the bowl.

Chopping nuts

Place the nuts in the bowl and press the button  several times, checking frequently to avoid nuts clumping together in the bowl. Use the spatula to distribute the nuts around the bowl.

B. Slicing and shredding

Slicing whole fruit and vegetables

For slicing onions, apples or other round, medium-sized fruit and vegetables, cut the bottom ends flat so that the food lies stable on the disc. Choose fruits or vegetables that are firm and not too ripe. Remove seeds and large, hard pits from fruits before processing.

Fill the feed tube according to desired results:

- For long slices or shreds, cut the food in feed-tube widths and place the pieces horizontally in the feed tube. Do not exceed the MAX level indicated on the cover.
- For round slices (carrots, cucumber and other long vegetables), cut the food in feed-tube heights and place them in the feed tube vertically. Do not exceed the MAX level indicated on the cover.

IMPORTANT

- Never pack the feed tube too tightly so as not to block the pusher. Never push down hard on the pusher so as not to damage the appliance. For shredding or slicing bananas, mushrooms, strawberries, tomatoes or other soft fruit or vegetables, push very gently to avoid crushing the fruit or vegetable.
- Always use the pusher for shredding or slicing food. Never put your fingers or the spatula in the feed tube.

Slicing raw meat or poultry

Cut the food to the size of the width of the feed tube opening. Place them in the freezer until they are hard to the touch, but can still be pierced easily with the tip of a sharp knife. Pack the food in the opening with the flat side of the meat or poultry on the disc and press on the pusher to slice.

Slicing cooked meat or poultry

The food should be cold, if possible cut into pieces the size of the width of the feed tube opening. For slicing sausages, use the small feed tube. Put the pieces in vertically, packing them so that they cannot fall sideways when the disc starts turning.

Slicing cheese

Not all cheese can be sliced. Usually, soft cheeses will not slice successfully and attempting to slice very hard cheeses can damage the disc or the appliance itself. Never try to slice cheese that is too hard to cut with a knife. Please refer to the chart and the comments in section 7 of this booklet, 'Advice from Chefs'.

C. Making dough

This appliance is designed to prepare dough in very little time.

There are two types of dough:

- Typical bread dough is made with yeast and a mixture of flours containing at least 50% white flour. It is usually prepared with water. It is uniform, soft and slightly sticky to the touch. When it is properly processed, it forms a ball.
- Dough for sweet or salty preparations contains a greater proportion of sugar, butter and/or eggs and is often prepared with milk. It is a rich and sticky dough that does not always form a ball after processing.

The two types of dough are prepared using the 'dough' button . All you need to do is press the button and a light will come on, indicating that you have selected the setting .

Maximum capacity

The maximum capacity for white flour is 700g and the capacity for whole wheat flour is 420g.

IMPORTANT

Use the dough blade for quantities greater than 400g. Because this blade does not extend to the outer rim of the work bowl, it cannot mix in all the flour if there is not enough. For this reason, it is recommended that you use the chopping/mixing blade to prepare quantities of dough less than 400g.

Bread dough recipe

- Ingredients
- 700g type 45 flour (pastry flour)
 - 10g salt
 - 15g bakers' yeast
 - 420ml cold water (NB: the amount of water may vary depending on the quality of the flour used)

Mix all ingredients together in the machine's work bowl.

Press the button  then the button , letting the motor run until you have a consistent dough.

Remove the dough from the bowl, knead it by hand until it is elastic, about 20 times (add flour if necessary).

Allow to rise in a warm, draft-free place for one to one and a half hours. It should double in volume.

Knead the dough by hand again a few times.

Divide the dough into balls of about 50g each for baking in the oven. Allow the dough to rise for 30 minutes.

Put in an oven preheated to 240°C. Place a pan of water at the bottom of the oven for humidity.

Let the bread bake for 20 minutes until it is browned.

Hint: use very cold water for making the dough.

IMPORTANT

- Always use the recommended quantities.
- The dough should be soft enough to be processed. A dough that is too stiff may damage the machine.

D. Beating or whisking

You can use the whisk with planetary action to beat egg whites.

Place the whites in the work bowl and press the button .

Allow the motor to run until the whites hold their shape.

Hint: for best results, add a pinch of salt or a few drops of lemon juice.

You can use the whisk with planetary action to prepare such foods as:

- Whipped cream (chantilly, crème montée, tiramisu, etc.)
- Mayonnaise (béarnaise, rouille, mousseline, etc.)
- Meringue
- Batters (pancake, sabayon, waffle, cake, marble cake, genoese cake, etc.)
- Vinaigrette
- Butter cream

7. Advice from Chefs



- The extra-large feed tube lets you put your food horizontally across the width of the opening allowing you to create different cuts in complete safety.
- The pusher allows you to feed the food processor in many ways. Either through the small opening for small amounts of solid or liquid ingredients, or by the pusher itself for liquids (making breads or soups). This allows you to distribute the liquids better.
- Cut larger foods into pieces of roughly 3cm before chopping them. The result will be better. Moreover, the bigger the size of the pieces, the longer the preparation time will be.
- For slicing whole peppers perfectly, pull the stem and the seeds out from the top. Leave the other end whole so that it remains firm.
- It is preferable to use the button **SEQ** for chopping. Because this will allow the food to fall to the bottom of the bowl between each pulse, the food will be perfectly chopped. Check the texture frequently to avoid overprocessing. This principle also applies to crushed ice. To chop herbs, the bowl and the machine's blade must be dry. The more herbs you place in the bowl, the finer they will be chopped. The herbs can be frozen in airtight packages.
- To mash potatoes, use the shredding disk (4mm). The consistency of the mashed potatoes will be ideal. Using the shredding disk for ice will produce very finely flaked ice for cocktails.
- Use the whisk with planetary action to obtain lighter

preparations (less sugar in meringues). To make mayonnaise and other sauces, dribble the various liquids through the small feed tube. Use the button **SEQ** for sauces to prevent the liquids from spraying the whisk attachment. Carry out this operation in two batches if there is too much of the mixture. To make a thicker sauce like 'butter cream', soften the butter to prevent clogging the whisk. The whisk cannot be used to make heavy doughs, to crush ice or to crush solid foods.

- Use cold water to make bread dough; the dough will have a finer texture and you will make a high quality bread. Bread dough is ready when it forms a ball and no longer sticks to the sides of the bowl. The amount of water will vary depending on the quality of the flour used.

RECOMMENDED QUANTITIES FOR VARIOUS INGREDIENTS

INGREDIENTS	QUANTITY
Short crust or sweet past	1,5 kg
Brioche dough	800g
Shredded or sliced fruits and vegetables	1,5 kg
Soup, velouté sauce	1,5 litre
Egg whites	3 à 10 eggs
Whipped cream	0,5 litre

SLICING AND SHREDDING CHEESE

TYPE OF CHEESE	CHOP/PUREE	GRATE	SLICE
Soft (at room temperature)	yes	no	no
Semi-soft (partly frozen)	yes	yes	no
Semi-hard (partly frozen)	yes	yes	yes
Hard (at room temperature)	yes	yes	no

Not all cheeses can be chopped. Usually soft cheeses cannot be chopped successfully and trying to chop very hard cheeses may damage the disc or the machine itself. It is possible to grate most cheeses except soft cheeses. The only exception is mozzarella which can be grated after having been placed in the freezer until it is hard. This allows for perfect grating. Hard cheeses, like parmesan, can only be grated at room temperature.

8. QUESTIONS/ANSWERS

What do I do if:	Answer:
The ingredients are not chopped enough, there are process using the still large pieces?	• Cut large foods into pieces before chopping and pulse mode for best results
Can I exceed the maximum amounts?	• No, this may damage the machine and you will not get the results.
The ingredients do not mix properly?	• Liquid ingredients should only be added when the motor is running. Pour them through the feed tube, never directly into the work bowl. Check to ensure that the liquid is being properly mixed into the other ingredients. If not, stop pouring, but do not stop the motor. Wait until the ingredients are mixed before adding the remaining liquid. • Unless it is melted, butter should be diced before adding. Allow the butter to warm to room temperature before adding.
The blade rises in the bowl?	• The blade is not properly set. Check that it has been pushed down as far as possible • The amount of dough exceeds the recommended quantity. Remove some of the dough and process in two batches. • The blade might rise in the bowl if the dough is very sticky. In this case reposition the blade, start the motor and immediately add 40g flour through the feed tube.
The dough does not form a ball?	• The quantity of dough exceeds the maximum recommended quantity. Remove some of the dough and process in two batches. • The dough is too dry. If it feels lumpy, add water, 15ml at a time, while the motor is running, until the dough forms a ball that cleans the inside of the bowl. • The dough blade was designed to process at least 400g of dough. For quantities of dough less than 400g use the chopping/mixing blade.
Balls of dough form on top of the blade, the dough is not consistent?	• Stop the motor, remove the dough, separate into three and distribute them around the bowl. Start the appliance again and process until the dough is soft and pliable. Check that it is neither too dry nor too moist.

What do I do if	Answer
The dough feels hard after processing?	• Separate the dough into two or three equal parts and distribute them in the bowl. Process until they are soft and pliable. Add water if necessary.
The dough is runny at the bottom of the machine?	• Always start the motor before adding liquid ingredients. Dribble the liquid slowly while it is being absorbed by the other ingredients.
The motor slows down?	• You have too much dough in the bowl. Remove some of the dough and process in two batches. • Do not process dough too long once all the ingredients have been added. Thirty seconds should be enough for richer doughs.
The motor stops?	• The cover has come loose. • The machine has been unplugged. • Excessive strain can cause the motor to overheat and stop. This machine has a safety protector that stops the motor if it overheats. If this happens, let the motor cool for 15 minutes, then separate the dough into two equal parts and start processing again. Make sure that the dough is not too hard. If it is, add a little water and start processing again.
The dough does not rise?	• Check the expiry date of the yeast. • Do not use warm water to prepare the dough or overheat the dough by overprocessing it. The ideal temperature for dough is 26°C. • Allow the dough to rise in a warm, draft-free environment. • Dough made of whole-wheat flour takes more time to rise than dough made of white flour. Allow the dough enough time to rise.
The bread is too heavy?	• Next time, make sure the dough is uniform, soft, pliable and slightly sticky before setting it aside to rise. Let dough fully double in bulk before punching it down and shaping it. Allow it to double a second time after shaping it.

9. CLEANING AND STORAGE

This appliance can be left out on the kitchen counter. Leave it unplugged when it is not in use.

The blades and discs should be stored out of the reach of children.

All the appliance's parts, except the housing base and the body of the whisk with planetary action, are dishwasher safe. It is recommended that you rinse the work bowl, cover, pushers, blades, discs and whisks immediately after use so food won't dry on them.

If you wash the blades and the discs by hand, do so carefully. Avoid leaving them in soapy water. Always handle them very carefully.

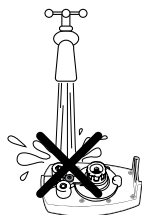
The work bowl is not microwave safe, since the mechanism in the pusher that activates the motor is metal.

Use a sponge and soft soap to clean the base of the appliance. Never use an abrasive sponge.

IMPORTANT

Never leave a blade or disc on the motor shaft when the appliance is not in use.

Once the whisk attachment has been removed from the work bowl, it can be quickly and easily washed. The body of the whisk cannot be immersed in water or any other liquid. Clean with a damp sponge or cloth. Dry immediately.



Before storing the whisk, make sure that all the pieces are perfectly clean and that there is no trace of oil or grease. Traces of either of these will slow the beater down next time you use it.

10. SAFETY CAUTIONS

Like all electrical household appliances, this professional food processor should be handled with care. Follow these guidelines to avoid injury.

- Handle the blades and discs carefully. Avoid touching the sharp metal parts.
- Always put the blade in place before adding the ingredients.
- Never put a blade or disc on the motor shaft until the bowl is locked in place.
- Before turning on the appliance, make sure that the blade or disc is pushed down as far as it will go on the motor shaft, and that the cover is properly placed. Do not force or block the cover mechanism.
- Use a spatula only once the motor has stopped. Do not touch the machine parts when they are moving.
- Always put the blade in place before adding the ingredients.
- Always use the pusher to shred or slice food. Don't use any other utensil or your fingers to push food.
- Always wait for the blade or disc to come to a complete stop before removing the pushers or the cover.
- Unplug the machine before cleaning it or putting on or taking off parts.
- Remove the bowl before removing the blade.
- Be careful to hold the blade to prevent it from falling out when emptying the work bowl.
- Only use Cuisinart® accessories with this appliance.
- Do not immerse the housing base in water or any other liquid.
- Unplug the appliance when not in use, before assembling or dismantling, before removing food and before cleaning. Never leave the appliance unsupervised when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- Do not let cord hang over the edge of the counter or work surface, or 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.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.

- Do not try to repair the machine.
- This appliance meets the basic requirements of Directives 04/108/EEC (electromagnetic compatibility) and 06/95/EEC (safety of domestic electrical equipment), as amended by Directive 93/68/EEC (CE marking).
- Only use this appliance for preparing food and follow the instructions in this booklet.
- Do not use it outdoors.
- Use only for household purposes.

1. EINLEITUNG

Sie haben gerade einen Küchenroboter von Cuisinart® erstanden, der aus dem Profibereich stammt. Eine konstante Suche nach Neuerungen und

sorgfältige Produktverarbeitung gewährleisten die hochwertige Qualität

dieses Geräts, mit dem Sie alle Arten von Zubereitungen schnell und einfach realisieren können.

Es ist leicht zu benutzen und zu pflegen, und wird es Ihnen ermöglichen, die unterschiedlichsten einfachen und originellen Rezepte zu verwirklichen.

Abgesehen von seinem leistungsstarken Motor, ausgestattet mit einer doppelten Sicherheit, ultrageräuscharm, und dem sehr großen Zubereitungsgefäß, verfügt er über die folgenden Elemente :

- Ein extra breiter Fülltrichter, perfekt zum Reiben und Raspeln von ganz belassenen Nahrungsmitteln.
- Eine Schneidklinge für optimale Resultate.
- Vier gleichmäßig laufende und robuste Scheiben.
- Ein exklusives Knetsystem. Wir haben für Sie eine Klinge aus chirurgischem Stahl und einen Motor entwickelt, der die optimale Umdrehungsgeschwindigkeit zum Kneten des Teigs errechnet, so dass Sie alle Arten von Teig in wenigen Sekunden zubereiten können.
- Ein integrierter Mixer mit Planetenrotation. Während sich der Mixer im Gefäß dreht, drehen sich die beiden Schneebesen um ihre eigene Achse und reproduzieren auf diese Art die Bewegung der Erde um die Sonne. Durch diese Bewegung wird die Mischung ständig durchlüftet und unvergleichlich leicht.

2. ZUSAMMENSETZEN DES GERÄTS

VORSICHT! DIE KLINGEN UND SCHEIBEN SIND SEHR SCHARF. Um jedes Verletzungsrisiko auszuschließen, während Sie Ihr Gerät auspacken, empfehlen wir die folgende Vorgangsweise :

1. Stellen Sie den Karton in die Nähe der Arbeitsfläche in der Küche.
2. Entfernen Sie den Karton. Sie sehen dann die verschiedenen Zubehörteile.

3. Entnehmen Sie zuerst die Knetklinge (A) und das Aufsatzstück für die Scheiben (B).

4. Danach das Mittelstück des Mixers (C), die Schneebesen (D1 und D2) und den Adapter (E) sowie den Kunststoffspatel (F) herausnehmen.

5. Eine Scheibe zum Reiben und eine Scheibe zum Raspeln (G und H) stecken senkrecht an den Seiten des Geräts. Die beiden anderen Scheiben befinden sich an den Seiten des Motorblocks für das Gerät.

SEHR VORSICHTIG HERAUSGLEITEN LASSEN.

6. Nun die beiden Schieber herausnehmen: Halbmondschieber und kleiner Schieber (I).

7. Den Schutzschaumstoff abnehmen.

8. Nun müssen noch der Deckel des Zubereitungsgefäßes, der Motorblock und das Zubereitungsgefäß nach oben herausgezogen werden. Vermeiden Sie es dabei, das Zubereitungsgefäß im Uhrzeigersinn zu bewegen, da es hierdurch vom Motorblock getrennt werden könnte.

Anm.: die Klinge ist nicht im Zubereitungsgefäß befestigt. Das Gefäß nicht umdrehen, ohne vorher die Klinge zu entfernen.

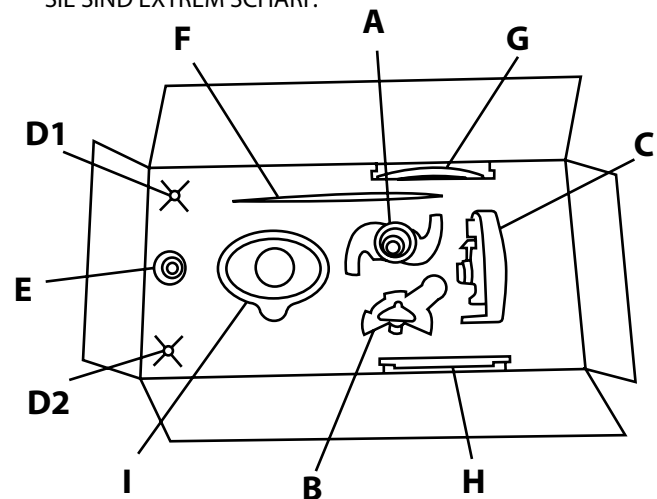
9. Vor dem Gebrauch die Gebrauchsanleitung aufmerksam lesen.

UMGANG MIT DEN KLINGEN :

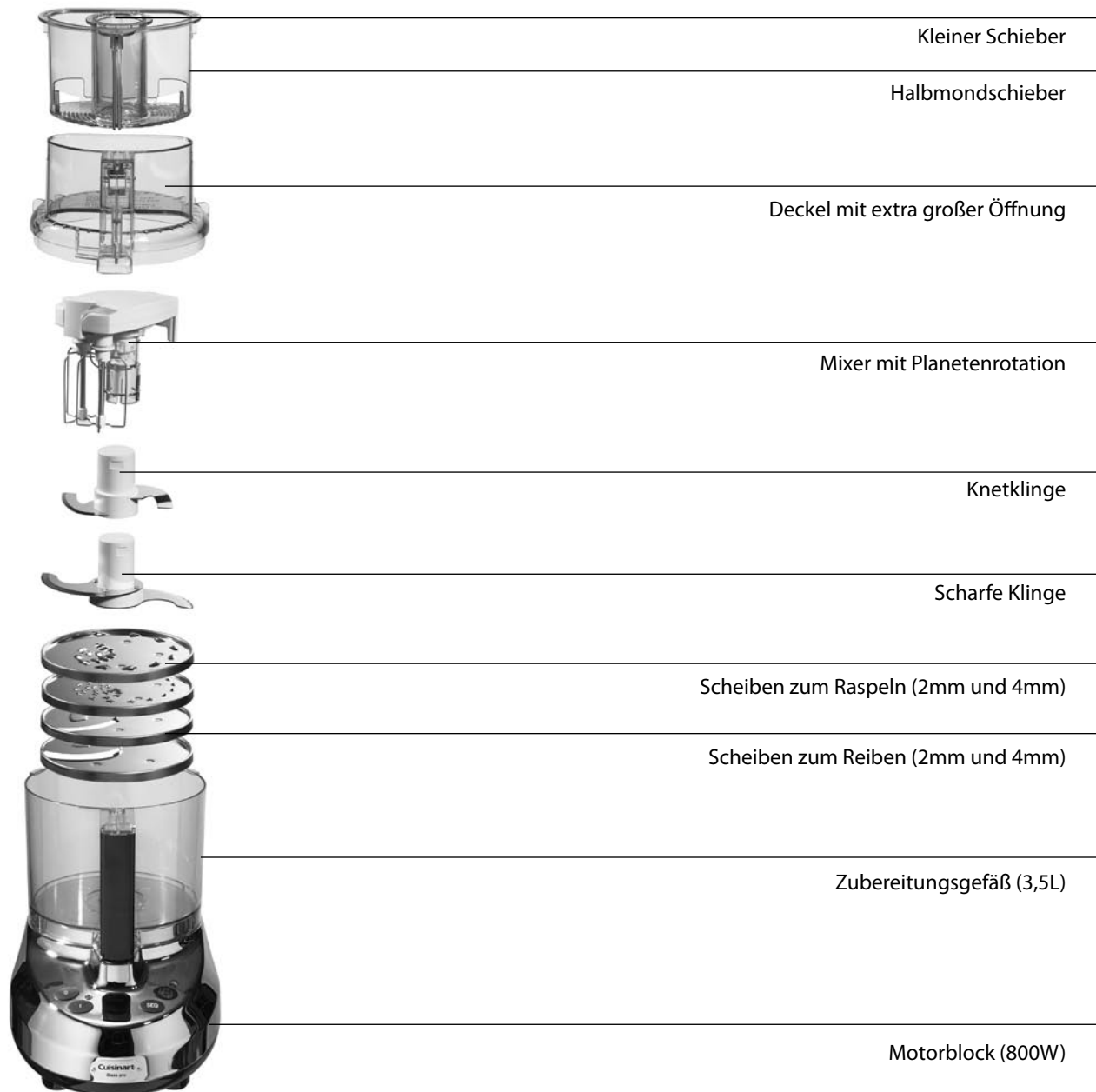
DIE KLINGE IMMER AN DER MITTELACHSE FESTHALTEN.

NIE DIE METALLTEILE BERÜHREN,

SIE SIND EXTREM SCHARF.



3. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS



Der Motor wird mit Netzstrom betrieben. Die für das Gerät geeignete Spannung und Frequenz sind unter dem Motorblock angegeben.

Dieses Gerät ist durch einen automatischen Thermostat gegen jede Überhitzung geschützt. Wenn es zu lange betrieben wird, einen sehr schweren Teig knetet oder mehrere Male direkt hintereinander Teig knetet, kann sich der Motor überhitzen und schaltet dann dank des internen Sicherheitsmechanismus automatisch ab. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Motor abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird. Normalerweise kühlt der Motor in 15 Minuten wieder ab. In Extremfällen kann dies bis zu einer Stunde dauern.

Der Deckel des Zubereitungsgefäßes ist mit einer zweiten Sicherheitsvorrichtung versehen. Dies führt dazu, dass der Motor nicht starten kann, bevor der Deckel gut verschlossen und der Halbmondschieber hereingedrückt ist. Dann ist es nicht möglich, das Zubereitungsgefäß vom Motorblock abzunehmen. Dazu muss erst der Halbmondschieber entfernt werden. Wenn der Halbmondschieber während des Betriebs vom Deckel entfernt wird, steht der Motor sofort still.

Der Schieber des Geräts besteht aus zwei Teilen :

- Ein Halbmondschieber für die größere Füllöffnung. Durch ihn wird die Sicherheitssperre deaktiviert, die den Motor blockiert.
- Ein kleiner Schieber, der sich im Halbmondschieber befindet. Dieser Schieber ist für längeres Gemüse (Karotten, Gurken, usw.) und zum Hinzufügen von Flüssigkeiten und kleineren Zutaten während des Betriebs konzipiert.

4. GEBRAUCH

A. Gebrauch mit der Schneidklinge oder der Knetklinge

1. Das Zubereitungsgefäß auf die Motorachse setzen, so dass der Griff auf einen Punkt leicht links vom Benutzer zeigt. Das Zubereitungsgefäß im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, um es auf dem Motorblock zu befestigen.
2. Eine der beiden Klingen an der Mittelachse festhalten und vorsichtig auf die Mittelachse des Zubereitungsgefäßes stecken. Darauf achten, die Klingennachse auf eine Linie mit der Motorachse zu bringen. Die Klinge muss perfekt am Boden des Zubereitungsgefäßes festsitzen.
3. Die Zutaten in das Gefäß geben.

4. Den Deckel auf das Gefäß geben und dabei den Griff des Deckels leicht auf der linken Seite plazieren. Danach im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.

5. Den Halbmondschieber in die Füllöffnung stecken und darauf achten, dass der Metallzapfen in die Sicherheitsvorrichtung des Deckels gleitet. Das Gerät ist nun startklar.

Mit der Schneidklinge können die folgenden Zutaten gehackt, zerkleinert, gemahlen und püriert werden :

- Kräuter
- Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten
- Gewürze
- Fleisch und Fisch, roh oder gegart
- Obst und Gemüse, roh oder gegart
- Bestimmte Käsesorten
- Schokolade und Kaffee
- Nüsse (Walnüsse, Mandeln, etc...)
- Eiswürfel
- Emulgieren von Saucen (Mayonnaise, Rouille, Béarnaise, Vinaigrette)
- Sämigmachen von Suppen, Passieren von Gemüse oder Obst
- Zubereitung bestimmter halbflüssiger Teigsorten (Waffeln, Pfannkuchen, Crepes, Sandkuchen, Krapfen, etc...).

Mit der Knetklinge können in wenigen Sekunden harte Teigsorten hergestellt werden :

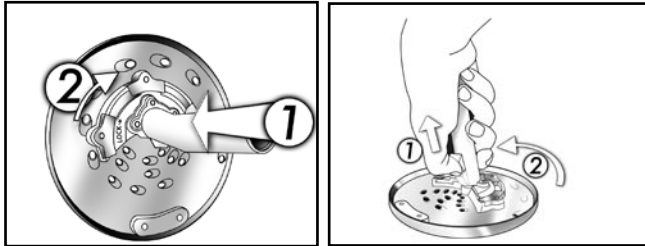
- Wird immer zusammen mit der Taste  benutzt
- Brotteig
- Pizzateig
- Mürbeteig
- Zuckerteig
- Blätterteig
- Brandteig
- Teig für Napfkuchen
- Hefekuchen

B. Gebrauch mit der Scheibe

1. Das Zubereitungsgefäß auf die Motorachse setzen, so dass der Griff auf einen Punkt leicht links vom Benutzer zeigt. Das Zubereitungsgefäß im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, um es auf dem Motorblock zu befestigen.
2. Die Scheibe mit der scharfen Seite nach unten auf eine ebene

Oberfläche legen. Das abnehmbare Aufsatzstück auf das Befestigungsstück der Scheibe stecken. Die Anzeige "Lock" (verriegeln) auf der linken Seite des Aufsatzstücks muss sich links vom Befestigungsstück der Scheibe befinden.

3. Das Aufsatzstück nach unten drücken und nach rechts drehen, so dass die Vorsprünge von den Metallteilen abgedeckt sind. Ein Klickgeräusch zeigt an, dass das Aufsatzstück fest sitzt (Um das Aufsatzstück zu lösen, die weiße Taste nach oben schieben und im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen).



4. Die Scheibe umdrehen und das Aufsatzstück auf die Motorachse stecken. Es muss bis auf den Boden des Zubereitungsgefäßes reichen und dort gut festsitzen.
5. Den Deckel auf das Gefäß geben und dabei den Griff des Deckels leicht auf der linken Seite plazieren. Danach im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
6. Den Halbmondschieber in die Füllöffnung stecken und darauf achten, dass der Metallzapfen in die Sicherheitsvorrichtung des Deckels gleitet. Das Gerät ist nun startklar.

Mit den Scheiben zum Reiben (2mm und 4mm) können die folgenden Zutaten in Scheibchen bzw. Ringe (kleine Füllöffnung) oder in große Scheiben (große Füllöffnung) geschnitten werden :

- Alle Arten von rohem Gemüse
- Alle Arten von rohem Obst
- Bestimmte Käsesorten (halbfeste Schnittkäse)
- Rohes Fleisch oder rohen Fisch (in Stücke zerteilt in den Tiefkühler geben, damit sie vor dem Zerkleinern hart werden)
- Gekartes Fleisch (immer kalt)
- Gekarter Fisch (nur Fisch mit festem Fleisch wie Tunfisch oder Schwertfisch)
- Gekarte und kalte Krustentiere (Schwänze von Languste oder Hummer)

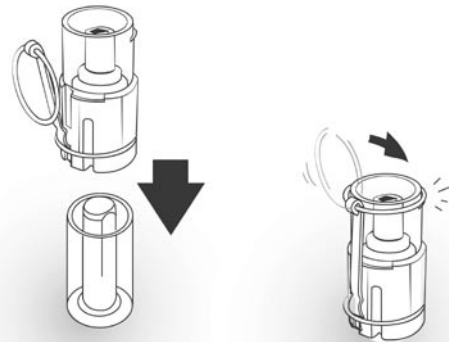
- Muscheln, entweder roh und leicht gefroren oder gegart und kalt (Jakobsmuscheln)
- Lauch in Längsstreifen für Julienne

Mit den Scheiben zum Raspeln (2mm und 4mm) können die folgenden Zutaten fein oder grob (große Füllöffnung) geraspelt werden :

- Rohes Gemüse (Karotten, Sellerie, Zucchini, Kartoffeln, etc...)
- Gekartes Gemüse für Püree (Kartoffeln, Karotten, Sellerie)
- Rohes Obst (Äpfel, Birnen)
- Fester Schnittkäse (Gruyère, Comté, etc...)
- Halbfester oder halbweicher Schnittkäse (halb gefroren)
- Schokolade

C. Gebrauch mit Planetenrotationsmixer

1. Zum Befestigen der beiden Schneebesen das Mittelstück des Mixers mit einer Hand so festhalten, dass sich der untere Teil dem Benutzer gegenüber befindet. Die beiden Stifte in die entsprechenden Öffnungen stecken, einfach andrücken und leicht drehen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist, das anzeigt, dass der Schneebesen gut befestigt ist.
2. Das Zubereitungsgefäß auf die Motorachse setzen, so dass der Griff auf einen Punkt leicht links vom Benutzer zeigt. Das Zubereitungsgefäß im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, um es auf dem Motorblock zu befestigen.
3. Den Adapter auf die Motorachse stecken und das Teil, das mit dem festen Ring versehen ist, so weit wie möglich nach unten drücken. Überprüfen, dass der andere Ring (der am Metallstift befestigt ist), gelockert wurde. Nachdem der Adapter befestigt ist, den noch freien Ring am oberen Teil des Adapters befestigen.



4. Den Mixer auf den Adapter stecken.
5. Den Deckel auf das Zubereitungsgefäß geben und dabei den Griff des Deckels leicht auf der linken Seite platzieren. Danach im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
6. Den Halbmondschieber in die Füllöffnung stecken und darauf achten, dass der Metallzapfen in die Sicherheitsvorrichtung des Deckels gleitet. Das Gerät ist nun startklar.

Anm.: Um die Schneebesens nach dem Gebrauch zu entfernen, einfach das gesamte Teil auf die obere Fläche des Mixers zu drücken.

Der Mixer mit Planetenrotationsbewegung macht es möglich, die folgenden Zubereitungen zu verwirklichen :

- Eischnee
- Schlagsahne, Tiramisu,...
- Mayonnaise (Sauce Béarnaise, Rouille, holländische Sauce, ...)
- Schaumgebäck
- Halbflüssigen Teig (Crêpes, Zabaione, Waffeln, Sandkuchen, Marmorkuchen, Tortenbiskuit...)
- Vinaigrette
- Buttercreme

5. DIE BETRIEBSARTEN DES GERÄTS

A. Intervallbetrieb

Mit dieser Taste kann der Betrieb des Geräts beliebig kontrolliert werden. Sobald sich alle Zutaten im Gefäß befinden, einfach die Taste  so oft wie nötig wiederholt betätigen. Sobald die Taste losgelassen wird, steht der Motor still.

B. Ein- und Ausschalten

Mit den Tasten  und  kann der Motor ein- bzw. ausgeschaltet werden. Einfach die Taste  betätigen, nachdem sich alle Zutaten im Gefäß oder in der Füllöffnung befinden, und dann die Taste , um den Motor auszuschalten.

Anm.: Das Gerät startet, sobald der Deckel verriegelt ist und der Halbmondschieber korrekt platziert ist. Der Motor steht sofort still, sobald dieser Schieber entfernt oder der Deckel geöffnet wird.

C. Kneten

Die Taste  wird gleichzeitig mit der Taste  oder der Taste  verwendet. Diese Taste lässt das Gerät auf einer Geschwindigkeit laufen, die besonders für die Teigzubereitung geeignet ist. Die Taste  drücken. Ein Anzeigelämpchen leuchtet auf. Danach die Taste  oder  so oft wie zum Kneten des Teigs nötig betätigen.

6. RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH

A. Hacken oder Pürieren

Zum Hacken von Nahrungsmitteln die Schneidklinge verwenden. Einsetzen wie im Abschnitt "Gebrauch mit der Schneidklinge oder der Knetklinge" beschrieben.

Achten Sie darauf, die Nahrungsmittel in Stücke zu schneiden, bevor sie in den Fülltrichter gegeben werden.

Die Taste  mehrmals drücken und loslassen und darauf achten, dass die Nahrungsmittel immer auf den Boden des Gefäßes zurückfallen. Gegebenenfalls mit einem Spatel von den Gefäßwänden abstreifen. Durch diese Vorgangsweise werden die Nahrungsmittel fein gehackt. Überprüfen Sie regelmäßig die Beschaffenheit, um sie nicht zu klein zu hacken.

Zum Pürieren die Nahrungsmittel erst grob hacken und dann die Taste  so lange betätigen, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist (Anm : dieses Verfahren eignet sich nicht zum Pürieren von Kartoffeln).

WICHTIG

- Achten Sie darauf, die in diesem Heft empfohlenen Höchstmengen nicht zu überschreiten.
- Vor dem Öffnen des Deckels immer warten, bis die Klinge nicht mehr dreht.
- Nie versuchen, Schieber, den Deckel und das Gefäß gleichzeitig zu entfernen. Der Schieber muss zuerst entfernt werden, und dann können das Gefäß und der Deckel gleichzeitig abgenommen werden.
- Die Klinge vor dem Leeren des Gefäßes entfernen. Bei halbflüssigen Zubereitungen beim Leeren des Gefäßes einen Finger auf die Klingenachse drücken. VORSICHT! DIE KLINGE IST EXTREM SCHARF. Die Metallteile nie berühren und die Klinge immer an der Mittelachse festhalten.

Hacken von harten Nahrungsmitteln

Zum Hacken von harten Nahrungsmitteln den kleinen Schieber entfernen, die Taste  betätigen und danach die

Nahrungsmittel in die Öffnung geben.

Kleine Nahrungsmittel können unzerkleinert hineingegeben werden. Die anderen sollten in Stücke von ca. 3 cm geschnitten werden.

Hacken von frischen Kräutern

Kräuter, Gefäß und Klinge müssen vollständig sauber und trocken sein. Die Stängel der Kräuter abschneiden und nur die zarten Teile bewahren.

Die Kräuter in das Gefäß geben und die Taste  mehrmals betätigen, bis die Kräuter ausreichend gehackt sind.

Wenn sie beim Hacken gut trocken sind, können die Kräuter 4 bis 5 Tage im Kühlschrank bewahrt werden.

Hacken von Fleisch, Geflügel, Fisch und Krustentieren

Die Nahrungsmittel müssen sehr kalt sein, aber nicht gefroren. In ca. 3cm große Stücke schneiden. Die Taste  betätigen, um sie grob zu hacken. Nicht die empfohlenen Mengen überschreiten. Zum Feinhacken die Taste  betätigen und den Motor einige Sekunden lang laufen lassen. Gegebenenfalls mit einem Spatel die Nahrungsmittel vom Gefäßrand lösen.

Hacken von Nüssen

Die Nüsse in das Gefäß geben und die Taste  mehrmals betätigen. Regelmäßig überprüfen, dass die Nüsse im Gefäß nicht aneinander kleben. Mit dem Spatel im Gefäß verteilen.

B. Reiben und Raspeln

Ganzes Obst und Gemüse reiben

Zum Reiben von rundem Obst und Gemüse mittlerer Größe wie Zwiebeln oder Äpfel die Enden abschneiden, damit sie flach auf die Scheibe gelegt werden können.

Das Obst oder Gemüse sollte fest und nicht zu reif sein. Das Kerngehäuse, die Kerne oder Steine vor dem Reiben entfernen.

Füllen Sie die Füllöffnung je nach gewünschtem Resultat:

- Für lange Scheiben oder Streifen die Nahrungsmittel auf eine Länge zuschneiden, die der Füllöffnung entspricht und die Stücke waagrecht einlegen. Nicht die auf dem Deckel durch MAX angegebene Maximalhöhe überschreiten.
- Für Scheiben (Karotten, Gurken und anderes langes Gemüse) die Nahrungsmittel auf die Länge der Öffnung zuschneiden und senkrecht hereinstellen. Nicht die auf dem Deckel durch MAX angegebene Maximalhöhe überschreiten.

WICHTIG

- Achten Sie darauf, die Nahrungsmittel nicht zu eng zu legen, um den Schieber nicht zu blockieren. Keinen starken Druck auf den Schieber ausüben, um das Gerät nicht zu beschädigen. Zum Reiben oder Raspeln von weichem Obst oder Gemüse wie Bananen, Pilze, Erdbeeren oder Tomaten nur ganz leichten Druck ausüben, um sie nicht zu zerquetschen.
- Benutzen Sie zum Reiben oder Raspeln von Nahrungsmitteln immer den Schieber. Nie Finger oder Spatel in die Füllöffnung stecken.

Reiben von rohem Fleisch oder Geflügel

Die Nahrungsmittel auf die Breite der Füllöffnung zuschneiden. In das Gefrierfach geben, bis sie sich hart anfühlen, aber immer noch leicht mit einer Messerspitze zu durchstechen sind. Die Nahrungsmittel in die Öffnung geben, die flache Seite nach unten, und zum Reiben den Schieber betätigen.

Reiben von gegartem Fleisch oder Geflügel

Die Nahrungsmittel müssen kalt sein, falls möglich in Stücke geschnitten, die der Breite der Öffnung entsprechen. Zum Reiben von Wurst die kleinere Öffnung benutzen.

Achten Sie darauf, die Stücke senkrecht und ausreichend eng einzugeben, dass sie nicht auf die Seite fallen, wenn sich die Scheibe in Bewegung setzt.

Reiben von Käse

Nicht alle Käsesorten können in Scheiben gerieben werden. Allgemein ist davon auszugehen, dass Weichkäse wenig geeignet sind, und besonders harte Käsesorten die Scheibe oder das Gerät selbst beschädigen könnten. Versuchen Sie nie, Käse zu reiben, der zu hart ist, um ihn mit dem Messer zu schneiden. Beachten Sie hier auch die zusammenfassende Tabelle und die Kommentare in Abschnitt 7 "Die Ratschläge der Chefs" in diesem Heft.

C. Kneten von Teig

Dieses Gerät wurde entwickelt, um Teig in einem Mindestmaß an Zeit zubereiten zu können.

Wir unterscheiden insbesondere zwei Arten von Teig:

- Hefeteigsorten enthalten Hefe und mindestens 50% weißes Mehl. Sie werden normalerweise mit Wasser zubereitet. Sie sind gleichförmig, weich und kleben leicht an den Fingern. Wenn sie korrekt geknetet werden, bilden sie eine Kugel.
- Teigsorten für süße oder salzige Bereitungen enthalten einen

größeren Anteil an Zucker, Butter und/oder Eiern. Sie werden oft mit Milch zubereitet. Es ist reichhaltiger und klebriger Teig, der nach dem Kneten nicht immer eine Kugel formt.

Beide Arten von Teig werden unter Einsatz der Taste  zubereitet. Einfach diese Taste betätigen und ein Lämpchen leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Betriebsart "Kneten" angewählt ist.

Höchstmengen

Die Höchstmenge für weißes Mehl beträgt 700g, und für Vollkornmehl 420g.

WICHTIG

Die Knetklinge für mehr als 400g Teig verwenden. Diese Klinge reicht nicht bis an den Rand des Gefäßes und kann dadurch nicht alles Mehl mischen, wenn nur geringe Mengen vorhanden sind. Aus diesem Grund sollte für weniger als 400g Teig vorzugsweise die Schneidklinge verwendet werden.

Rezept für Brotteig

Zutaten : • 700g Mehl vom Typ 45
 • 10g Salz
 • 15g Bäckerhefe
 • 420ml kaltes Wasser (Anm.: die Wassermenge hängt von der Beschaffenheit des Mehls ab)

Alle Zutaten in das Zubereitungsgefäß des Geräts geben.

Die Taste  drücken, danach die Taste , bis der Teig glatt ist.

Den Teig aus dem Gefäß nehmen, ca. 20 Minuten von Hand kneten, damit er elastisch wird (gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen).

Den Teig vor Zugluft geschützt und warm stellen und zwischen einer und anderthalb Stunden gehen lassen. Er muss sein Volumen verdoppeln.

Danach erneut von Hand einige Male durchkneten.

Kugeln von ca. 50g formen, um den Backvorgang im Ofen zu begünstigen. Die Teigkugeln erneut ca. 30 Minuten gehen lassen.

Bei 240°C in den vorgeheizten Ofen geben. Stellen Sie ein mit Wasser gefülltes Gefäß auf den Boden des Ofens, um für Feuchtigkeit zu sorgen.

Ca. 20 Minuten backen, bis das Brot haselnussbraun ist.

Tipp : benutzen Sie sehr kaltes Wasser, damit der Teig gelingt.

WICHTIG

- Immer die empfohlenen Mengen einhalten.
- Der Teig muss zum Kneten ausreichend weich sein. Zu harter Teig könnte das Gerät beschädigen.

D. Mixen oder Schlagen

Mit dem Planetenrotationsmixer kann Eischnee geschlagen werden. Das Eiweiß in das Zubereitungsgefäß geben und die Taste  betätigen. Den Motor laufen lassen, bis das Eiweiß zu einer festen Masse geworden ist.

Tipp : eine Prise Salz oder einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, um das Resultat noch zu verbessern.

Mit dem Planetenrotationsmixer können die folgenden Zubereitungen realisiert werden :

- Schlagsahne, Tiramisu,...
- Mayonnaise (Sauce Béarnaise, Rouille, holländische Sauce, ...)
- Schaumgebäck
- Halbflüssiger Teig (Crêpes, Zabaione, Waffeln, Sandkuchen, Marmorkuchen, Tortenbiskuit...)
- Vinaigrette
- Buttercreme

7. DIE RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Durch die besonders breite Füllöffnung werden verschiedene Schnittformen möglich, indem Sie die Nahrungsmittel absolut gefahrlos waagrecht über die ganze Länge der Öffnung legen können.
- Durch den Schieber kann die Küchenmaschine auf mehrere Arten gefüllt werden. Entweder durch die kleine Füllöffnung für feste Bereitungen oder kleine Mengen an Flüssigkeit, oder für Flüssigkeiten durch den Schieber selbst (für Brote oder Suppen). Hierdurch wird die Flüssigkeit besser verteilt.
- Große Nahrungsmittel vor dem Hacken in Stücke von ungefähr 3cm schneiden. Dies trägt sehr zu einem noch besseren Ergebnis bei. Außerdem ist die Zubereitungszeit umso länger, je größer die Stücke sind.
- Zum Reiben von ganzen Paprikaschoten den Stiel und die Kerne von oben entfernen. Das andere Ende der Paprikaschote ganz lassen, damit sie stabil bleibt.
- Zum Hacken vorzugsweise die Taste **SEQ** 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 hermetisch verschlossenen Behälter tiefgefroren werden.
- Für Kartoffelpüree die grobe Raspelscheibe (4mm) verwenden. Das Püree bekommt damit eine ideale Beschaffenheit. Diese Scheibe auch zum Raspeln von Eiswürfeln verwenden, um

sehr feine Eisflocken für Cocktails zu erhalten.

- Leichtere, kalorienärmere Zubereitungen dank des Planetenrotationsmixers (weniger Zucker im Schaumgebäck). Für die Zubereitung einer Mayonnaise oder anderen emulgierten Saucen die verschiedenen Zutaten durch den kleinen Fülltrichter hinzuzugeben. Verwenden Sie die Taste **SEQ** um zu vermeiden, dass Sie Flüssigkeiten auf den Planetenrotationsbesen gießen. Wenn die Menge der Zubereitung zu groß wird, den Vorgang lieber in zwei Durchgänge aufteilen. Für festere Zubereitungen wie Buttercreme empfiehlt es sich, die Butter vorher zu kneten und dadurch weicher zu machen, um ein Blockieren des Schneebesens zu vermeiden. Der Mixer darf nicht für die Herstellung von schwerem Teig oder das Hacken von Eis bzw. harten Nahrungsmitteln verwendet werden.
- Benutzen Sie zur Herstellung von Brotteig kaltes Wasser. Hierdurch wird die Beschaffenheit des Teigs verbessert und das Brot erhält eine besondere Qualität. Der Brotteig ist fertig, sobald er eine Kugel formt und nicht mehr an den Wänden des Gefäßes kleben bleibt. Die Wassermenge kann von der Beschaffenheit des Mehls abhängen.

EMPFOHLENE MENGEN FÜR VERSCHIEDENE ZUTATEN

ZUTATEN	MENGE
Mürbeteig, gezuckert	1,5 kg
Hefeteig 800g	800g
Obst und Gemüse geraspelt oder gerieben	1,5 kg
Suppe, Cremesuppe	1,5 litre
Eischnee	3 bis 10 Eier
Schlagsahne	0,5 litre

REIBEN UND RASPELN VON KÄSE

ART KÄSE	H A K K E N / PÜREE	RASPELN	REIBEN
Weichkäse (auf Zimmertemperatur)	ja	nein	nein

Halbweicher Käse (halb gefroren)	ja	ja	nein
Halbharter Käse (halb gefroren)	ja	ja	ja
Harter Käse (auf Zimmertemperatur)	ja	ja	nein

Nicht alle Käsesorten können in Scheiben gerieben werden. Weichkäsesorten sind allgemein gesehen wenig geeignet, und sehr harte Käsesorten könnten die Scheibe oder das Gerät selbst beschädigen. Die meisten Käsesorten können geraspelt werden, ausgenommen sind Weichkäse. Die einzige Ausnahme von dieser Regel ist Mozzarella, der perfekt geraspelt werden kann, wenn er in das Gefrierfach gelegt wird, bis er hart ist. Harte Käsesorten wie Parmesan können ausschließlich auf Zimmertemperatur geraspelt werden.

8. FRAGEN/ANTWORTEN

Was tun wenn	Antworten :
Die Zutaten nicht fein genug gehackt werden, noch den und Stücke schneiden bleiben ?	• Große Nahrungsmittel vor dem Hacken in Stücke schnei in Intervallen arbeiten, um ein besseres Resultat zu erzielen.
Können die Höchstmengen überschritten werden ?	• Nein, das Gerät könnte dadurch beschädigt werden und das Resultat wäre nicht optimal.
Die Zutaten sich nicht gut mischen ?	• Flüssige Zutaten werden nur hinzugefügt, während der Motor läuft. Durch die Füllöffnung gießen, nie direkt in das Zubereitungsgefäß. Überprüfen, ob sich die Flüssigkeit gut mit den anderen Zutaten mischt. Falls dies nicht der Fall ist, nicht mehr hinzugießen, aber den Motor weiterlaufen lassen. Vor dem Hinzugeben der restlichen Flüssigkeit warten, bis alle Zutaten gut gemischt sind. • Butter, wenn sie nicht geschmolzen ist, muss in Streifen geschnitten werden, bevor sie hinzugefügt wird. Die Butter auf Zimmertemperatur bringen, bevor sie hinzugefügt wird.
Die Klinge im Gefäß hochsteigt ?	• Die Klinge wurde nicht korrekt eingesetzt. Überprüfen, ob sie so weit wie möglich hinuntergeschoben wurde. • Die Teigmenge überschreitet die empfohlene Höchstmenge. Einen Teil des Teigs herausnehmen und in zwei Durchgängen bereiten. • Wenn der Teig sehr klebrig ist, kann es sein, dass die Klinge im Gefäß hochsteigt. In diesem Fall die Klinge wieder einsetzen, den Motor anstellen und unmittelbar 40g Mehl durch die Füllöffnung zugeben.
Der Teig nicht zur Kugel wird ?	• Die Teigmenge überschreitet die empfohlene Höchstmenge. Einen Teil des Teigs herausnehmen und in zwei Durchgängen bereiten. • Der Teig ist zu trocken. Wenn er sich kümelig anfühlt, bei laufendem Motor Wasser zugeben, jeweils 15ml, bis der Teig zu einer Kugel wird, die das Innere des Gefäßes säubert. • Die Knetklinge wurde zum Kneten von mindestens 400g Teig entwickelt. Für weniger als 400g Teig die Schneidklinge verwenden.
Sich unter der Klinge Teigkugeln formen, der Teig nicht Teile teilen gleichmäßig ist ?	• Den Motor anhalten, den Teig herausnehmen, in drei und im Gefäß verteilen. Das Gerät wieder einschalten und kneten, bis der Teig elastisch und gut formbar ist. Überprüfen, ob er weder zu trocken noch zu feucht ist.

Was tun wenn :	Antworten :
Der Teig nach dem Kneten zu hart ist ?	• Den Teig in 2 bis 3 gleiche Teile teilen und im Gefäß verteilen. Kneten, bis er elastisch und gut formbar ist. Gegebenenfalls Wasser zugeben.
Der Teig auf den Rumpf des Geräts fließt ?	• Vor dem Zugeben der flüssigen Zutaten immer den Motor einschalten. Die Flüssigkeit langsam zugeben, je nachdem, wie sie von den anderen Zutaten aufgenommen wird. /
Der Motor langsamer läuft ?	• Die Teigmenge überschreitet die empfohlene Höchstmenge. Einen Teil des Teigs herausnehmen und in zwei Durchgängen bereiten. • Den Teig nicht zu lange kneten, bis alle Zutaten hinzugefügt wurden. 30 Sekunden sind selbst für den reichhaltigsten Teig ausreichend
Der Motor stillsteht ?	• Der Deckel hat sich gelöst. • Der Netzstecker wurde gezogen. • Durch eine sehr starke Behinderung kann sich der Motor überhitzen und ausschalten. Dieses Gerät ist mit einem Sichertheithernostat ausgestattet, der den Motor bei Überhitzung blockiert. In diesem Fall das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen. Danach den Teig in zwei gleiche Teile teilen und erneut kneten. Überprüfen, ob der Teig nicht zu hart ist. In diesem Fall etwas Wasser zufügen und erneut kneten.
Der Teig nicht aufgeht ?	• Das Verfalldatum der Hefe überprüfen. • Kein heißes Wasser für die Bereitung des Teigs verwenden oder den Teig durch zu langes Kneten zu sehr erwärmen. Die Idealtemperatur für den Teig beträgt 26°C. • Den Teig vor Zugluft geschützt an einem warmen Ort gehen lassen. • Teig, der mit Vollkornmehl zubereitet wurde, geht langsamer auf als Teig mit weißem Mehl. Lassen Sie genügend Zeit zum Gehen.
Das Brot zu schwer ist ?	• Beim nächsten Versuch sicherstellen, dass der Teig gleichmäßig, elastisch, formbar und leicht klebrig ist, bevor er aufgeht. Warten, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat, bevor er weiterverarbeitet und in Form gebracht wird. Nach dem Formen erneut das Volumen verdoppeln lassen.

9. REINIGEN UND VERSTAUEN

Dieses Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben. Den Netzstecker ziehen, wenn es nicht benutzt wird. Die Klingen und Scheiben müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Alle Bestandteile des Geräts mit Ausnahme des Motorblocks und des Mittelstücks des Planetenrotationsmixers können dem Geschirrspüler anvertraut werden. Wir empfehlen jedoch, das Zubereitungsgefäß, den Deckel, die Schieber, die Klingen, die Scheiben und die Schneebesen direkt nach dem Gebrauch abzusputzen, damit keine Nahrungsmittelreste antrocknen können. Vorsicht walten lassen, wenn die Scheiben von Hand gewaschen werden. Nicht im Seifenwasser lassen. Immer mit Vorsicht handhaben. Das Zubereitungsgefäß darf nicht in der Mikrowelle gebraucht werden, da die Verriegelungsvorrichtung des Schiebers aus Metall ist.

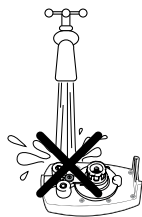
Zum Reinigen des Motorblocks einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Keinen Scheuerschwamm benutzen.

WICHTIG

Nie eine Klinge oder Scheibe auf der Motorachse lassen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Sobald der Mixer aus dem Zubereitungsgefäß herausgenommen wird, kann er schnell und sehr einfach gereinigt werden. Das Mittelstück des Mixers darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Danach direkt abtrocknen.



Bevor Sie Ihren Mixer verstauen, achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig sauber sind und keine Rückstände von Öl oder Fett vorhanden sind. Diese würden beim folgenden Gebrauch die Betriebsgeschwindigkeit des Mixers verringern.

10. SICHERHEITSHINWEISE

Wie jedes Haushaltsgerät muss dieser Küchenroboter aus dem Profibereich vorsichtig behandelt werden. Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise, um jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden.

- Größte Vorsicht bei der Handhabung der Klingen und Scheiben walten lassen. Vermeiden Sie es, die scharfen Metallteile zu berühren.
- Immer die Klinge befestigen, bevor die Zutaten beigegeben werden.
- Nie eine Klinge oder Scheibe auf die Motorachse stecken, bevor nicht das Gefäß verriegelt wurde.
- Vor dem Einschalten des Geräts überprüfen, ob die Klinge oder Scheibe so weit es geht über die Motorachse geschoben wurde und dass der Deckel gut befestigt ist. Den Deckelmechanismus nicht forcieren oder blockieren.
- Den Spatel nur benutzen, wenn der Motor stillsteht. Jeden Kontakt mit Teilen vermeiden, die in Bewegung sind.
- Immer die Klinge befestigen, bevor die Zutaten beigegeben werden.
- Zum Raspeln oder Reiben von Nahrungsmitteln immer den Schieber verwenden. Nie mit den Fingern oder anderen Utensilien schieben.
- Immer abwarten, bis die Klinge oder Scheibe nicht mehr dreht, bevor Schieber oder Deckel entfernt werden.
- Vor dem Reinigen des Geräts oder dem Einsetzen bzw. Entfernen von Zubehö rteilen den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Entfernen der Klinge das Gefäß vom Motorblock abnehmen.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge beim Entleeren des Gefäßes nicht herausfallen kann.
- Dieses Gerät ausschließlich mit Zubehö rteilen von Cuisinart® benutzen.
- Den Motorblock des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen oder Auseinandernehmen, vor der Entnahme der Nahrungsmittel und vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie ohne Aufsicht an den Netzstrom angeschlossen lassen. Immer am Netzstecker ziehen, nie am Kabel.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen und 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.
- 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 zonet de professionele keukenrobot van Cuisinart ® aangekocht.

Het voortdurend onderzoek om dit product te optimaliseren staat borg voor de prima kwaliteit van dit apparaat. Met dit apparaat zult u makkelijk vele verschillende bereidingen kunnen realiseren.

Het apparaat is gebruiks- en onderhoudsvriendelijk en heel wat eenvoudige en originele gerechten zijn er in een handomdraai mee klaar.

Niet alleen is het apparaat met een krachtige motor uitgerust, maar ook met een dubbele veiligheid. Het is bijna geluidloos en heeft het een zeer ruime mengkom. Het is tevens voorzien van volgende elementen :

- Een extragrote vultrechter, ideaal voor het snijden en raspen van groeten en fruit in hun geheel.
- Een lemmet om uw bereidingen nog te optimaliseren.
- Vier robuuste en uitgebalanceerde schijven.
- Een exclusief kneedsysteem. Wij hebben speciaal voor u een kneedlemmet uit chirurgisch staal gerealiseerd alsook een motor die en optimale snelheid haalt voor het kneden van deeg. Dit laat u toe in enkele seconden alle mogelijke soorten deeg te bekomen.
- Een geïntegreerde ronddraaiende klopper. Terwijl het vaste gedeelte van de klopper ronddraait in de mengkom, draaien ook de beide kloppers rond hun as, een beetje zoals de aarde rond de zon draait. Door deze beweging ontstaat er een continue luchtstroom in de voeding en dit verleent aan uw bereiding en ongeëvenaarde luchtigheid.

2. HET IN ELKAAR ZETTEN VAN HET APPARAAT

OPGELET ! DE LEMMETEN EN DE SCHIJVEN ZIJN ZEER SCHERP
Om blessures te vermijden tijdens het in elkaar zetten van het apparaat vragen wij u om volgende richtlijnen op te volgen:

1. Plaats de doos in de buurt van het aanrecht in de keuken.
2. Open het karton. U kan nu de verschillende elementen zien.
3. Verwijder eerst het kneedlemmet (A) en het dopje van de

schijven (B).

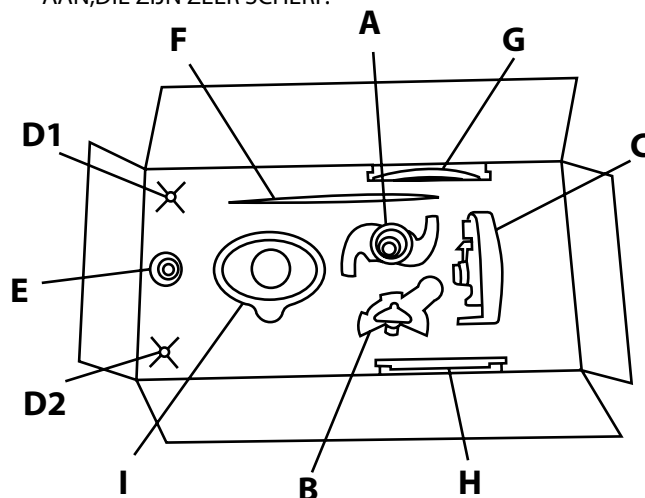
4. Neem er ten slotte de basis van de klopper (C) uit, de kloppers zelf (D1 en D2) en de adapter (E), alsook de plastic spatel (F).
5. Een schijf voor plakjes en een raspschijf (G en H) zijn verticaal geplaatst aan beide zijden van het apparaat. De 2 andere schijven zijn aan beide zijden van de motorbasis geplaatst. **LAAT DEZE MET DE GROOTSTE ZORG UIT DE VERPAKKING GLIJDEN**
6. Haal nu de beide aandrukvormen uit de verpakking: een maanvormige en een kleine aandrukvorm.
7. Verwijder de beschermende mousse.
8. Nu hoeft u enkel nog het deksel van de mengkom, de motorbasis en de mengkom zelf uit de doos te nemen door deze naar boven te trekken. Beweeg de mengkom niet in de richting van de wijzers van de klok, want zo komt hij los te staan van de basis.

NB : Het lemmet zit niet vast in de mengkom. Gelieve de mengkom dus niet om te draaien zonder eerst het lemmet weg te nemen.

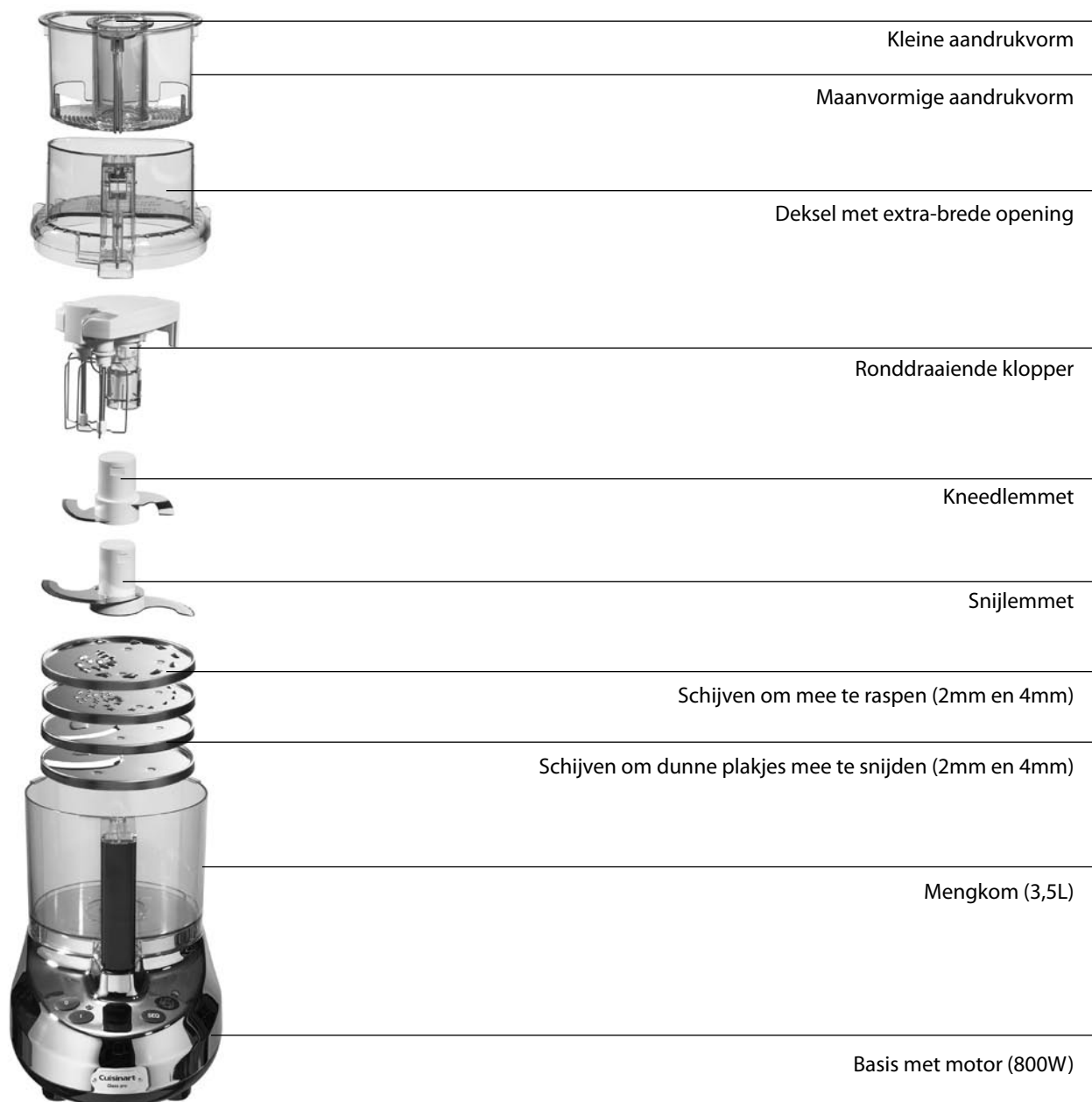
9. Lees eerst aandachtig de instructies alvorens het apparaat te gebruiken.

HET VASTNEMEN VAN DE LEMMETEN :

NEEM HET LEMMET STEEDS VAST BIJ HET CENTRALE STUK. RAAK NOOIT HET METALEN GEDEELTE VAN DE LEMMETEN AAN, DIE ZIJN ZEER SCHERP.



3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN



De motor van de robot werkt op het elektriciteitsnet. De juiste spanning en de frequentie voor dit apparaat staan onderaan op het basisstuk vermeld.

Dit apparaat is uitgerust met een automatische thermostaat die het beschermt tegen oververhitting. Indien het apparaat gedurende een zeer lange tijd werkt of een zeer zware deeg kneedt, of verschillende keren na elkaar deeg kneedt, kan de motor oververhitten. Het apparaat valt dan onmiddellijk stil, dankzij de ingebouwde veiligheid. Gelieve in dit geval het apparaat af te zetten en de motor te laten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken. Normaal gezien is de motor na 15 minuten afgekoeld. In extreme gevallen kan dat tot 1 uur duren.

Het deksel van de mengkom is uitgerust met een tweede veiligheid. De motor kan enkel ronddraaien wanneer het deksel correct is gesloten en indien de maanvormige aandrukvorm stevig in het toestel zit. Het is nu onmogelijk om de mengkom van de motorbasis weg te nemen. Om de mengkom weg te kunnen nemen moet u de maanvormige aandrukvorm verwijderen.

Indien tijdens het gebruik de maanvormige aandrukvorm zou loskomen van het deksel zal de motor onmiddellijk stilvallen.

De aandrukvorm van dit apparaat bestaat uit twee delen:

- Een maanvormige aandrukvorm voor de grootste invultrechter voor voeding. Met deze aandrukvorm kan u de veiligheid van de motor uitzetten.
- Een kleine aandrukvorm die zich in de maanvormige aandrukvorm bevindt. Deze aandrukvorm is speciaal bedoeld voor langere groenten (wortelen, komkommers, enz), en om vloeistoffen en kleinere ingrediënten toe te voegen terwijl het apparaat in werking is.

4. GEBRUIK

A. Gebruik met snij- en kneedlemmet

1. Plaats de mengkom op de as van de motor, terwijl u de handgreep naar u toe gericht houdt en licht naar links gedraaid. Laat de mengkom tegen de wijzer van de klok in draaien om deze op de motorbasis vast te maken.
2. Neem het lemmet vast in het midden en plaats het voorzichtig op de centrale as van de mengkom. Zorg ervoor dat de as van het lemmet goed geplaatst is op de as van de motor. Het lemmet moet perfect vast zitten en zich onderaan de mengkom bevinden.

3. Doe de ingrediënten in de kom.

4. Plaats het deksel op de mengkom terwijl u de handgreep zachtjes naar links beweegt. Draai tenslotte tegen de wijzers van de klok, om te vergrendelen.

5. Plaats de maanvormige aandrukvorm in de vulopening voor groenten en zorg ervoor dat de metalen stang in de veiligheid van het deksel glijdt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Met het snijlemmet kan u het volgende hakken, fijnstampen, fijnmalen en pureren :

- Fijne kruiden
- Uien, look, sjalotten
- Specerijen
- Vlees, vis (rauw of gekookt)
- Groenten en fruit (rauw of gekookt)
- Sommige kaassoorten
- Chocolade en koffie
- Gedroogde vruchten (noten, amandelen, enz)
- Ijsblokjes fijnmalen
- Sauzen binden (mayonaise, knoflooksaus met paprika, bearnaise, vinaigrette)
- Soepen, vruchten- of groentencoulis maken
- Semi-vloeibare deeg maken (wafels, pannenkoeken, cake, beignets, enz...)

Met het kneedlemmet kan u stevig deeg maken in enkele seconden :

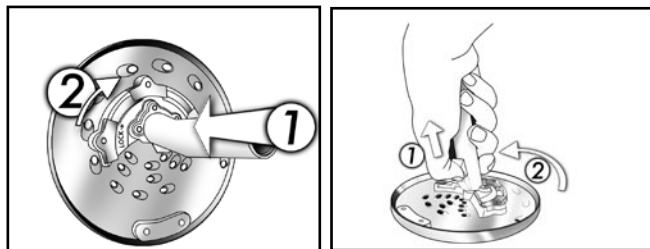
- Wordt altijd gebruikt samen met deze knop 
- Brooddeeg
- Pizzadeeg
- Brokkeldeeg
- Deeg voor patisserie
- Bladerdeeg
- Deeg voor roomsoezen
- Savarindeeg
- Deeg voor koffiekoeken

B. Gebruik met schijf

1. Plaats de mengkom op de as van de motor, terwijl u de handgreep naar u toe gericht houdt, maar enigszins naar links. Laat de mengkom tegen de wijzers van de klok in draaien om deze op de motorbasis vast te maken.
2. Plaats de schijf met de snijkant op een glad en effen oppervlak. Vergrendel het afneembare dopje op de schijf zodanig dat het teken "lock" (blokkeren) aan de linker zijkant

van het dopje, zich aan de linker zijde van de vergrendeling in de schijf bevindt.

3. Druk de dop naar onder en draai zachtjes naar rechts zodat alle uitsteeksel bedekt zijn door metalen onderdelen. Als u een klik hoort zit alles op zijn plaats (Om de dop te ontgrendelen, zorgt u ervoor dat de witte knop naar boven glijdt en draait u tegen de wijzers van de klok in).



4. Draai de schijf om en plaats ze op de as van de motor. De schijf moet perfect vast zitten en zich onderaan de mengkom bevinden.
5. Plaats het deksel op de mengkom terwijl u de handgreep zachtjes naar links beweegt. Draai tenslotte in tegenwijzerzin om te vergrendelen.
6. Plaats de maanvormige aandrukvorm in de vulopening voor groenten en zorg ervoor dat de metalen pen in de veiligheid van het deksel glijdt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

De schijven om plakjes mee te snijden (2mm en 4mm) bieden u de mogelijkheid om zowel kleine (via de kleine vulopening) als grotere (via de grote vulopening) schijfjes maken van :

- Alle soorten rauwe groenten
- Alle soorten rauw fruit
- Sommige kazen (halfhard)
- Rauw vlees of rauwe vis (plaats het vlees of de vis eerst in de diepvries, zodat ze hard worden, vooraleer u snijdt)
- Bereid vlees (steeds koud)
- Bereide vis (uitsluitend vis met stevig vlees zoals tonijn, zwaardvis)
- Schaaldieren rauw of gekookt (staart van kreeft of zeekreeft)
- Schelpdieren licht ingevroren (rauw) of klaargemaakt (koud) (Sint Jacobsschelpen)
- Prei in de lengte voor julienne

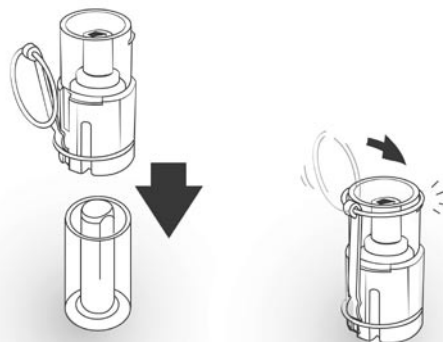
De schijven om mee te raspen (2mm en 4mm) maken het mogelijk om lange reepjes maken, zowel fijn als grof (grote

vulopening) :

- rauwe groenten (wortelen, selder, courgette, aardappelen, enz...)
- Gekookte groenten voor puree (aardappelen, wortelen, selder)
- Rauw fruit (appelen, peren)
- Harde kazen (gruyère, comté, enz...)
- Halfzachte of halfharde kazen (lichtjes ingevroren)
- Chocolade

C. Gebruik van de ronddraaiende klopper

1. Om de twee kloppers vast te maken, neemt u het vaste gedeelte van de klopper in één hand met de onderkant naar u toe gericht. Breng de pennen van de kloppers in de voorziene openingen door zachtjes te drukken en te draaien tot u een klik hoort. Dit bevestigt dat alles stevig vast zit.
2. Plaats de mengkom op de as van de motor, terwijl u de handgreep naar u toe gericht houdt en draai zachtjes naar links. Laat de mengkom tegen de richting van de wijzers van de klok draaien om deze op de motorbasis vast te maken.
3. Bevestig de adapter op de motorstang door het gedeelte met de vaste rug zoveel mogelijk naar beneden te duwen. Vergewis u ervan dat de andere ring, die aan de metalen stang zit, los zit. Zodra de adapter goed zit, maakt u de loszittende ring vast aan de bovenzijde van de adapter.



4. Bevestig de klopper op de adapter.
5. Plaats het deksel op de mengkom terwijl u de handgreep van het deksel naar links beweegt. Draai tenslotte tegen de richting van de wijzers van de klok in, om te vergrendelen.
6. Plaats de maanvormige aandrukvorm in de vulopening voor groenten en zorg ervoor dat de metalen pen in de veiligheid

van het deksel glijdt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

NB : Om de kloppers na gebruik te verwijderen, volstaat het om de voorziening op de bovenkant van de kloppers naar beneden te drukken.

Met de ronddraaiende klopper kunt u volgende vloeibare bereidingen maken :

- Stijfgeklopt eiwit
- Crèmes (slagroom, stijfgeklopte room, tiramisu..)
- Mayonaise (bearnaise, knoflooksaus met rode paprika's, mousselinesaus,...)
- Semi-vloeibare deeg (pannenkoeken, sabayon, wafels, cake, gemarmerde cake, biscuit...)
- Vinaigrette
- Crème au beurre

5. DE VERSCHILLENDE FUNCTIES VAN HET APPARAAT

A. Opeenvolgend gebruik

SEQ

Met deze knop kunt u de werking van het apparaat controleren. Eens de ingrediënten in de kom, volstaat het om de knop  zo vaak het nodig is, in te drukken. Van zodra u de knop loslaat stopt het apparaat.

B. Continu gebruik en stop

0 I

Met de knoppen  en  kan u de motor aan- en uitzetten. U hoeft enkel op de knop  te drukken, nadat u de ingrediënten in de kom of in de vulopening hebt gedaan en op de knop  om de motor te stoppen.

NB : Het apparaat start van zodra het deksel is vergrendeld en de maanvormige aandrukvorm stevig op zijn plaats zit. Het apparaat stopt van zodra de aandrukvorm wordt weggenomen of van zodra het deksel wordt geopend.

C. Kneden



Druk de knop  gelijktijdig in met de knop  of de knop . Deze knop geeft aan het apparaat een snelheid die speciaal is voorzien voor het kneden van deeg. Druk op deze knop . Een controlelampje gaat branden. Druk nu op de knoppen  of  zo vaak als nodig om het deeg te kneden.

6. GEBRUIKSAANWIJZING

A. Hakken of pureren

Om voedingswaren te hakken gebruikt u het snijlemmet. U installeert dit zoals reeds werd beschreven in het deel 'Gebruik met snijlemmeten of kneedlemmeten'.

Snijd de voedingswaren in stukken alvorens ze in de vulopening te duwen.

Druk meerdere keren kort op de knop  en controleer of de voedingswaren in de kom vallen. Gebruik de spatel om de randen van de kom, zo nodig, schoon te maken. Op deze wijze bekomt u fijngehakte voedingswaren. Controleer regelmatig de textuur van de voedingswaren om u ervan te verzekeren dat deze niet te fijn gehakt zijn. Om voedingswaren te pureren snijdt u de voedingswaren in grove stukken en druk dan op de knop  tot u de gewenste textuur heeft verkregen.

(NOOT : deze procedure geldt niet voor het pureren van aardappelen)

BELANGRIJK

- Zorg ervoor dat u geen hoeveelheden gebruikt die de aanbevolen hoeveelheden in dit boekje overschrijden.
 - Wacht steeds tot het lemmet niet meer beweegt alvorens het deksel te verwijderen.
 - Probeer nooit de aandrukvorm, het deksel en de kom in één keer te verwijderen. Eerst verwijdert u de aandrukvorm, de kom en het deksel mogen samen worden weggenomen.
 - Verwijder het lemmet voor u kom ledigt. Bij semi-vloeibare bereidingen plaatst u één vinger op de as van het lemmet en ledigt u de kom.
- OPGELET ! HET LEMMET IS ZEER SCHERP. Raak nooit de metalen delen aan en zorg ervoor dat u het lemmet steeds in het midden vastneemt.

Hakken van harde voedingswaren

Om harde voedingswaren te hakken, verwijdert u de kleine aandrukvorm en drukt op de knop . Nu laat u de voedingswaren in de vulopening glijden. Kleinere voedingswaren kunnen in hun geheel gebruikt worden. Grote snijdt u in stukken van ongeveer 3cm.

Hakken van verse kruiden

De aromatische kruiden, de mengkom en het lemmet moeten goed droog en schoon zijn. Snijd de steeltjes van de kruiden weg, zodat enkel de zachte delen overblijven. Doe de kruiden in de kom en druk meerdere keren op de knop , net zolang

tot ze voldoende gehakt zijn.

Als de aromatische kruiden goed droog waren vooraleer ze werden gehakt, kunnen ze 4 tot 5 dagen bewaard worden in de koelkast.

Hakken van vlees, gevogelte, vis en schaaldieren

De voedingswaren moeten heel koud zijn, maar niet ingevroren. Snijd ze in stukken van ongeveer 3 cm. Druk op de (SEQ) knop om grof te hakken. Let erop dat u de aangegeven hoeveelheden niet overschrijdt. Om fijner te hakken, drukt u op de (I) knop en laat u de motor gedurende enkele seconden draaien.

Indien nodig, gebruik het spatel om de voedingswaren die aan de rand kleven te verwijderen.

Hakken van noten

Doe de noten in de kom en druk meerdere malen op de (SEQ) knop. Zorg ervoor dat de noten in de kom niet aan elkaar kleven. Gebruik het spatel om ze, zo nodig, van elkaar los te maken.

B. In dunne plakjes snijden en raspen

In plakjes snijden van fruit en groenten in hun geheel

Om rond fruit en groenten van gemiddelde grootte, zoals uien of aardappelen, in plakjes te snijden, snijdt u de uitstekende delen weg zodat het stuk fruit of de groente plat op de schijf kan worden geplaatst. Gebruik steeds stevig fruit dat niet overrijp is. Verwijder het hart, de pitten of de kern alvorens de voedingswaren in plakjes te snijden.

Vul de vulopening van het apparaat afhankelijk van de gewenste hoeveelheid die u wenst te bekomen

- Om lange reepjes of schijfjes te bekomen, snijdt u de voedingswaren ter grootte van de vulopening en plaatst u de stukken horizontaal in de opening. U mag het MAXimum niveau dat op het deksel staat aangegeven, niet overschrijden.
- Om ronde schijfjes te bekomen (wortelen, komkommers en andere lange groenten), snijdt u de voedingswaren op dezelfde lengte van de vulopening en plaatst u deze verticaal in de opening.

BELANGRIJK

- Zorg ervoor dat u de voedingswaren niet op elkaar perst om de aandrukvorm niet te blokkeren. Duw niet te hard op de aandrukvorm om het apparaat niet te beschadigen. Om

zachte groenten en fruit te raspen of in plakjes te snijden zoals bananen, champignons, aardbeien of tomaten, drukt u zeer zacht om te vermijden dat de voedingswaren worden geplet.

- Gebruik steeds de aandrukvorm als u wil raspen of in plakjes snijden. Steek uw vingers of het spatel nooit in de vulopening.

In plakjes snijden van rauw vlees of gevogelte

Snijd de voedingswaren in stukken ter grootte van de vulopening. Plaats ze in de diepvries totdat ze een beetje zijn opgesteven, maar nog makkelijk met een mespunt kunnen worden doorprikt. Plaats de voedingswaren in de opening, met de vlakke zijde naar onder, en druk op de aandrukvorm om plakjes te bekomen.

In plakjes snijden van gekookt vlees of gevogelte

De voedingswaren moeten koud zijn en indien mogelijk in stukken gesneden zodat ze in de vulopening passen. Om worst te in plakjes te snijden, gebruikt u de kleinste vulopening. Plaats de stukken verticaal in de opening en druk aan, zodat ze niet omvallen voor de schijf begint te draaien.

In plakjes snijden van kaas

Niet iedere kaassoort is geschikt om in plakjes te worden gesneden. Normaal gezien lukt het niet bij hele zachte kaassoorten, en kunnen hele harde kaassoorten de messen of het apparaat zelf beschadigen. Probeer nooit een kaassoort in plakjes te snijden die te hard is om met een gewoon mes te worden gesneden.

Zie de samenvattende tabel met opmerkingen in rubriek 7 'Tips van Chefs' in dit boekje.

C. Het kneden van deeg

Dit apparaat werd speciaal ontworpen om op zeer korte tijd deeg te bereiden.

Men kan twee deegsoorten onderscheiden :

- Zelfrijzend deeg dat gist bevat alsook een bloemmengeling bestaande uit ten minste 50% witte bloem. Deze deegsoort wordt meestal met water bereid. Het deeg is consistent, soepel en plakt licht aan de vingers. Indien voldoende gekneet vormt het een bal deeg.
- Deeg voor gebak bevat een grotere hoeveelheid suiker, boter en/of eieren. Het wordt bereid met melk. Het is een rijk

en kleverig deeg dat niet altijd een bal deeg vormt na het kneden.

Beide deegsoorten worden bereid door op de knop  te drukken. Het volstaat om eventjes op de knop te drukken en dan gaat er een controlelampje branden dat aangeeft dat de 'Kneedmode' is geactiveerd.

Maximum capaciteit

De maximum capaciteit is voor witte bloem 700g en 420g voor volkorenbloem.

BELANGRIJK

Gebruik het kneedlemmet voor hoeveelheden groter dan 400g deeg. Dit lemmet raakt de randen van de kom niet, en kan dus niet alle bloem mengen indien er een onvoldoende hoeveelheid bloem in de kom zit. Gebruik daarom steeds het snijlemmet bij hoeveelheden die minder zijn dan 400 g deeg.

Recept voor brooddeeg

Ingrediënten : • 700g bloem van het type 45

- 10g zout
- 15g bakkersgist
- 420ml koud water (NB : de hoeveelheid water kan verschillen naargelang de kwaliteit van de bloem)

Doe alle ingrediënten in de mengkom van dit apparaat.

Druk eerst op de knop  en daarna op de knop  om een mooi homogeen deeg te bekomen.

Haal het deeg uit de kom, en kneed het gedurende ongeveer 20 minuten met de hand om het de nodige elasticiteit te bezorgen (indien nodig, voeg nog een beetje bloem toe).

Laat het deeg gedurende 1 uur tot 1u30 rijzen, beschut tegen warme of koude luchtstromen. Het moet verdubbelen in volume.

Kneed tenslotte het deeg nog enkele laatste keren met de hand.

Maak bolletjes van ongeveer 50g om het bakken in de oven te vergemakkelijken. Laat deze bolletjes gedurende 30 minuten rijzen.

Doe ze in een voorverwarmde oven van 240°C. Zet een schaal met water in de oven om de juiste luchtvochtigheid te bekomen.

Laat gedurende ongeveer 20 minuten bakken tot de korst een lichtbruine kleur heeft gekregen.

Weetje : Om een geslaagd deeg te bekomen gebruikt u best zeer koud water.

BELANGRIJK

- Respecteer steeds de aangegeven hoeveelheden
- Het deeg moet voldoende soepel zijn om te kunnen worden gekneed. Een te harde deeg kan het apparaat beschadigen.

D. Kloppen of klutsen

De ronddraaiende klopper laat u toe om stijfgeklopt eiwit te maken.

Doe het eiwit in de mengkom en druk op de knop . Laat de motor net zolang draaien tot het eiwit een compacte massa vormt.

Weetje : Voeg een mespuntje zout toe of enkele druppels citroensap voor een beter resultaat.

De ronddraaiende klopper laat u toe om vloeibare bereidingen te maken zoals :

- Room voor vullingen (slagroom, opgeklopte room, tiramisu,...)
- Mayonaise (bearnaise, knoflooksaus met rode paprika, mousselinesaus,...)
- Meringue
- Half vloeibaar deeg (pannenkoeken, sabayons, wafels, cake, gemarmerde cake, biscuit,...)
- Vinaigrette
- Crème au beurre

7. TIPS VAN DE CHEFS



- De supergrote invulopening voor voedingswaren laat u toe om op diverse manieren te snijden. U kan in alle veiligheid alle soorten voedingswaren gebruiken die horizontaal in de invulopening passen.
- Met de aandrukvorm kan u op verschillende manieren voedingswaren invullen. Er is de kleine opening voor vaste bereidingen van kleiner formaat, of de aandrukvorm zelf voor vloeibare bereidingen (voor het maken van brood of soepen). Dit geeft u een gelijkmatige verdeling van de vloeistof.
- Snijd grote voedingswaren in stukken van ongeveer 3 cm voor ze te hakken. Het resultaat zal heel wat beter zijn. Bovendien, hoe groter de stukken, hoe langer de bereidingstijd.
- Om perfecte plakjes te snijden van hele paprika's, haalt u het best de zaadjes en het steeltje langs boven weg. Laat de andere kant van de paprika heel, zodat deze stevig blijft.
- Voor het hakken drukt u best op de knop **SEQ**. Hierdoor kunnen de voedingswaren tussen elke hakbeurt mooi naar beneden in de kom vallen. Hierdoor verkrijgt u perfect gehakte voedingswaren. Controleer regelmatig de textuur zodat u niet te veel hakt. Dit geldt ook voor het hakken van ijsblokjes. Om kruiden te hakken moeten de kom, het lemmet en het apparaat goed droog zijn. Hoe beter de kwaliteit van de kruiden, des te fijner zullen ze gehakt zijn. Ze kunnen hermetisch worden ingevroren.
- Om aardappelpuree te maken gebruikt u de schijf om te raspen (4mm). De bekomen puree zal perfect zijn. U kan deze schijf ook gebruiken voor het zeer fijn raspen van ijsblokjes, zo bekomt u zeer fijne ijsschilfers die ideaal zijn voor cocktails.

- Maak nu nog luchtigere bereidingen door gebruik te maken van de ronddraaiende klopper (u heeft minder suiker nodig in uw meringue). Om mayonaise of een andere saus te maken, voegt u de verschillende vloeistoffen toe via de kleine vulopening. Gebruik de knop **SEQ** om sausemulsies te maken zodat u de vloeistof niet op de klopper giet. Indien de bewerking ingewikkelder is, doet u dit best in twee keer. Om een bereiding te maken zoals bijvoorbeeld « crème au beurre » is het aan te raden de boter eerst te bewerken tot ze zacht is om de kloppers niet te blokkeren. De klopper kan niet worden gebruikt om zware deegsoorten te maken, ijsblokjes fijn te hakken of om eetwaren fijn te stampen.
- Gebruik steeds koud water om brooddeeg te maken, het deeg zal een betere textuur hebben en het brood zal van betere kwaliteit zijn. Het brooddeeg is klaar van zodra het een bal deeg vormt die niet meer aan de randen van de mengkom kleeft. De te gebruiken hoeveelheid water is afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte bloem.

AANBEVOLEN HOEVEELHEDEN VOOR DE VERSCHILLENDE INGREDIËNTEN

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEDEN
Brokkeldeeg, deeg voor patisserie	1,5 kg
Deeg voor koffiekoeken	800g
Geraspt of gesneden fruit en groenten	1,5 kg
Soep, veloutésoep	1,5 liter
Eiwit	3 tot 10 eieren
Crème voor vullingen	0,5 liter

IN DUNNE PLAKJES SNIJDEN EN RASPEN VAN KAAS

KAASSOORT	H A K K E N / PÜREREN	RASPEN	SNIJDEN
Zachte kaas (op kamertemperatuur)	ja	neen	neen
Halfzachte kaas (lichtjes ingevroren)	ja	ja	neen
Halfharde kaas (lichtjes ingevroren)	ja	ja	ja

Harde kaas (kamertemperatuur)	ja	ja	neen
----------------------------------	----	----	------

Niet iedere kaassoort is geschikt om in plakjes te worden gesneden. Normaal gezien lukt het niet bij heel zachte kaassoorten, en heel harde kaassoorten kunnen de messen of het apparaat zelf beschadigen. De meeste kaassoorten kunnen worden geraspt, behalve de zachte kaassoorten. De enige uitzondering op deze regel is mozzarella die, wanneer lichtjes ingevroren, perfect kan worden geraspt. Harde kaassoorten zoals bijvoorbeeld parmezaan mogen enkel op kamertemperatuur worden geraspt.

8. VRAGEN/ANTWOORDEN

Wat te doen in volgende vallen :	Antwoorden :
De ingrediënten zijn niet voldoende gehakt, er zitten nog stukjes in ?	• Snijd grotere voedingswaren in stukken voor u met hakken begint. Hak met korte tussenpauzes voor een beter resultaat.
Mag men de maximum hoeveelheden overschrijden ?	• Neen, u loopt het risico het apparaat te beschadigen en het resultaat zal niet optimaal zijn.
De ingrediënten worden niet goed gemengd ?	• Vloeibare ingrediënten mogen enkel worden toegevoegd, wanneer de motor draait. Giet steeds via de vulopening en nooit rechtstreeks in de mengkom. Controleer of de vloeistof zich goed mengt met de andere ingrediënten. Indien dit niet het geval is, stop met gieten maar laat de motor draaien. Wacht tot de ingrediënten voldoende gemengd zijn, alvorens verder te gieten. • Indien de boter niet gesmolten is, moet het blokje in stukjes worden gesneden, vooraleer u de boter toevoegt.
Het lemmet komt omhoog in de kom ?	• Het lemmet was niet correct geplaatst. Controleer of het wel zo ver mogelijk was ingedrukt. • De benodigde hoeveelheid deeg overschrijdt het toegelaten maximum. Haal een deel van het deeg uit de kom en maak de bereiding in twee keer. • Indien het deeg heel kleverig is kan het zijn dat het lemmet omhoog komt in de kom. Duw het lemmet in dit geval terug op zijn plaats, laat de motor draaien en voeg direct 40g bloem toe via de vulopening.
Het deeg vormt geen « deegbal » ?	• De gebruikte hoeveelheid deeg heeft de maximum hoeveelheid overschreden. Verwijder een deel van het deeg en probeer opnieuw. • Het deeg is veel te droog. Indien het deeg klonterig aanvoelt, voeg dan water toe. Voeg 15ml per keer toe terwijl de motor draait, net zolang tot het deeg een bal vormt die niet meer aan de wanden van de kom kleeft. • Het kneedlemmet is speciaal gemaakt voor het kneden van 400g deeg. Voor minder dan 400g deeg gebruikt u best het snijlemmet.
Er vormen zich deegballetjes boven het lemmet, het deeg is dus niet egaal ?	• Stop de motor, verwijder het deeg, deel het in 3 delen en verdeel deze over de mengkom. Zet het apparaat terug aan en kneed verder tot u een soepel en flexibel deeg bekomt. Zorg ervoor dat het deeg niet te droog of te nat is.

Wat te doen in volgende vallen :	Antwoorden :
Het voelt zeer hard aan na het kneden ?	• Verdeel het deeg in 2 of 3 delen en verdeel het over de menkom. Knead tot u een soepel en flexibel deeg bekomt. Voeg indien nodig wat water toe.
Het deeg is vloeibaar onderaan op de bodem ?	• Zet steeds de motor aan voor u vloeibare ingrediënten toevoegt. Giet langzaam, aangepast aan het absorptie vermogen van de andere ingrediënten.
De motor vertraagt ?	• De aanbevolen hoeveelheid werd overschreden. Verwijder een deel en doe de bereiding in twee keer. • Knead het deeg niet te lang meer wanneer u alle ingrediënten hebt toegevoegd.
De motor valt stil ?	• Het deksel is losgeraakt. • Het apparaat zit niet meer in het contact. • Een te zware spanning kan oververhitting veroorzaken en de motor doen stoppen. Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die de motor blokkeert bij oververhitting. In dit geval laat u het apparaat best gedurende 15 min. afkoelen. Daarna verdeelt u het deeg in 2 delen en begint u opnieuw te kneden. Zorg ervoor dat het deeg niet te hard is. Indien dit het geval is, voegt u wat water toe en gaat u door met kneden.
Het deeg rijst niet ?	• Kijkt u na wat de houdbaarheidsdatum van het gist was. • Gebruik geen warm water om het deeg te kneden, of voorkom dat het deeg te warm wordt, door het te lang te kneden. De ideale temperatuur van het deeg is 26° C. • Laat het deeg afgeschermd van tocht en in de warmte rijzen. • Deeg op basis van volkorenmeel rijst langzamer dan deeg op basis van wit meel. Laat voldoende lang rijzen.
Het brood is te zwaar ?	• De volgende keer zorgt u ervoor dat het deeg een gelijkmatige consistentie heeft, soepel en licht klevend, vooraleer u het doet rijzen. U laat het deeg tot tweemaal zijn oorspronkelijke volume rijzen, voordat u het laat zakken en in de vorm brengt. Laat u nogmaals het volume verdubbelen, vooraleer het deeg in de vorm wordt aangebracht.

9. REINIGEN EN OPBERGEN

Dit apparaat mag op het aanrecht in de keuken blijven staan. Schakel het uit wanneer het niet in gebruik is.

De lemmeten en schijven moeten buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

Alle onderdelen van dit apparaat, met uitzondering van de motorbasis en het vast gedeelte van de ronddraaiende klopper, mogen in de vaatwas worden gereinigd. U reinigt de mengkom, het deksel, de aandrukvormen, de lemmeten, de schijven en de klopper best direct na gebruik om te voorkomen dat de voedingsresten aandrogen.

Spoel zeer voorzichtig en handmatig de lemmeten en de schijven. Laat ze nooit in het water liggen. Gelieve ze steeds met de grootste voorzichtigheid te hanteren.

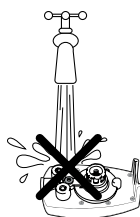
De mengkom mag niet in de microgolfoven worden geplaatst, aangezien de veiligheidspin van de aandrukvorm van metaal is.

Om de basis van het apparaat te reinigen gebruikt u best een vochtige doek en een zacht reinigingsproduct. Gebruik nooit een schuursponsje.

BELANGRIJK

Laat nooit een lemmet of schijf in het apparaat zitten wanneer dit niet gebruikt wordt.

Eenmaal de klopper verwijderd uit de mengkom, kan deze snel en voorzichtig worden gereinigd. Het vast gedeelte van de klopper mag niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld. U reinigt dit best met een vochtige doek. Onmiddellijk drogen.



Let erop, voor u de klopper opbergt, dat de onderdelen perfect schoon zijn en geen sporen van olie of vet meer bevatten. Dit zou de werking van de klopper vertragen bij een volgend gebruik.

10. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Zoals alle elektrische huishoudtoestellen, moet ook deze professionele keukenrobot met zorg worden behandeld. U volgt best onderstaande raadgevingen op om het risico op beschadiging te vermijden:

- Ga voorzichtig om met de lemmeten en de schijven. Vermijd contact met de snijdende metalen onderdelen.
- Breng het lemmet aan vooraleer u de ingrediënten toevoegt.
- Plaats nooit een lemmet of schijf op de as van de motor voor u de kom heeft vergrendeld.
- Controleer of het lemmet of de schijf voldoende op de as van de motorbasis is ingedrukt en of het deksel goed vastzit voor u het apparaat aanzet. Forceer of blokkeer nooit het deksel.
- Gebruik het spatel enkel wanneer de motor niet in werking is. Vermijd elk contact met de bewegende delen.
- Breng het lemmet aan vooraleer u de ingrediënten toevoegt (zin komt 2 keer voor).
- Bij het raspen of in plakjes te snijden van de voedingswaren gebruikt u steeds de aandrukvorm. Duw nooit met uw vingers of een ander voorwerp.
- Verwijder nooit de aandrukvorm of het deksel indien het lemmet of de schijf nog in beweging zijn.
- Schakel het apparaat uit alvorens u het reinigt, opbergt of u de accessoires verwijderd.
- Haal de kom van de basis voor u het lemmet verwijderd.
- Let erop dat het lemmet niet valt, terwijl u de mengkom ledigt.
- Gebruik dit apparaat enkel met de bijgeleverde accessoires van Cuisinart®.
- Dompel de basis van dit apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Schakel het apparaat uit na gebruik, voor het monteren of uit elkaar nemen, vooraleer u de voedingswaren uit de kom neemt en vóór het reinigen. Laat het apparaat nooit onbewaakt ingeschakeld. Om het apparaat uit te schakelen trekt u aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Hou het snoer van uw werkvlak verwijderd, en zorg ervoor dat het niet in contact komt 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.
- Gebruik dit apparaat niet wanneer het is gevallen of zichtbare sporen van beschadiging vertoont.
- Stop onmiddellijk met het gebruik van dit apparaat indien het snoer is beschadigd. Laat het herstellen door een professionele hersteller.
- U mag het apparaat nooit zelf herstellen.
- Dit apparaat voldoet aan de essentiële vereisten van de normen 04/108/CEE (veiligheid van elektromagnetische toestellen) en 06/95/CEE (veiligheid van huishoudtoestellen), bij amendement gewijzigd door de richtlijn 93/68/CEE (CE-merk).
- Gebruik dit apparaat enkel in de keuken, en volg steeds het instructies die in de handleiding staan.
- Nooit buiten gebruiken.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

1. INTRODUZIONE

Avete acquistato un robot da cucina professionale Cuisinart®. La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità che permette di realizzare ogni tipo di ricetta in modo rapido e facile.

Facile da utilizzare e pulire, vi permetterà di realizzare ricette semplici e originali.

L'apparecchio, ultrasilenzioso, è dotato di un potente motore, una doppia sicurezza, e di un grande recipiente universale ed inoltre :

- Bocca di alimentazione extralarga, perfetta per tagliare a fette sottili e grattugiare alimenti interi.
- Lama per tagliare, al fine di ottimizzare le vostre ricette.
- Quattro dischi equilibrati e solidi.
- Un sistema esclusivo per impastare. Lama in acciaio e motore in grado di calcolare la velocità di rotazione ottimale per impastare qualsiasi tipo di preparazione in pochi secondi.
- Uno sbattitore a movimento planetario. Mentre il corpo dello sbattitore gira all'interno del recipiente, le due fruste girano su se stesse, riproducendo così il movimento della terra intorno al sole. Un movimento che permette di ottenere una continua aerazione degli alimenti conferendo al risultato finale una leggerezza ineguagliabile.

2. ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE ! LE LAME E I DISCHI SONO TAGLIANTI.

Per evitare di tagliarsi, al momento dell'apertura della confezione si consiglia di procedere come segue :

1. Posizionare la scatola in prossimità del piano di lavoro.
2. Togliere il cartone per vedere i diversi accessori.
3. Estrarre prima la lama per impastare (A) e l'attacco per i dischi (B).
4. Estrarre in seguito il corpo dello sbattitore (C), le fruste (D1 e D2), l'adattatore (E) e la spatolina di plastica (F).
5. Un disco per tagliare a fette sottili e un disco per grattugiare

(G e H) sono posizionati in verticale ai lati dell'apparecchio. Gli altri 2 dischi sono ai lati della base motore dell'apparecchio.

FARLI SCORRERE CON ESTREMA ATTENZIONE.

6. Estrarre i due spingivivande : spingivivande a mezzaluna e piccolo spingivivande (I).
7. Estrarre l'involucro protettivo.
8. Estrarre infine il coperchio del recipiente universale, la base motore e il recipiente stesso, tirando verso l'alto. Evitare di far girare in senso orario il recipiente universale, la base potrebbe staccarsi.

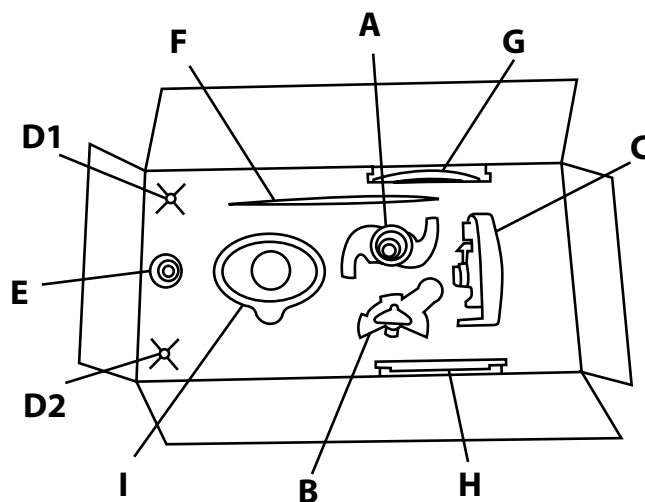
NB : La lama non è fissata al recipiente universale. Togliere la lama prima di girare il recipiente.

9. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.

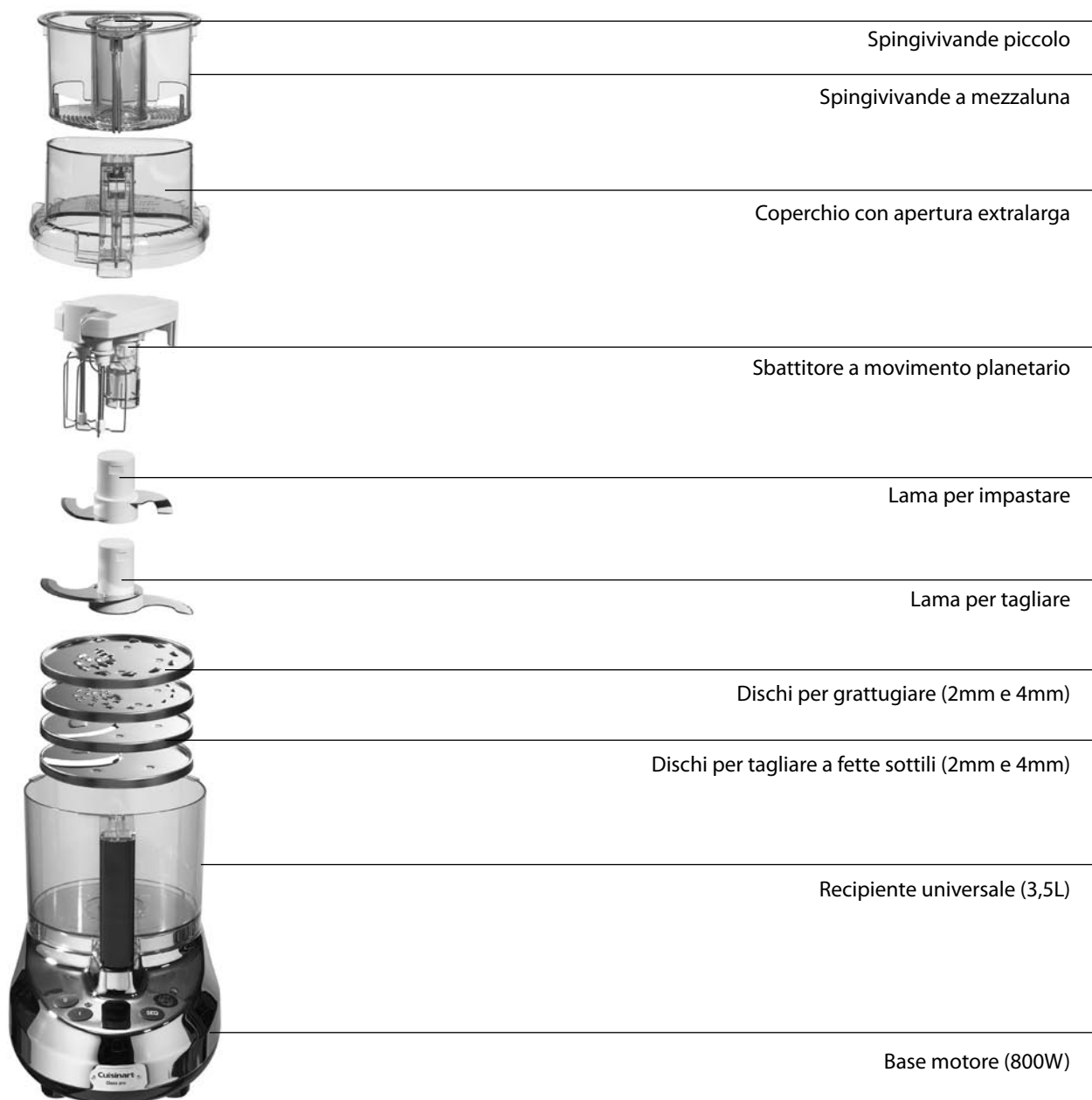
MANIPOLAZIONE DELLE LAME :

AFFERRARE SEMPRE LA LAMA PER L'ASSE CENTRALE

.NON TOCCARE MAI LE PARTI METALLICHE, SONO MOLTO TAGLIANTI.



3. CARATTERISTICHE PRODOTTO



Il motore del robot funziona alimentato da corrente elettrica. La tensione e la frequenza appropriate sono indicate sotto la base. L'apparecchio è dotato di un termostato automatico per evitare eventuali surriscaldamenti. In caso di utilizzo prolungato o impasto molto duro il motore potrebbe surriscaldarsi e arrestarsi automaticamente grazie all'apposito dispositivo di sicurezza interno. In questo caso, spegnere l'apparecchio e lasciare raffreddare il motore prima di riavviarlo. Il motore si raffredda in circa 15 minuti. In casi estremi è necessario attendere un'ora.

Il coperchio del recipiente universale è dotato di un secondo dispositivo di sicurezza. Se il coperchio e lo spingivivande non sono posizionati correttamente, il motore non può essere avviato. Non è possibile togliere il recipiente universale dalla base motore. Per fare ciò, è necessario togliere lo spingivivande a mezzaluna. Nel caso in cui durante l'utilizzo lo spingivivande a mezzaluna si stacchi dal coperchio, il motore si arresta immediatamente.

Lo spingivivande dell'apparecchio si compone di due parti :

- Unospingivivandeamezzalunaperl'apertura dialimentazione più grande. Permette di disattivare la sicurezza bloccando il motore.
- Spingivivande piccolo alloggiato nello spingivivande a mezzaluna. Questo spingivivande è progettato per gli ortaggi più lunghi (carote, cetrioli, ecc.), ed a anche per aggiungere liquidi e ingredienti di piccole dimensioni durante il funzionamento.

4. UTILIZZO

A. Utilizzo con lama per tagliare o per impastare

1. Posizionare il recipiente universale sull'asse motore, prestando attenzione ad orientare l'impugnatura verso di sé, leggermente piegata sulla sinistra. Girare il recipiente universale in senso antiorario per fissarlo sul blocco motore.
2. Afferrando la lama per il suo asse centrale, posizionare delicatamente una delle due lame sull'asse centrale del recipiente universale. Verificare che l'asse della lama sia allineato su quello del motore. La lama deve incastrarsi perfettamente sul fondo del recipiente universale.
3. Mettere gli ingredienti nel recipiente.
4. Posizionare il coperchio sul recipiente universale abbassando

l'impugnatura del coperchio sulla sinistra. Ruotare in senso antiorario per bloccarlo.

5. Posizionare lo spingivivande a mezzaluna nell'apertura d'alimentazione facendo scorrere la linguetta metallica nel dispositivo di sicurezza del coperchio. Ora è possibile avviare l'apparecchio.

La lama di taglio permette di tritare, tritare, macinare e ridurre in purea :

- Erbe aromatiche
- Cipolle, aglio, scalogno
- Spezie
- Carne e pesce crudi o cotti
- Frutta e ortaggi crudi o cotti
- Alcuni formaggi
- Cioccolato e caffè
- Frutta secca (noci, mandorle, ecc...)
- Tritare il ghiaccio
- Emulsionare le salse (maionese, rouille, béarnaise, vinaigrette)
- Preparare minestre, passati di verdura o salse liquide a base di verdura o frutta
- Preparare alcuni piatti semiliquidi (cialde, crêpes, cake, bignè, ecc...)

La lama per impastare permette di realizzare impasti duri in pochi secondi :

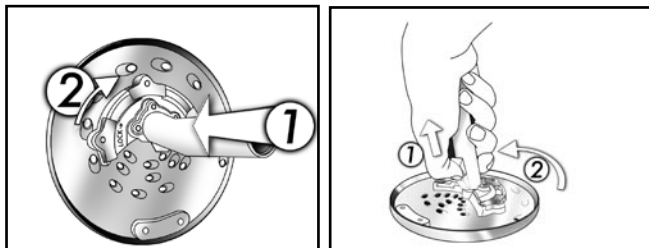
- Si utilizza sempre simultaneamente con il tasto 
- Pasta per il pane
- Pasta per la pizza
- Pasta brisée
- Pasta dolce
- Pasta sfoglia
- Pasta per bignè
- Pasta per savarin
- Pasta per brioche

B. Utilizzo con disco

1. Posizionare il recipiente universale sull'asse del motore orientando l'impugnatura verso di sé, piegandolo leggermente sulla sinistra. Girare il recipiente universale in senso antiorario per fissarlo sul blocco motore.
2. Posizionare il disco con il lato tagliente rivolto verso una superficie piana. Posizionare l'attacco amovibile sull'apposito supporto di fissaggio del disco. La scritta "Lock" (bloccare), situata sul lato sinistro dell'attacco, deve trovarsi a sinistra

del sostegno del disco.

3. Spingere l'attacco verso il basso e girare verso destra, così che le sporgenze siano coperte dalle parti metalliche. Quando l'attacco è posizionato correttamente, si sente uno scatto (Per sbloccare l'attacco, far scorrere il pulsante bianco verso l'alto e ruotare in senso antiorario).



4. Rigitare il disco e posizionare l'attacco sull'asse del motore. Deve incastrarsi perfettamente sul fondo del recipiente universale.
5. Posizionare il coperchio sul recipiente universale abbassando l'impugnatura del coperchio verso sinistra. Girare poi in senso antiorario per bloccarlo.
6. Posizionare lo spingivivande a mezzaluna nell'apertura di alimentazione, facendo scorrere la linguetta metallica nel dispositivo di sicurezza del coperchio. L'apparecchio ora può essere avviato.

I dischi per tagliare a fette sottili (2 e 4mm) permettono di tagliare a lamelle o rondelle (tramoggia piccola) o di tagliare fette grandi (bocca grande di alimentazione) di :

- Qualsiasi tipo di ortaggio crudo
- Qualsiasi tipo di frutto crudo
- Alcuni tipi di formaggi (pasta semidura)
- Carne o pesce crudi (prima di tagliarli a fette sottili, mettere i pezzi in congelatore)
- Carne cotta (sempre fredda)
- Pesce cotto (solo pesce a carne soda, tonno, pesce spada)
- Crostacei cotti e freddi (coda di scampi o aragosta)
- Conchiglie crude leggermente congelate o cotte fredde (capesante)
- Porro in lunghezza tagliato alla julienne

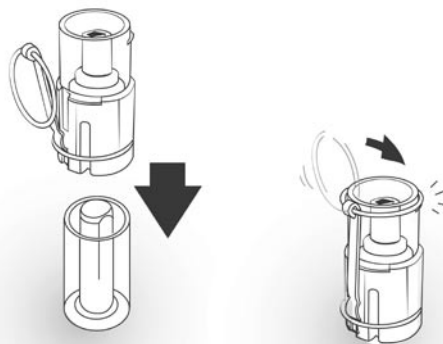
I dischi per grattugiare (2 e 4mm) permettono di grattugiare più o meno finemente (bocca di alimentazione grande) :

- ortaggi crudi (carote, sedano, zucchine, patate, ecc.)
- ortaggi cotti per purea (patate, carote, sedano)

- frutta cruda (mele, pere)
- formaggio a pasta dura (gruviera, comté, ecc.)
- formaggio a pasta semimolle o semidura (semicongelato)
- Cioccolato

C. Utilizzo con sbattitore a movimento planetario

1. Per fissare le due fruste, tenete il corpo in mano con la parte inferiore rivolta verso di voi. Inserire le aste nelle due aperture con una semplice pressione, facendole ruotare leggermente fino a udire uno scatto. A questo punto le fruste sono correttamente in posizione.
2. Posizionare il recipiente universale sull'asse del motore, orientando l'impugnatura verso di sé, leggermente piegata sulla sinistra. Girare il recipiente universale in senso antiorario per fissarlo sul blocco motore.
3. Inserire l'adattatore sull'asse motore spingendo completamente verso il basso la parte dotata di anello fisso. Verificare che l'altro anello (attaccato all'asta metallica) sia aperto. Una volta posizionato l'adattatore, fissare l'anello rimasto libero alla parte superiore dell'adattatore.



4. Inserire lo sbattitore sull'adattatore.
5. Posizionare il coperchio sul recipiente universale piegando leggermente l'impugnatura del coperchio verso sinistra. Ruotare poi in senso antiorario per bloccare.
6. Posizionare lo spingivivande a mezzaluna nell'apertura di alimentazione, facendo scorrere la linguetta metallica nel dispositivo di sicurezza del coperchio. L'apparecchio è pronto per essere utilizzato.

NB : Per togliere le fruste, dopo l'utilizzo, inserire fino in fondo il dispositivo presente sulla parte superiore dello sbattitore.

Lo sbattitore a movimento planetario permette di preparare :

- Albumi montati a neve
- Creme (chantilly, panna montata, mascarpone per tiramisù...)
- Maionese (béarnaise, rouille, mousseline...)
- Meringhe
- Impasti semiliquidi (crêpes, zabaione, cialde, cakes, torte marmorizzate, pandispagna...)
- Vinaigrette
- Crema al burro

5. LE FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

A. Funzionamento sequenziale

Questo pulsante permette di controllare il funzionamento dell'apparecchio. Una volta inseriti gli ingredienti nel recipiente, basta premere il pulsante  ripetutamente, per il numero di volte necessario. Non appena il pulsante viene rilasciato, il motore si arresta.

B. Accensione e spegnimento

I pulsanti  e  servono per accendere e spegnere il motore. Basta premere il pulsante  dopo aver introdotto gli ingredienti nel recipiente o nell'apertura di alimentazione, e il pulsante  per spegnere il motore.

NB : L'apparecchio entra in funzione quando il coperchio è bloccato e lo spingivivande a mezzaluna è posizionato correttamente. Il motore si arresta immediatamente se lo spingivivande viene tolto o si apre il coperchio.

C. Impastare

Il pulsante  viene utilizzato contemporaneamente con il pulsante  o il pulsante . Questo pulsante imposta l'apparecchio su una velocità particolarmente adattata per impastare. Premere il pulsante  Si accende una spia luminosa. Premere poi il pulsante  o  per il numero di volte necessario per impastare.

6. CONSIGLI DI UTILIZZO

A. Tritare o ridurre in purea

Per tritare gli alimenti, utilizzare la lama per tagliare. Inserirli come illustrato nella sezione "Utilizzo con lama per tagliare o per impastare".

Ricordare di tagliare gli alimenti a pezzi prima di introdurli nella bocca di alimentazione.

Premere e rilasciare il pulsante  più volte, facendo attenzione che gli alimenti ricadano ogni volta in fondo al recipiente. Se necessario, utilizzare la spatolina per raschiare i bordi del recipiente. Così facendo, gli alimenti saranno tritati finemente. Controllare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo.

Per ridurre gli alimenti in purea, sminuzzarli grossolanamente, poi premere

il pulsante  e aspettare, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

(NOTA : questo procedimento non è ideale per ridurre in purea le patate).

IMPORTANTE

- Far attenzione a non utilizzare quantità superiori a quelle raccomandate nel presente libretto.
- Aspettare sempre che la lama smetta di girare prima di togliere il coperchio.
- Non cercare mai di togliere contemporaneamente spingivivande, coperchio e recipiente. Lo spingivivande deve essere tolto per primo. Successivamente, recipiente e coperchio possono essere tolti insieme.
- Togliere la lama prima di svuotare il recipiente. In caso di preparati semiliquidi, mettere un dito sull'asse della lama e svuotare il recipiente.

ATTENZIONE ! LA LAMA È ESTREMAMENTE TAGLIENTE. Non toccare mai le parti metalliche e far attenzione ad afferrare la lama dal suo mozzo centrale.

Tritare alimenti duri

Per tritare alimenti duri, togliere il piccolo spingivivande, premere il pulsante  e far scorrere gli alimenti nell'apertura. Gli alimenti di piccole dimensioni devono essere introdotti interi.

Gli altri devono essere invece tagliati in pezzi da 3 cm circa.

Tritare le erbe aromatiche

Erbe aromatiche, recipiente e lama devono essere perfettamente puliti e asciutti. Tagliare i gambi per conservare solo le parti tenere. Mettere le erbe nel recipiente e premere il tasto **SEQ** più volte, fino a quando le erbe risultano tritate sufficientemente. Le erbe aromatiche, se perfettamente asciutte una volta tritate, si mantengono 4/5 giorni in frigo.

Tritare carne, pollame, pesce e crostacei

Gli alimenti devono essere molto freddi ma non congelati. Tagliarli in pezzi da circa 3 cm. Premere il pulsante **SEQ** per sminuzzare grossolanamente. Fare attenzione a non superare le quantità raccomandate. Per tritare finemente, premere il pulsante **I** e lasciar girare il motore per alcuni secondi. Se necessario, utilizzare la spatolina per gli alimenti che si attaccano.

Triturare le noci

Mettere le noci nel recipiente e premere parecchie volte il pulsante **SEQ**. Controllare di frequente che le noci non si attacchino fra di loro nel recipiente. Utilizzare la spatolina per distribuirle nel recipiente.

B. Tagliare a fette sottili e grattugiare

Tagliare frutta e ortaggi interi

Per tagliare a fette sottili frutta o ortaggi di forma rotonda e di medie dimensioni, come cipolle o mele, tagliare le estremità, affinché il frutto o l'ortaggio possa essere poggiato piatto sul disco. Scegliere frutta o ortaggi a polpa soda e non troppo matura. Eliminare torsoli, semi e noccioli prima di tagliare a fette.

Riempire l'apertura di alimentazione in funzione del risultato auspicato

- Per ottenere lamelle o fette lunghe, tagliare gli alimenti di larghezza uguale a quella dell'apertura di alimentazione e posizionare i pezzi orizzontalmente. Non superare il livello MAX indicato sul coperchio.
- Per ottenere invece delle rondelle (per carote, cetrioli o altri ortaggi di forma allungata), tagliare gli alimenti di lunghezza uguale a quella dell'apertura, posizionandoli verticalmente. Non superare il livello MAX indicato sul coperchio.

IMPORTANTE

- Far attenzione a non ammassare troppo gli alimenti per non bloccare lo spingivivande. Non premere fortemente sullo spingivivande per non danneggiare l'apparecchio. Per

grattugiare o tagliare a fette sottili frutta o ortaggi meno sodi, come banane, funghi, fragole o pomodori, premere molto leggermente, per evitare di schiacciarli.

- Utilizzare sempre lo spingivivande per grattugiare o tagliare a fette sottili gli alimenti. Non mettere mai le dita o la spatolina nell'apertura di alimentazione.

Tagliare a fettine carne o pollame crudi

Tagliare gli alimenti alla larghezza dell'apertura. Metterli in congelatore fino a quando risultano duri al tatto, ma facili da bucare con la punta di un coltello. Introdurre gli alimenti dall'apertura, con la parte piatta rivolta verso il basso. Premere quindi sullo spingivivande per tagliare a fette sottili.

Tagliare a fettine carne o pollame cotti

Gli alimenti devono essere freddi, se possibile tagliati ad una dimensione uguale a quella dell'apertura. Per tagliare a fette sottili delle salsicce, usare l'apertura più piccola.

I pezzi devono essere introdotti verticalmente, premendoli a sufficienza affinché non cadano di lato quando il disco entra in funzione.

Tagliare a fette sottili il formaggio

Non tutti i formaggi possono essere tagliati a fette. In genere, i formaggi a pasta molle non si prestano e quelli a pasta molto dura rischiano di danneggiare il disco o l'apparecchio stesso.

Evitare sempre di tagliare a fette sottili un formaggio da tagliare con il coltello. Vedere anche la tabella riassuntiva e i commenti della sezione 7 "Il parere dei Chef".

C. Impastare

Questo apparecchio è stato studiato per preparare impasti in un tempo minimo.

Si distinguono due tipi di impasto :

- Gli impasti lievitati sono composti di lievito e di farina, di cui almeno il 50% farina bianca. Vengono preparati, in genere, con acqua. Sono uniformi, morbidi e si appiccicano leggermente alle dita. Se l'impasto è stato fatto correttamente, deve formare una palla.
- Gli impasti per ricette dolci o salate contengono una maggiore quantità di zucchero, burro e/o uova. Spesso vengono preparati anche con latte. Si tratta di impasti ricchi e appiccicosi che, alla fine, non formano sempre una palla.

I due tipi di impasto si preparano usando il pulsante  . Basta premere e si accende una spia luminosa, che indica appunto che la modalità “impastare” è stata selezionata.

Capacità massima

La capacità massima di farina bianca è di 700g. 420g, invece, per la farina integrale.

IMPORTANTE

Utilizzare la lama per impastare per un impasto di oltre 400g. Dato che questa lama non raggiunge i bordi del recipiente, la farina non può essere tutta mescolata correttamente se in piccola quantità. Per questo motivo, per impastare meno di 400g di pasta, occorre preferibilmente utilizzare la lama per tagliare.

Ricetta dell'impasto per il pane

Ingredienti : • 700g di farina tipo 45
• 10g di sale
• 15g di lievito di birra
• 420ml d'acqua fredda (NB : la quantità d'acqua può variare in funzione della qualità della farina)

Incorporare tutti gli ingredienti nel recipiente universale dell'apparecchio.

Premere il pulsante  , poi il pulsante  , fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Togliere l'impasto dal recipiente, lavorarlo impastandolo circa 20 volte a mano per dargli elasticità (all'occorrenza, aggiungere un po' di farina).

Lasciar lievitare l'impasto in luogo caldo e senza correnti d'aria per 1 ora/1 ora e mezza. L'impasto deve raddoppiare di volume.

Successivamente, lavorare ancora qualche volta l'impasto a mano.

Formare delle palle di circa 50g per facilitare la cottura in forno. Lasciar

lievitare le palle di pasta per 30 minuti.

Preriscaldare il forno a 240°C. Infornare. Prevedere un recipiente d'acqua in fondo al forno per l'umidità.

Lasciar cuocere per circa 20 minuti fino ad ottenere un color nocciola.

Consiglio utile : per un buon impasto, utilizzare acqua molto fredda.

IMPORTANTE

- Rispettare sempre le quantità raccomandate.
- L'impasto deve essere sufficientemente morbido per poter essere lavorato. Un impasto troppo duro potrebbe danneggiare l'apparecchio.

D. Sbattere o montare

Lo sbattitore a movimento planetario vi permette di montare gli albumi a neve. Mettere gli albumi nel recipiente universale e premere il pulsante  . Lasciar girare il motore fino a quando gli albumi formano una massa compatta.

Consiglio utile : aggiungere una presa di sale o alcune gocce di succo di limone per un risultato migliore.

Grazie allo sbattitore a movimento planetario potrete preparare, in tutta semplicità :

- creme (chantilly, panna montata, mascarpone per tiramisù...)
- maionese e salse (béarnaise, rouille, mousseline...)
- meringhe
- impasti semiliquidi (per crêpes, zabaione, cialde, cake, torte marmorizzate, pandispagna...)
- salsa vinaigrette
- crema al burro

7. IL PARERE DEI CHEF



- L'apertura di alimentazione extralarge permette di realizzare tagli di tipo diverso, poggiando con la massima sicurezza i vostri alimenti orizzontalmente e su tutta la larghezza dell'apertura.
- Lo spingivivande permette di alimentare il robot in molti modi. Dalla piccola bocca di alimentazioni per preparare ricette solide o liquide di piccole dimensioni, oppure attraverso lo stesso spingivivande per dei liquidi (per preparare pane o minestre). Questo permette una migliore diffusione del liquido.
- Tagliare gli alimenti di grosse dimensioni in pezzi di più o meno 3 cm prima di tritarli. Il risultato finale sarà sicuramente migliore. Inoltre, più gli alimenti sono tagliati grossi, più è lungo il tempo di preparazione.
- Per tagliare perfettamente a fette sottili i peperoni interi, togliere il gambo e i semi dall'alto. Lasciare intatta l'altra estremità, affinché il peperone rimanga compatto.
- Preferire sempre il pulsante **SEQ** per tritare. Questo permette infatti agli alimenti di ricadere in fondo al recipiente dopo ogni impulso. In questo modo gli alimenti risulteranno perfettamente tritati. Verificare spesso la consistenza per non tritare troppo. Questo principio si applica anche per il ghiaccio triturato. Per tritare delle erbe aromatiche, il recipiente e la lama dell'apparecchio devono essere asciutti. Le erbe vengono tritate più finemente se in grande quantità. Possono essere anche congelate in confezione ermetica.
- Per preparare un puré di patate, utilizzare il disco per

grattugiare (4mm). Il puré ottenuto sarà di consistenza ideale. Utilizzando questo disco per tritare dei cubetti di ghiaccio, è possibile ottenere un ghiaccio molto fine, ideale per cocktail.

- È possibile realizzare le ricette in modo più leggero grazie allo sbattitore a movimento planetario (ad es. occorre meno zucchero per preparare le meringhe). Per montare una maionese o altre salse emulsionate, aggiungere i vari ingredienti liquidi dalla piccola bocca di alimentazione. Utilizzate il tasto **SEQ** per le salse/emulsioni per non versare liquidi sullo sbattitore a movimento planetario. Eseguire l'operazione in due volte se il preparato diventa troppo voluminoso. Per un preparato più spesso, tipo «crema al burro», lavorare il burro in precedenza per ammorbidirlo, in modo da evitare il blocco dello sbattitore. Lo sbattitore non può essere utilizzato per preparare impasti troppo consistenti, tritare del ghiaccio o tritare alimenti solidi.
- Utilizzare acqua fredda per preparare l'impasto per il pane. La consistenza dell'impasto sarà migliore, e il pane alla fine sarà di grande qualità. L'impasto per il pane è pronto quando forma una palla e non si appiccica più ai bordi del recipiente. La quantità d'acqua può variare in funzione della qualità della farina.

QUANTITÀ RACCOMANDATE PER I VARI INGREDIENTI

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Pasta brisée, dolce	1,5 kg
Pasta per brioche	800g
Frutta e verdura, grattugiata o tagliata a fette sottili	1,5 kg
Minestra, vellutata	1,5 litri
Albumi a neve	da 3 a 10 uova
Panna montata	0,5 litri

TAGLIARE A FETTE SOTTILI E GRATTUGIARE IL FORMAGGIO

TIPO DI FORMAGGIO	TRITARE / RIDURRE	GRATTARE IN PUREA	TAGLIARE A FETTE SOTTILI
Pasta molle (a temperatura ambiente)	si	no	no
Pasta semimolle (semicongelata)	si	si	no
Pasta semidura (semicongelata)	si	si	si
Pasta dura (a temperatura ambiente)(kamert emperatuur)	si	si	no

Non tutti i formaggi possono essere tagliati a fette. In genere, i formaggi a pasta molle non si prestano e quelli a pasta molto dura rischiano di danneggiare il disco o l'apparecchio stesso. È possibile grattugiare la maggior parte dei formaggi, tranne quelli a pasta molle. La sola eccezione a questa regola è la mozzarella, che si grattugia bene se posta in congelatore fino a quando diventa dura, per un risultato perfetto. I formaggi a pasta dura come il parmigiano possono essere grattugiati solo se a temperatura ambiente.

8. DOMANDE/RISPOSTE

Che fare se :	Risposte :
Gli ingredienti non risultano tritati sufficientemente e tritarli e usare la restano dei pezzi ?	• Tagliare a pezzi gli alimenti più grossi prima di funzione ad impulsi per ottenere un risultato migliore.
È possibile superare la quantità massima prevista ?	• No. Si rischia di danneggiare l'apparecchio e il risultato non sarebbe ottimale.
Gli ingredienti non si mischiano correttamente ?	• Gli ingredienti liquidi devono essere aggiunti solo quando il motore gira. Versare dall'apertura di alimentazione. Non versare mai direttamente nel recipiente universale. Verificare che il liquido si mescoli bene con gli altri ingredienti. Se non è così, smettere di versare ma senza arrestare il motore. Aspettare che gli ingredienti si siano mescolati prima di aggiungere il liquido restante. • Il burro, se non è fuso, deve essere tagliato a dadini prima di essere aggiunto. Portare il burro a temperatura ambiente prima di aggiungerlo.
La lama sale nel recipiente ?	• La lama non è stata posizionata correttamente. Controllare sempre che si sia incastrata bene a fondo. • La quantità di pasta supera il massimo raccomandato. Togliere una parte della pasta e procedere in due volte. • Se la pasta è molto appicciosa, è possibile che la lama risalga nel recipiente. In questo caso riposizionare la lama, azionare il motore e aggiungere subito 40g di farina dall'apertura di alimentazione.
La pasta non forma una palla ?	• La quantità di pasta supera il massimo raccomandato. Togliere una parte della pasta e procedere in due volte. • La pasta è troppo asciutta. Se risulta grumosa al tatto, aggiungere acqua, 15ml per volta, mentre il motore gira, fino a quando la pasta non forma una palla omogenea all'interno del recipiente. • La lama per impastare è stata studiata per impastare almeno 400g di pasta. Per una quantità inferiore a 400g di pasta, occorre utilizzare la lama per tagliare.
Delle palline di pasta si formano sotto la lama, la pasta è distribuita nel non è uniforme ?	• Spegner il motore, togliere la pasta, separarla in recipiente. Riaccendere l'apparecchio e impastare fino ad ottenere una pasta morbida e malleabile. Controllare che non sia troppo asciutta né troppo umida.

Che fare se :	Risposte:
La pasta è dura al tatto dopo l'impastatura ?	• Separare la pasta in 2 o 3 parti uguali e distribuirla nel recipiente. Impastare fino a quando diventa morbida e malleabile. Se necessario, aggiungere acqua.
La pasta cola sulla base dell'apparecchio ?	• Mettere sempre il motore in funzione prima di aggiungere gli ingredienti liquidi. Versare il liquido lentamente, mano a mano che viene assorbito dagli altre ingredienti.
Il motore rallenta ?	• La quantità di pasta supera il massimo raccomandato. Togliere una parte della pasta e procedere in due volte. • Non impastare la pasta troppo a lungo dopo aver aggiunto tutti gli ingredienti. 30 secondi bastano per gli impasti più ricchi.
Il motore si arresta ?	• Il coperchio si è staccato. • L'apparecchio si è staccato dalla corrente. • Uno sforzo eccessivo può causare il surriscaldamento e il conseguente arresto del motore. Questo apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che blocca il motore in caso di surriscaldamento. In tal caso, lasciar raffreddare l'apparecchio per 15 minuti. Successivamente, separare la pasta in due parti uguali e ricominciare a impastare. Controllare che la pasta non sia troppo dura. In tal caso, aggiungere un po' d'acqua e ricominciare a impastare.
La pasta non monta ?	• Verificare la data di scadenza del lievito. • Non utilizzare acqua calda per la preparazione della pasta, né surriscaldarla impastandola troppo a lungo. La temperatura ideale per la pasta è di 26°C. • Lasciare lievitare la pasta al riparo da eventuali correnti d'aria e al caldo. • La pasta a base di farina integrale lievita più lentamente della pasta a base di farina bianca. Lasciar lievitare il tempo sufficiente.
Il pane è troppo pesante ?	• Al prossimo tentativo, assicurarsi che la pasta sia uniforme, morbida, malleabile e leggermente appiccicosa prima di farla lievitare. Lasciare che la pasta raddoppi di volume prima di abbassarla e darle forma. Lasciarla raddoppiare una seconda volta dopo averle dato forma.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Questo apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccarlo dalla corrente quando non viene utilizzato. Le lame e i dischi devono essere riposti fuori della portata dei bambini.

Tutte le componenti dell'apparecchio, ad eccezione della base motore e del corpo dello sbattitore a movimento planetario, possono essere lavate in lavastoviglie. Si raccomanda di sciacquare il recipiente universale, il coperchio, gli spingivivande, le lame, i dischi e le fruste subito dopo l'uso, per evitare che vi si secchino gli alimenti.

Lavare a mano, prestando molta attenzione, lame e dischi. Evitare di lasciare questi accessori nell'acqua insaponata, maneggiandoli sempre con la massima prudenza.

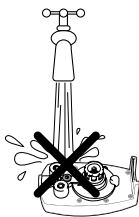
Il recipiente universale non deve essere messo nel microonde, dato che il dispositivo di chiusura dello spingivivande è metallico.

Per pulire la base dell'apparecchio, usare una spugna con del detersivo delicato. Non usare spugne abrasive.

IMPORTANTE

Non lasciare mai lame o dischi sull'asse motore quando l'apparecchio non è utilizzato.

Una volta smontato dal recipiente universale, lo sbattitore può essere lavato rapidamente e facilmente. Il corpo dello sbattitore non può essere immerso in acqua né in altro liquido. Pulirlo con una spugna o un panno umido, ed asciugarlo immediatamente.



Prima di riporre lo sbattitore, verificare che tutte le parti siano perfettamente pulite, e che non vi siano tracce di olio o grasso. Questo rallenterebbe infatti il funzionamento dello sbattitore al momento del successivo utilizzo.

10. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Come tutti gli elettrodomestici, questo robot professionale deve essere

maneggiato con cautela. Seguire i consigli riportati di seguito per evitare qualsiasi rischio di infortunio.

- Maneggiare lame e dischi con la massima attenzione. Evitare di toccare le parti metalliche taglienti.
- Posizionare sempre la lama prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non inserire mai lama o dischi sull'asse motore prima di aver bloccato il recipiente in posizione.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che la lama o il disco siano incastrati fino in fondo sull'asse del motore, e che il coperchio sia correttamente in posizione. Evitare di forzare o bloccare il meccanismo del coperchio.
- Utilizzare la spatola esclusivamente a motore spento. Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento.
- Posizionare sempre la lama prima di aggiungere gli ingredienti.
- Per grattare o sminuzzare degli alimenti, utilizzare sempre lo spingivivande. Non spingere mai con le dita né con altri utensili.
- Aspettare sempre che la lama o il disco finisca di girare, prima di togliere gli spingivivande o il coperchio.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo, di riporlo o di togliere gli accessori.
- Togliere il recipiente dalla base prima di togliere la lama.
- Fare attenzione a non far cadere la lama, tenendola con una mano quando il recipiente viene svuotato.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente con gli accessori forniti in dotazione da Cuisinart®.
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente dopo l'utilizzo, prima di montarlo o smontarlo, prima di togliere gli alimenti di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare la spina. Non tirare mai il cavo.
- 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.
- 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).
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per cucinare, secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non usare all'esterno.
- Ad esclusivo uso domestico.

1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir un robot de origen profesional Cuisinart®.

La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad, que le permitirá realizar todo tipo de recetas rápidas y sencillas.

De utilización y mantenimiento sencillos, este electrodoméstico le permitirá realizar todo tipo de recetas sencillas y originales.

Además de un potente motor, dotado de un doble dispositivo de seguridad, ultrasilencioso, y de una cubeta de gran tamaño, está provisto de

los elementos siguientes :

- Un tubo de alimentación de gran tamaño, perfecto para rebanar y rallar alimentos enteros.
- Una cuchilla para optimizar sus preparaciones.
- Cuatro discos equilibrados y robustos.
- Un sistema de amasado exclusivo. Hemos diseñado para usted una cuchilla de acero quirúrgico y un motor que calcula la velocidad de rotación óptima para amasar, que le permite preparar todo tipo de masas en unos segundos.
- Una batidora de movimiento planetario integrado. Mientras el cabezal de la batidora gira en el interior de la cubeta, las dos varillas giran sobre sí mismas, reproduciendo el movimiento de la tierra alrededor del sol. Este movimiento permite una aireación constante de los alimentos y confiere a la mezcla una ligereza inigualable.

2. MONTAJE DEL ROBOT

¡ ATENCIÓN ! LAS CUCHILLAS Y LOS DISCOS ESTÁN MUY AFILADOS.

Para evitar todo riesgo de heridas al desembalar el robot, le aconsejamos que proceda de la forma siguiente :

1. Coloque la caja cerca del mostrador de la cocina.
2. Retire el cartón. Podrá ver los diferentes accesorios.
3. Retire en primer lugar la herramienta para amasar (A) y el adaptador para los discos (B).

4. Retire después el cabezal de la batidora (C), las varillas (D1 y D2) y el adaptador (E), así como la espátula de plástico (F).

5. Un disco rebanador y un disco rallador (G y H) están colocados verticalmente a uno y otro lado del robot. Los otros 2 discos están colocados a uno y otro lado de la base motor del robot.

SÁQUELOS DESLIZÁNDOLOS CON GRAN CUIDADO.

6. Ahora retire los dos embutidores : embutidor de media luna y embutidor pequeño (I).

7. Retire la goma espuma de protección.

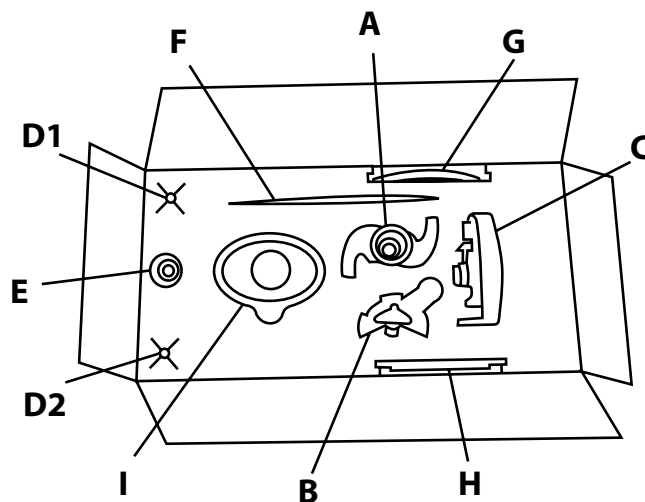
8. Ahora tiene que retirar la tapadera de la cubeta, la base del motor y la cubeta, tirando de ellos hacia arriba. Procure no hacer girar la cubeta en el sentido de las agujas del reloj, pues la separaría de la base.

NOTA : La cuchilla no va fijada a la cubeta. No dé la vuelta a la cubeta sin sacar antes la cuchilla.

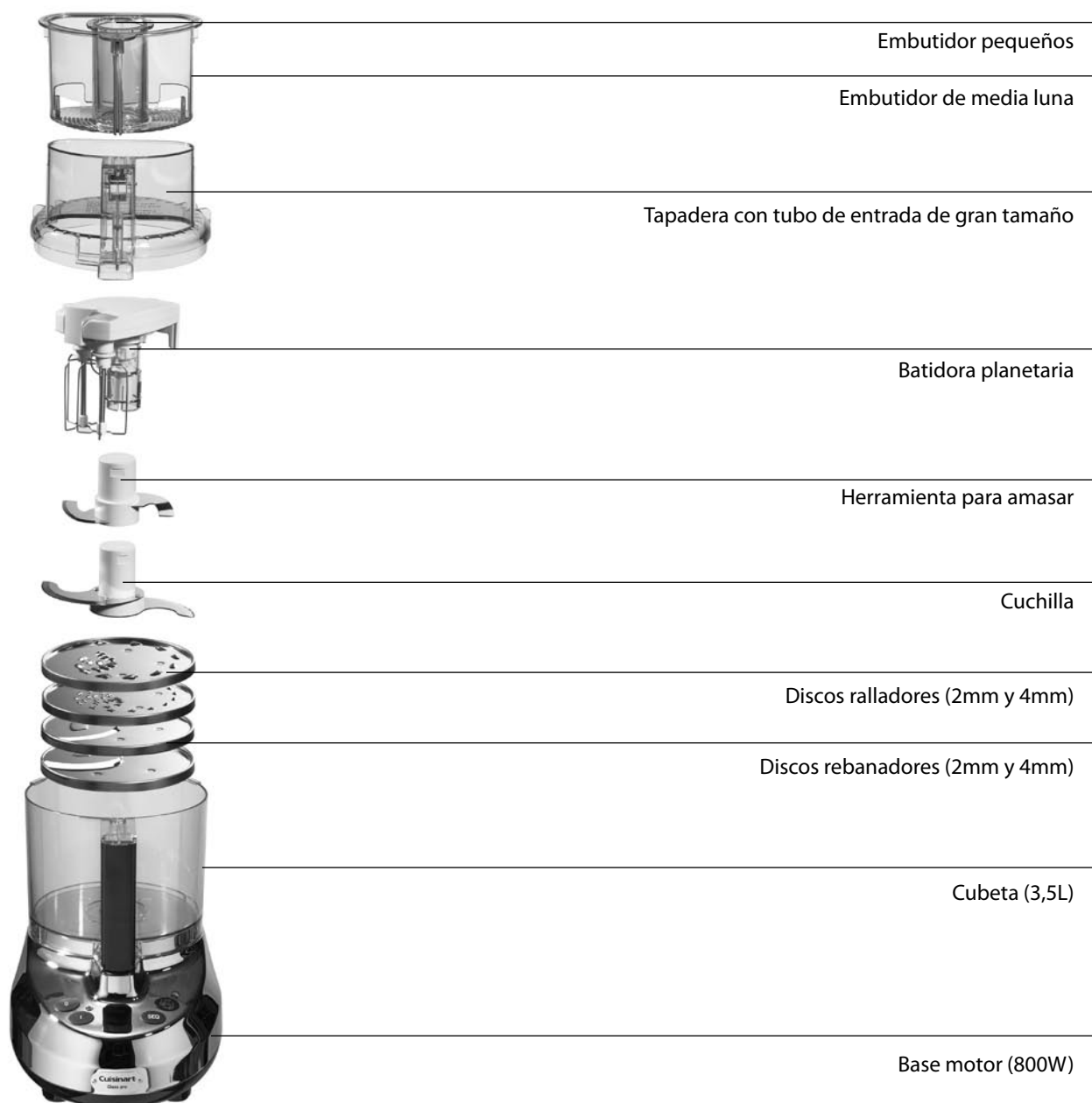
9. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizarlo.

MANIPULACIÓN DE LAS CUCHILLAS :

SUJETE SIEMPRE LA CUCHILLA POR SU PARTE CENTRAL. NO TOQUE NUNCA LAS PARTES METÁLICAS, ESTÁN MUY AFILADAS.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



El motor del robot funciona enchufado a la corriente. La tensión y la frecuencia adecuadas para este aparato se indican debajo de la base.

Este electrodoméstico está equipado con un termostato automático que evita que se recaliente. Si funciona durante un periodo de tiempo muy largo, o si está amasando una masa muy densa, o si amasa varias veces consecutivas, el motor puede sobrecargarse y se detendrá automáticamente gracias al dispositivo de seguridad interno. En este caso, apague el robot y deje que se enfríe el motor antes de ponerlo de nuevo en marcha. En general, el motor se enfría en 15 minutos. En casos extremos puede tardar hasta 1 hora.

La tapadera de la cubeta está dotada de un segundo dispositivo de seguridad. El motor sólo puede ponerse en marcha si la tapadera está bien cerrada y si el embutidor de media luna está bien encajado. En ese caso es imposible separar la cubeta de la base del motor. Para hacerlo, debe retirar el embutidor de media luna.

Si durante la utilización el embutidor de media luna se separa de la tapadera, el motor se detiene instantáneamente.

El embutidor tiene dos partes :

- Un embutidor de media luna para el tubo de alimentación más grande. Permite desactivar el dispositivo de seguridad que bloquea el motor.
- Un pequeño embutidor situado dentro del embutidor de media luna. Este embutidor está pensado para las verduras más largas (zanahorias, pepinos, etc.), para añadir líquidos e ingredientes de pequeño tamaño durante el funcionamiento.

4. UTILIZACIÓN

A. Utilización con cuchilla o herramienta para amasar

1. Encaje la cubeta sobre el eje del motor, tratando de orientar el asa hacia usted, ligeramente girada hacia la izquierda. Gire la cubeta en el sentido inverso a las agujas del reloj para fijarla al bloque motor.
2. Sujetándola por la parte central, coloque cuidadosamente una de las dos cuchillas sobre el eje central de la cubeta. Compruebe que el eje de la cuchilla y el eje motor están alineados. La cuchilla debe estar perfectamente encajada, en el fondo de la cubeta.
3. Coloque los ingredientes en la cubeta.

4. Coloque la tapadera sobre la cubeta, moviendo el asa de la tapadera hacia la izquierda. Luego gírela en el sentido inverso a las agujas del reloj para bloquearla.

5. Coloque el embutidor de media luna en el tubo de alimentación, de modo que su varilla metálica quede encajada en el dispositivo de seguridad de la tapadera. El robot está listo para su uso.

La cuchilla le permite picar, triturar, moler y hacer puré :

- Hierbas
- Cebolla, ajo, chalota
- Especies
- Carne y pescado, crudo o cocido
- Frutas y verduras crudas o cocidas
- Algunos quesos
- Chocolate y café
- Frutos secos (nueces, almendras, etc...)
- Picar hielo
- Emulsionar salsas (mayonesa, rouille, bearnesa, vinagreta)
- Hacer un puré de legumbres, verduras o de frutas
- Preparar algunas masas semilíquidas (gofres, crepes, bizcochos, pestiños, etc...)

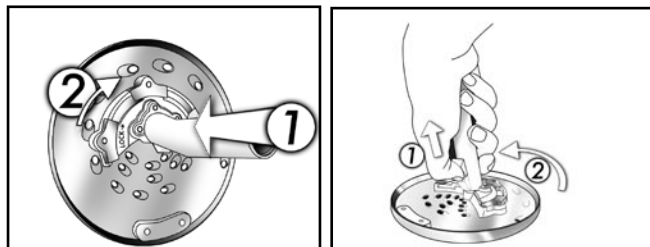
La herramienta para amasar permite realizar masas duras en unos segundos :

- Siempre se utiliza junto con la tecla 
- Masa de pan
- Masa de pizza
- Pasta brisa
- Masa azucarada
- Hojaldre
- Masa de buñuelos
- Masa de bizcocho
- Brioche

B. Utilización con disco

1. Encaje la cubeta sobre el eje del motor, tratando de orientar el asa hacia usted, ligeramente girada hacia la izquierda. Gire la cubeta en el sentido inverso a las agujas del reloj para fijarla al bloque motor.
2. Coloque el disco con la cara cortante sobre una superficie plana. Coloque el adaptador sobre el soporte de fijación del disco. El indicador «Lock» (bloquear) situado en el lado izquierdo del adaptador debe encontrarse a la izquierda del soporte del disco.

- Empuje el adaptador hacia abajo y gírelo hacia la derecha, de modo que los resaltes queden cubiertos por las partes metálicas. Un clic indica que el adaptador está bien colocado (Para desbloquear el adaptador, deslice el botón blanco hacia arriba y gire en el sentido inverso al de las agujas de un reloj).



- Dé la vuelta al disco y acople el adaptador sobre el eje del motor. Debe estar perfectamente encajado hasta el fondo de la cubeta.
- Coloque la tapadera sobre la cubeta, moviendo el asa de la tapadera hacia la izquierda. Luego gírela en el sentido inverso a las agujas del reloj para bloquearla.
- Coloque el embutidor de media luna en el tubo de alimentación, de modo que su varilla metálica quede encajada en el dispositivo de seguridad de la tapadera. El robot está listo para su uso.

Los discos rebanadores (2 mm y 4 mm) permiten cortar en rebanadas pequeñas o rodajas (tubo de alimentación pequeño) o en rebanadas grandes (tubo de alimentación grande) :

- Todo tipo de verduras crudas
- Todo tipo de frutas crudas
- Algunos quesos (pasta semidura)
- Carne o pescado crudo (coloque en el congelador los trozos para endurecerlos antes de rebanarlos)
- Carne cocinada (siempre fría)
- Pescado cocinado (únicamente pescado de carne firme, atún, pez espada)
- Crustáceos cocidos y fríos (colas de langosta o bogavante)
- Moluscos cocidos ligeramente congelados o cocinados y fríos (vieiras)
- Puerros a lo largo para juliana

Los discos ralladores (2 mm y 4 mm) permiten obtener ralladuras largas, finas o gruesas (tubo de alimentación grande) :

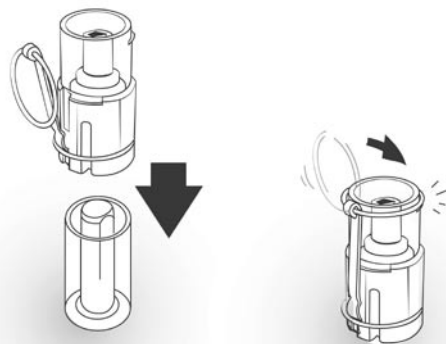
- Verduras crudas (zanahoria, apio, calabacín, patata,

etc.)

- Verdura cocida para puré (patata, zanahoria, apio)
- Fruta cruda (manzanas, peras)
- Quesos de pasta firme (gruyere, manchego curado, etc.)
- Quesos de pasta semiblanda o semidura (parcialmente congelado)
- Chocolate

C. Utilización con batidora planetaria

- Para fijar las dos varillas, sujete el cabezal con una mano, colocando la parte inferior frente a usted. Encaje las espigas metálicas de las varillas en los dos orificios haciendo presión y girando ligeramente, hasta que un clic le indique que están perfectamente fijadas.
- Encaje la cubeta sobre el eje del motor, tratando de orientar el asa hacia usted, ligeramente girada hacia la izquierda. Gire la cubeta en el sentido inverso a las agujas del reloj para fijarla al bloque motor.
- Encaje el adaptador en el vástago del motor, empujando todo lo posible hacia abajo la parte provista del anillo fijo. El otro anillo (unido a la espiga metálica) debe estar suelto. Cuando el adaptador esté en su sitio, enganche el anillo libre a la parte superior del adaptador.



- Encaje la batidora en el adaptador.
- Coloque la tapadera sobre la cubeta, moviendo el asa de la tapadera hacia la izquierda. Luego gírela en el sentido inverso a las agujas del reloj para bloquearla.
- Coloque el embutidor de media luna en el tubo de alimentación, de modo que su varilla metálica quede encajada en el dispositivo de seguridad de la tapadera. El

robot está listo para su uso.

NOTA : Para retirar las varillas tras su uso, sólo tiene que empujar hasta el fondo el botón que se encuentra en la parte superior de la batidora.

La batidora planetaria le permite emulsionar las siguientes preparaciones :

- Claras a punto de nieve
- Nata batida (chantilly, nata montada, tiramisú...)
- Mayonesa (salsa bearnesa, rouille, crema muselina...)
- Merengue
- Pastas semilíquidas (crepes, sabayones, gofres, bizcochos, marmolados, genovesas...)
- Vinagreta
- Crema pastelera

5. FUNCIONES DEL ROBOT

A. Funcionamiento secuencial

Este botón permite controlar a voluntad el funcionamiento del aparato.

Una vez colocados los ingredientes en la cubeta, sólo hay que pulsar la tecla  varias veces, cuantas sea necesario. Cuando suelte la tecla, el motor se detendrá.

B. Encendido y apagado

Las teclas  y  permiten encender y apagar el motor. Sólo hay que pulsar la tecla  después de colocar los ingredientes en la cubeta o en el tubo de alimentación, y la tecla  para apagar el motor.

NOTA : El robot se pone en marcha cuando la tapadera está bloqueada y el embutidor de media luna está correctamente colocado. Se detiene inmediatamente en cuanto se retira el embutidor o se abre la tapa.

C. Amasar

La tecla  se utiliza junto con la tecla  o la tecla . Esta tecla da al robot una velocidad especialmente adecuada para amasar. Pulse la tecla . Se enciende un piloto luminoso. Luego pulse la tecla  o  tantas veces como sea necesario hasta que la masa esté lista.

6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

A. Picar o hacer purés

Para picar alimentos utilice la cuchilla. Instálela tal y como se indica en la sección «Utilización con cuchilla o herramienta para amasar ». Corte los alimentos en trozos antes de introducirlos en el tubo de alimentación.

Pulse y suelte la tecla  varias veces, procurando que los alimentos caigan cada vez en el fondo de la cubeta. Si hace falta, utilice la espátula para limpiar los bordes de la cubeta. Gracias a este procedimiento, los alimentos se picarán finamente. Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos.

Para hacer puré los alimentos, tritúrelos someramente y luego pulse la tecla  hasta alcanzar la textura deseada (**NOTA :** no conviene utilizar este sistema para hacer puré de patatas).

IMPORTANTE

- No utilice cantidades superiores a las recomendadas en estas instrucciones.
 - Espere siempre a que la cuchilla deje de girar antes de retirar la tapa.
 - No trate de retirar el embutidor, la tapa y la cubeta al mismo tiempo. Primero debe retirar el embutidor, y luego la cubeta y su tapadera pueden retirarse juntas.
 - Retire la cuchilla antes de vaciar la cubeta. En caso de preparaciones semilíquidas, coloque un dedo sobre la parte central de la cuchilla y vacíe la cubeta.
- ¡ ATENCIÓN ! LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFILADA.
- No toque nunca las partes metálicas y sujete siempre la cuchilla por su parte central.

Picar alimentos duros

Para picar alimentos duros, retire el embutidor pequeño, pulse la tecla  e introduzca los alimentos por el tubo de alimentación. Los alimentos de pequeño tamaño se pueden utilizar enteros. El resto debe cortarse en trozos de unos 3 cm.

Picar hierbas frescas

Las hierbas aromáticas, la cubeta y la cuchilla deben estar completamente limpias y secas. Corte los tallos de las hierbas, conservando únicamente la parte tierna. Coloque las hierbas en la cubeta y pulse la tecla  varias veces, hasta que las hierbas estén suficientemente picadas.

Si están perfectamente secas antes de picarlas, las hierbas

aromáticas se conservarán 4 a 5 días en la nevera.

Picar carne, aves, pescados y mariscos

Los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados. Córtelos en trozos de unos 3 cm. Pulse la tecla  para picarlos ligeramente. Procure no superar las cantidades indicadas. Para picar finamente, pulse la tecla  y deje funcionar el motor durante unos segundos. Si es necesario, utilice la espátula para retirar los alimentos que se peguen.

Picar nueces

Coloque las nueces en la cubeta y pulse varias veces la tecla . Verifique frecuentemente que las nueces no se peguen unas a otras en la cubeta. Utilice la espátula para distribuir las por la cubeta.

B. Rebanar y rallar

Rebanar frutas y verduras enteras

Para rebanar frutas y verduras redondas de tamaño medio, como cebollas o patatas, corte los extremos, con el fin de la fruta o la verdura se asienten bien sobre el disco. Elija frutas o verduras firmes y no demasiado maduras. Retire el corazón, las pepitas o los huesos antes de rebanar.

Llene el tubo de alimentación en función de los resultados deseados

- Para obtener rebanadas largas, corte los alimentos con una longitud igual a la del tubo de alimentación y coloque los trozos horizontalmente. No supere el nivel MAX indicado en la tapa.
- Para obtener rodajas (zanahorias, pepinos y otras verduras largas), corte los alimentos con la longitud del tubo y colóquelos en posición vertical. No supere el nivel MAX indicado en la tapa.

IMPORTANTE

- No apriete demasiado los alimentos para que no se atasque el embutidor. No haga demasiada presión sobre el embutidor para no dañar el electrodoméstico. Para rallar o rebanar frutas o verduras blandas, como plátanos, champiñones, fresas o tomates, apriete muy suavemente, con el fin de no aplastarlas.
- Utilice siempre el embutidor para rallar o rebanar los alimentos. No meta en ningún caso los dedos o la espátula en el tubo de alimentación.

Rebanar carne o aves crudas

Corte los alimentos del ancho del tubo de alimentación. Póngalos en el congelador hasta que estén duros al tacto, pero fáciles de atravesar con la punta de un cuchillo. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación, con el lado plano hacia abajo, y empuje con el embutidor para empezar a rebanar.

Rebanar carne o aves cocidas

Los alimentos deben estar fríos, si es posible cortados en trozos del mismo ancho que el tubo de alimentación. Para rebanar una salchicha, utilice el tubo más pequeño. Coloque los trozos verticalmente, empujando lo suficiente para que no salgan despedidos cuando el disco se ponga en marcha. Rebanar queso No todos los tipos de queso se pueden cortar en rebanadas. En general, el queso de pasta blanda no es muy adecuado y el queso de pasta muy dura puede dañar el disco o el propio robot. No trate de rebanar un queso que no pueda cortar con un cuchillo. Vea la tabla de indicaciones y los comentarios en el apartado 7 « Sugerencias de los Chefs » de este libro de instrucciones.

C. Amasar

Este robot está pensado para preparar masa en un tiempo mínimo.

Existen dos tipos de masa :

- Las masas fermentadas están formadas por levadura y una mezcla de harina que contenga al menos un 50% de harina blanca. En general se prepara con agua. Es uniforme, flexible y se pega ligeramente a los dedos. Cuando está correctamente amasada forma una bola.
- Las masas para tarta dulces o saladas contienen una proporción más importante de azúcar, mantequilla y/o huevos. En general se prepara con leche. Es una masa rica y pegajosa que no siempre forma una bola después de su amasado.

Los dos tipos de masa se preparan utilizando la tecla  Al pulsarla se enciende un piloto, que indica que ha seleccionado la modalidad « Amasar ».

Capacidad máxima

La capacidad máxima de harina blanca es de 700 g y de 420 g para la harina integral.

IMPORTANTE

Utilice la herramienta de amasar con más de 400 g de masa. Esta cuchilla no llega hasta las paredes de la cubeta, por lo que no puede mezclar toda la harina si la cantidad es muy pequeña. Por esta razón, si desea amasar menos de 400 g de masa, es preferible utilizar la cuchilla de corte.

Receta de masa para pan

Ingredientes : • 700 g de harina tipo 45

- 10 g de sal
- 15 g de levadura de panadería
- 420 ml de agua fría (Nota : la cantidad de agua puede variar en función de la calidad de la harina)

Incorpore todos los ingredientes a la cubeta de preparación del robot.

Pulse la tecla , luego la tecla  hasta obtener una masa homogénea.

Saque la masa de la cubeta y amásela a mano unas 20 veces para darle elasticidad (si es necesario, añada un poco de harina). Deje que suba la masa a cubierto de las corrientes de aire entre 1 h y 1h30. Deberá duplicar su volumen.

Vuelva a amasar varias veces con la mano. Forme bolas de unos 50 g para facilitar su cocción en el horno. Deje que suban las bolas de masa durante 30 minutos. Introdúzcalas en un horno precalentado a 240C.

Coloque un recipiente con agua en el fondo del horno para mantener la humedad.

Deje cocer unos 20 minutos hasta que los panes se pongan de color avellana.

Truco : para que la masa salga bien, utilice agua muy fría.

IMPORTANTE

- Respete siempre las cantidades recomendadas.
- Para poderla amasar, la masa debe estar suficientemente flexible. Una masa demasiado dura podría dañar el robot.

D. Batir

La batidora planetaria permite montar claras a punto de nieve. Coloque las claras en la cubeta y pulse la tecla . Deje que gire el motor hasta que las claras formen una masa compacta.

Truco : añada una pizca de sal o unas gotas de zumo de limón para obtener mejor resultado.

La batidora planetaria le permite emulsionar las siguientes preparaciones :

- Nata batida (chantilly, nata montada, tiramisú...)
- Mayonesa (salsa bearnesa, rouille, crema muselina...)
- Merengue
- Pastas semilíquidas (crepes, sabayones, gofres, bizcochos, marmolados, genovesas...)
- Vinagreta
- Crema pastelera

7. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- El tubo de alimentación más ancho permite realizar distintos tipos de corte, colocando los alimentos a lo largo y horizontalmente con total seguridad.
- El embutidor permite alimentar el robot de distintas maneras. Bien por el tubo de alimentación pequeño para las preparaciones líquidas o sólidas de pequeño tamaño, bien por el propio embutidor para líquidos (fabricación de pan o de sopa). De esta forma el líquido se distribuye mejor.
- Corte los alimentos grandes en trozos de más o menos 3 cm antes de triturarlos. Así se podrán obtener mejores resultados. Además, cuanto más grandes sean los trozos, más largo será el tiempo de preparación.
- Para rebanar perfectamente pimientos enteros, retire el rabo y las pepitas por el extremo más ancho. Deje entero el otro extremo del pimiento, para que quede rígido.
- Es mejor utilizar la tecla  para triturar. De esta forma, los alimentos pueden caer en el fondo de la cubeta entre cada pulsación y quedan perfectamente triturados. Verifique

frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos. Este principio se aplica también para el hielo picado. Para picar hierbas, la cubeta y la cuchilla deben estar totalmente secos. Cuanto mayor sea la cantidad de hierba, más finamente se triturarán. Pueden congelarse en un envase hermético.

- Para hacer puré de patatas, utilice el disco de rallar (4 mm). Obtendrá un puré de una consistencia ideal. Utilice este disco para rallar cubitos de hielo y obtener hielo en escamas muy fino para combinados.
- Realice preparaciones más ligeras gracias a la batidora planetaria (menos azúcar en el merengue). Para montar una mayonesa o salsas emulsionadas, añada los diferentes líquidos por el tubo de alimentación pequeño. Utilice la tecla **SEQ** para emulsionar salsas, para que los líquidos no caigan sobre la batidora planetaria. Efectúe la operación en dos veces si la preparación es demasiado voluminosa. Para preparar cremas densas con mantequilla, trabaje primero la mantequilla para ablandarla, para evitar que bloquee la batidora. La batidora no puede utilizarse para realizar pastas espesas, picar hielo o triturar alimentos sólidos.
- Utilice agua fría para fabricar la masa de pan. La masa tendrá mejor textura y obtendrá un pan de gran calidad. La masa de pan está lista cuando forma una bola y no se pega a los bordes de la cubeta. La cantidad de agua puede variar en función de la calidad de la harina.

CANTIDADES RECOMENDADAS PARA DIFERENTES INGREDIENTES

INGREDIENTES	CANTIDAD
Pasta brisa, azucarada	1,5 kg
Masa de brioche	800g
Frutas y verduras ralladas o rebanadas	1,5 kg
Potaje, crema de verduras	1,5 litros
Claras a punto de nieve	3 a 10 huevos
Nata montada	0,5 litros

CORTAR Y RALLAR QUESO

TIPO DE QUESO	P I C A R / TRITURAR	RALLAR	REBANAR
Pasta blanda (a temperatura ambiente)	si	no	no
Pasta semiblanda (semicongelada)	si	si	no
Pasta semidura (semicongelada)	si	si	si
Pasta dura (a temperatura ambiente)	si	si	no

No todos los tipos de queso se pueden cortar en rebanadas. En general, el queso de pasta blanda no es muy adecuado y el queso de pasta muy dura puede dañar el disco o el propio robot.

Es posible rallar la mayor parte de los quesos, salvo los quesos de pasta blanda. La única excepción a esta regla es la mozzarella, que se puede rallar cuando se pone en el congelador hasta que se endurece, con resultados perfectos. Los quesos de pasta dura, como el parmesano, sólo se pueden rallar a temperatura ambiente.

8. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿ Qué hacer si :	Respuestas :
Los ingredientes no se han triturado suficientemente y quedan trozos ?	• Corte los alimentos grandes en trozos antes de proceda mediante toques para obtener mejores resultados.
¿ Es posible superar las cantidades máximas ?	• No, pues podría dañarse el robot y el resultado no sería óptimo.
Los ingredientes no se mezclan correctamente ?	• Los ingredientes líquidos deben añadirse únicamente cuando el motor está girando. Viértalos por el tubo de alimentación, nunca directamente en la cubeta. Verifique que el líquido se ha mezclado bien con los demás ingredientes. Si no es así, deje de verter, pero no detenga el motor. Espere a que los ingredientes estén mezclados antes de añadir el líquido restante. • Si la mantequilla no está fundida, debe cortarla en dados antes de añadirla. Ponga la mantequilla a temperatura ambiente antes de añadirla.
La cuchilla sube en la cubeta ?	• La cuchilla no está colocada correctamente. Verifique que está enganchada hasta el fondo. • La cantidad de masa supera el máximo recomendado. Retire una parte de la masa y proceda en dos veces. • Si la masa es muy pegajosa, es posible que la cuchilla suba en la cubeta. En ese caso, coloque la cuchilla en su sitio, encienda el motor y añada inmediatamente 40g de harina por el tubo de alimentación.
La masa no forma una bola ?	• La cantidad de masa supera el máximo recomendado. Retire una parte de la masa y proceda en dos veces. • La masa está demasiado seca. Si está grumosa al tacto, añada agua, 15ml de una vez, mientras gira el motor, hasta que la masa forme una bola que limpie el interior de la cubeta. • La herramienta para amasar está diseñada para un mínimo de 400g de masa. Para menos de 400g de masa, debe utilizar la cuchilla.
Se forman bolas de masa encima de la cuchilla, repártala por la masa no es uniforme ?	• Detenga el motor, retire la masa, divídala en 3 y cubeta. Encienda de nuevo el robot y amase hasta que la masa esté flexible y maleable. Verifique que no está demasiado seca ni demasiado húmeda.

¿ Qué hacer si :	Respuestas :
La pasta está dura al tacto después de amasar ?	• Divida la masa en 2 o 3 partes iguales y repártala por la cubeta. Amase hasta que esté flexible y maleable. Si es necesario, añada agua.
La masa chorrea sobre la base del robot ?	• Ponga siempre el motor en marcha antes de añadir los ingredientes líquidos. Vierta el líquido lentamente, a medida que lo van absorbiendo los otros ingredientes.
El motor va más despacio ?	• La cantidad de masa supera el máximo recomendado. Retire una parte de la masa y proceda en dos veces. • No amase durante demasiado tiempo después de haber añadido todos los ingredientes. 30 segundos es suficiente para las masas más ricas.
El motor se detiene ?	• La tapadera se ha salido de su sitio. • El robot se ha desenchufado. • Un esfuerzo muy importante puede causar una sobrecarga y una parada del motor. Este aparato está equipado con un termostato de seguridad que bloquea el motor en caso de recalentamiento. En este caso, deje enfriar el robot durante 15 minutos. Luego separe la masa en dos partes iguales y empiece a amasar. Verifique que la masa no está demasiado dura. Si es así, añada un poco de agua y vuelva a amasar.
La masa no sube ?	• Compruebe la fecha de caducidad de la levadura. • No utilice agua caliente para preparar la masa, o no recaliente la masa amasándola demasiado tiempo. La temperatura ideal para la masa es de 26°C. • Deje que suba la masa a cubierto de las corrientes de aire y en un lugar caliente. • La masa a base de harina integral sube más lentamente que la masa a base de harina refinada. Deje que fermente tiempo suficiente.
El pan está demasiado pesado ?	• La próxima vez, verifique que la masa está uniforme, flexible, maleable y ligeramente pegajosa antes de ponerla a fermentar. Deje que la masa duplique su volumen antes de bajarla y darle forma. Deje que duplique de nuevo su volumen después de darle forma.

9. LIMPIAR Y GUARDAR

Puede dejar el robot sobre el mostrador de la cocina. Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando.

Las cuchillas y discos deben guardarse fuera del alcance de los niños.

Todos los elementos del robot, con excepción de la base motor y el cabezal de la batidora planetaria, pueden lavarse en el lavavajillas. Es preferible aclarar la cubeta, la tapa, los embutidores, las cuchillas, los discos y las varillas inmediatamente después de su uso, con el fin de evitar que los restos de comida se sequen.

Tenga cuidado cuando lave las cuchillas y los discos a mano. Procure no dejarlos en agua jabonosa. Manipúelos siempre con la mayor precaución.

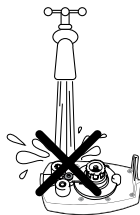
La cubeta no debe utilizarse en el microondas, pues el dispositivo de bloqueo del embutidor es metálico.

Para limpiar la base del robot utilice una esponja humedecida en detergente suave. No utilice una esponja abrasiva.

IMPORTANTE

No deje nunca la cuchilla o el disco sobre el eje del motor cuando no esté utilizando el robot.

Una vez que haya desmontado la batidora de la cubeta, puede lavarla rápidamente y con facilidad. No sumerja el cabezal de la batidora en agua o en cualquier otro líquido. Limpie el cabezal con una esponja o un trapo húmedo. Séquelo inmediatamente.



Antes de guardar la batidora, verifique que todas las piezas están totalmente limpias, sin restos de aceite o grasa, lo que ralentizaría el funcionamiento de la batidora en su siguiente utilización.

10. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Como todo electrodoméstico, este robot de origen profesional debe manipularse con precaución. Siga estos consejos para evitar los riesgos de lesiones.

- Manipule las cuchillas y los discos con suma precaución. Evite tocar las partes metálicas cortantes.
- Coloque siempre la cuchilla en su sitio antes de añadir los ingredientes.
- No coloque nunca la cuchilla o el disco sobre el eje del motor antes de haber bloqueado la cubeta.
- Antes de encender el robot verifique que la cuchilla o el disco están insertados hasta el fondo en el eje del motor y que la tapadera está correctamente colocada. No fuerce o bloquee el mecanismo de la tapa.
- Utilice la espátula únicamente cuando el motor está parado. Evite todo contacto con las piezas en movimiento.
- Coloque siempre la cuchilla en su sitio antes de añadir los ingredientes.
- Utilice siempre el embutidor para rallar o rebanar los alimentos. No empuje nunca con los dedos ni con cualquier otro utensilio.
- Espere siempre que la cuchilla o el disco haya dejado de girar antes de retirar los embutidores o la tapadera.
- Desenchufe el robot antes de limpiarlo y de colocar o retirar los accesorios.
- Retire la cubeta de la base antes de retirar la cuchilla.
- Sujete la cuchilla mientras vacía la cubeta para impedir que se caiga.
- Utilice el robot exclusivamente con los accesorios suministrados por Cuisinart®.
- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo, antes de retirar los alimentos y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga 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.
- No utilice el robot si ha recibido un golpe o presenta señales

aparentes de deterioro.

- Deje inmediatamente de utilizar el robot 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 con las exigencias esenciales de las directivas 04/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la directiva 93/68/CEE (etiquetado CE).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

