



# Cuisinart®



**Robot Blender**  
**Food Processor Blender**

BFP703CE : Chrome

BFP703SIE : Silver

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

BFP703E-BFP703CE-BFP703SIE



## SOMMAIRE

<b>Introduction</b> .....	6
<b>A. Le Blender</b> .....	6
1. Description et fonctions .....	6
2. Assemblage .....	7
3. Utilisation .....	7
4. Nettoyage et entretien .....	8
5. Quelques conseils .....	8
Guide de référence des fonctions Blender .....	8
Guide de sélection des vitesses .....	8
<b>B. Le Robot</b> .....	9
1. Description et fonctions .....	9
2. Montage .....	9
A. Avec la lame hachoir .....	9
B. Avec le disque réversible pour émincer et râper .....	9
3. Utilisation .....	10
4. Nettoyage et rangement .....	10
Préparation des aliments à hacher .....	11
Préparation des aliments à émincer et râper .....	11
<b>Consignes de sécurité</b> .....	12

## CONTENTS

<b>Introduction</b> .....	13
<b>A. The Blender</b> .....	13
1. Product description and features .....	13
2. Assembly of the blender .....	14
3. Using the blender .....	14
4. Cleaning & maintenance .....	15
5. Important helpful hints .....	15
Reference guide to the blender features .....	15
Speed selection guide .....	15
<b>B. The Food Processor</b> .....	16
1. Product description and features .....	16
2. Assembly of the food processor .....	16
A. With the chopping blade .....	16
B. With the reversible slicing/grating disc .....	16
3. Using the food processor .....	17
4. Cleaning and storage .....	17
Preparing food to chop .....	18
Preparing food to slice and grate .....	18
<b>Safety Instructions</b> .....	19

## INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung .....	20
<b>A. Der Blender</b> .....	20
1. Beschreibung und Funktionen .....	20
2. Zusammenbau .....	21
3. Gebrauch .....	21
4. Reinigung und Pflege .....	22
5. Einige Ratschläge .....	22
Leitfaden zu den Funktionen des Blenders .....	22
Leitfaden zur Wahl der Geschwindigkeiten .....	22
<b>B. Der Roboter</b> .....	23
1. Beschreibung und Funktionen .....	23
2. Montage .....	23
A. Mit Hackmesser .....	23
B. Mit umkehrbaer Scheibe zum Reiben und Raspeln .....	23
3. Gebrauch .....	24
4. Reinigen und Verstauen .....	24
Vorbereitung des Hackguts .....	25
Vorbereitung des Reib- und Raspelguts .....	25
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	26

## INHOUD

Inleiding .....	27
<b>A. De Blender</b> .....	27
1. Beschrijving en functies .....	27
2. Assemblage .....	28
3. Gebruik .....	28
4. Schoonmaak en onderhoud .....	29
5. Enkele tips .....	29
Blenderfuncties .....	29
Snelheidskeuze .....	29
<b>B. De Robot</b> .....	30
1. Beschrijving en functies .....	30
2. Montage .....	30
A. Met het hakmes .....	30
B. Met de omkeerbare schijf om fijn te snijden en te raspn .....	30
3. Gebruik .....	31
4. Schoonmaken en opbergen .....	31
Vorbereitung van de te hakken voedingsmiddelen .....	32
Vorbereitung van de fijn te snijden en te raspn voedingsmiddelen .....	32
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	33

## INDICE

<b>Introduzione</b> .....	34
<b>A. Frullatore</b> .....	34
1. Descrizione e funzioni .....	34
2. Assemblaggio .....	35
3. Utilizzo .....	35
4. Pulizia e manutenzione .....	36
5. Alcuni consigli .....	36
Guida di riferimento delle funzioni frullatore .....	36
Guida di selezione delle velocità .....	36
<b>B. Robot</b> .....	37
1. Descrizione e funzioni .....	37
2. Montaggio .....	37
A. Con la lama tritatutto .....	37
B. Con il disco reversibile per sminuzzare e grattugiare .....	37
3. Utilizzo .....	38
4. Pulizia e manutenzione .....	38
Preparazione degli alimenti da tritare .....	39
Preparazione degli alimenti da sminuzzare e grattugiare .....	39
<b>Istruzioni di sicurezza</b> .....	40

## SUMARIO

<b>Introducción</b> .....	41
<b>A. La batidora de vaso</b> .....	41
1. Descripción y funciones .....	41
2. Montaje .....	42
3. Utilización .....	42
4. Limpieza y mantenimiento .....	43
5. Consejos .....	43
Guía de referencia de las funciones de la batidora .....	43
Guía de selección de las velocidades .....	43
<b>B. El Robot</b> .....	44
1. Descripción y funciones .....	44
2. Montaje .....	44
A. Con la cuchilla .....	44
B. Con el disco reversible para rebanar y rallar .....	44
3. Utilización .....	45
4. Limpieza y conservación .....	45
Preparación de los alimentos antes de picarlos .....	46
Preparación de los alimentos antes de rebanarlos y rallarlos .....	46
<b>Signas de seguridad</b> .....	47

# INTRODUCTION

Le blender/robot ménager Cuisinart® est un outil perfectionné et très complet qui vous permettra de réaliser d'innombrables préparations culinaires en quelques instants.

Grâce à sa fonction de blender, il vous permet de réduire en purée, mélanger ou mixer toutes sortes d'aliments. Il permet aussi de piler la glace ou de préparer des milk-shakes.

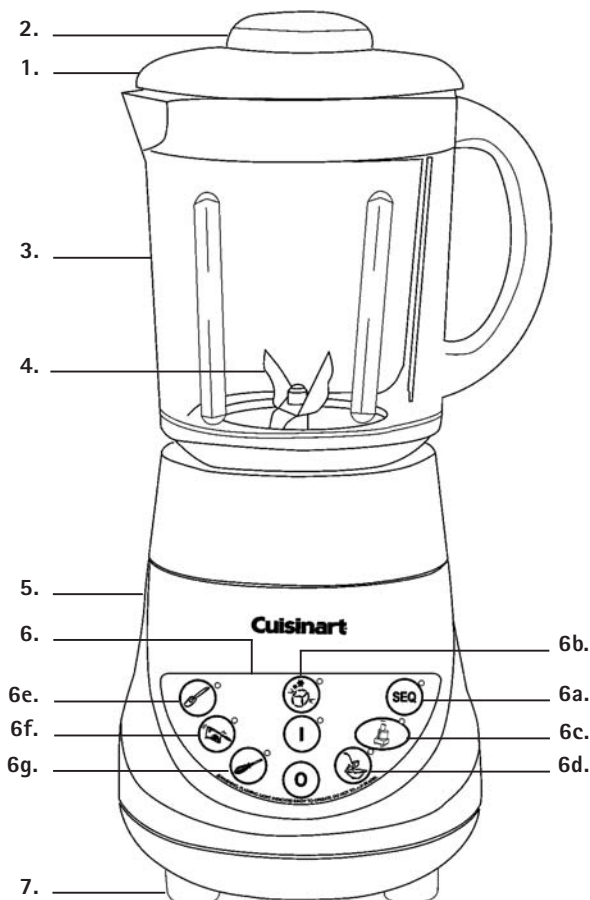
En fixant sur la base le bol robot, votre appareil peut hacher des aliments crus ou cuits jusqu'à une consistance très fine. Le disque réversible permet d'émincer ou râper les aliments en quelques secondes.

Facile à nettoyer, votre appareil vous garantit des années de préparations culinaires particulièrement réussies.

# A. Le Blender

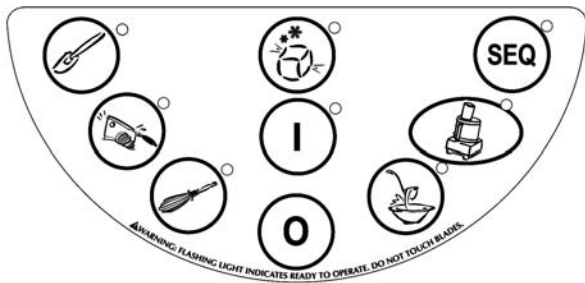
## 1. DESCRIPTION ET FONCTIONS

- 1. Couverture**  
Facile à utiliser et résistant aux fuites, il se place sur le bol d'une simple pression.
- 2. Doseur gradué**  
Il vous permet de mesurer jusqu'à 60ml et de verser les ingrédients sans retirer le couvercle.
- 3. Bol en verre gradué d'une contenance de 1250ml**  
Épais, avec ouverture large et bec verseur anti-goutte.
- 4. Lames en acier inoxydable**  
Très résistantes, même pour piler la glace.
- 5. Bloc moteur**  
Robuste et stable, à haute résistance.
- 6. Touches de commande**  
Faciles à utiliser et à nettoyer. L'appareil est muni de 6 vitesses + 1 vitesse séquentielle (voir 6a), ce qui lui assure une grande polyvalence. Les indicateurs lumineux aident à repérer la vitesse utilisée.
  - 6a. Touche SEQ - marche séquentielle**  
S'utilise sur n'importe quelle vitesse, pour vous permettre de mixer les ingrédients exactement jusqu'à la consistance désirée.
  - 6b. Touche Piler la Glace**  
Active une vitesse spéciale pour piler la glace. Important: les accessoires du robot ménager ne sont pas conçus pour piler la glace.
  - 6c. Touche Robot**  
S'utilise avec les accessoires du robot (voir page 4), et pour liquéfier.
  - 6d. Touche Réduire en purée**  
Pour préparer des mélanges homogènes et crémeux à partir d'aliments solides (milk-shakes ou aliments pour bébés par exemple).
  - 6e. Touche Mélanger**  
Pour incorporer les aliments et obtenir un mélange homogène.
  - 6f. Touche Hacher**  
Pour hacher les aliments grossièrement ou finement.
  - 6g. Touche Battre**  
Pour battre la crème, créer des nappages pour gâteaux, etc.
- 7. Pieds antidérapants**  
Empêchent l'appareil de bouger pendant l'utilisation.



## 2. ASSEMBLAGE DU BLENDER

Pour utiliser le blender, il suffit de poser le bol sur le bloc moteur de telle façon que les graduations inscrites sur le bol soient orientées face à vous et que la poignée soit positionnée sur le côté. Placer ensuite le couvercle sur le bol et appuyer, puis emboîter le couvercle doseur. Brancher l'appareil. Il est prêt à être utilisé.



## 3. UTILISATION DU BLENDER

1. Ajouter tous les ingrédients nécessaires et mettre le couvercle. Il est également possible de placer le couvercle, puis d'ajouter les ingrédients en ôtant le couvercle doseur. Replacer ensuite le couvercle doseur. Des ingrédients supplémentaires peuvent aussi être ajoutés en cours de mixage par le couvercle doseur.

**Note:** ajoutez tout d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides. Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène et épargnerez au moteur une tension inutile.

2. **POUR COMMENCER A MIXER:** presser la touche I. Le voyant rouge clignote, indiquant que le blender est sous tension.
3. **SELECTIONNER UNE VITESSE DE MIXAGE:** presser la touche vitesse choisie. Le blender se met en marche. Pour changer de vitesse, il suffit d'appuyer sur une autre touche. Il n'est pas nécessaire d'éteindre le moteur.
4. **TEMPS DE MIXAGE:** ne travaillez pas trop les aliments. Les résultats escomptés sont atteints en quelques secondes et non en quelques minutes.
5. **ARRETER LE MIXAGE:** presser la touche vitesse choisie. Le moteur s'arrête. Le témoin lumineux clignote, indiquant que l'appareil est toujours sous tension. Pour désactiver complètement le blender, appuyer sur la touche O.
6. **MODE SEQ:** pour procéder à un mixage par impulsions, presser la touche I puis la touche SEQ. Le témoin lumineux SEQ clignote. Pressez ensuite la touche de la vitesse désirée et relâchez-la. Répétez autant

de fois que vous le désirez. A chaque impulsion tous les témoins lumineux (la position I, la touche SEQ et la vitesse sélectionnée) s'allument.

La touche SEQ s'utilise pour venir à bout de morceaux d'aliments plus importants ou pour contrôler la texture des aliments quand vous les hachez. La fonction SEQ est également efficace en début de mixage, ou lorsque vous passez des aliments qui ne nécessitent qu'un faible temps de mixage.

7. **POUR PILER LA GLACE:** Utiliser le bol blender uniquement. Pour vous permettre de mieux contrôler le processus, la fonction "Piler la glace" fonctionne comme la touche SEQ. Placer les glaçons dans le bol blender, mettre en place le couvercle et appuyer sur la touche I. Presser ensuite la touche "Piler la glace" par brèves impulsions jusqu'à ce que la glace ait la consistance désirée.
8. **DETACHER LES ALIMENTS COINCES:** utiliser une spatule pour retirer les aliments logés autour du bloc hachoir. Ne jamais introduire la main dans l'appareil lorsque celui-ci est branché. UTILISER LA SPATULE UNIQUEMENT LORSQUE L'APPAREIL EST ETEINT ET DEBRANCHE. Ensuite, remettre le couvercle en place et continuer le mixage si nécessaire. Ne jamais mettre le blender en marche lorsque la spatule est dans le bol.
9. **APRES LE MIXAGE:** Presser la touche O et débrancher l'appareil. Retirer ensuite le bol du bloc moteur en tirant vers le haut.

### IMPORTANT

- Ne pas placer le bol blender sur la base ni le retirer pendant que le moteur tourne.
- Ne pas introduire d'aliments liquides bouillants ou d'aliments solides congelés (à l'exception des glaçons ou de morceaux de fruits congelés). Laissez refroidir les liquides pendant au moins 5 minutes avant de les placer dans le bol blender.
- Si vous mixez des liquides chauds, retirez le couvercle doseur (pièce centrale du couvercle) pour permettre à la vapeur de s'échapper.

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours votre appareil avant le nettoyer. Nettoyez le bol blender avant la première utilisation et après chaque utilisation.

Pour le nettoyer, retirer le bol du bloc moteur en le soulevant vers le haut. Laver le bol dans l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher à fond. Le bol peut également être lavé au lave-vaisselle.

Ne pas tenter de démonter le bol blender, et le nettoyer avec la plus grande prudence afin d'éviter tout risque de blessure

Pour nettoyer le bloc moteur, utiliser un chiffon humide pour en retirer les résidus puis essuyer. Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide, et ne jamais le placer dans le lave-vaisselle.

## 5. QUELQUES CONSEILS SUR L'UTILISATION DU BLENDER

- Placer toujours le bloc moteur sur une surface stable, propre et sèche.
- Ajouter toujours les ingrédients liquides en premier lieu, puis ajouter les ingrédients restants. De cette façon, les ingrédients seront toujours mélangés de façon uniforme.
- Découper la plupart des aliments en cubes d'1 à 5 cm pour obtenir un résultat plus uniforme. Découper tous les fromages en morceaux d'1 cm environ.
- Utiliser le couvercle doseur pour mesurer les ingrédients liquides tels que l'alcool. Replacer le couvercle doseur une fois les ingrédients ajoutés.
- Utiliser une spatule au besoin, uniquement lorsque le blender est éteint. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car ceux-ci pourraient endommager le bol ou les lames.
- Si vous raclez le bol blender à l'aide d'une spatule, retirez les aliments logés sur les parois du bol et placez-les au-dessus des lames .
- Si vous hachez des herbes fraîches, de l'ail, de l'oignon, des zestes, des noisettes, des épices, etc. assurez-vous que le bol blender et les lames soient complètement secs.
- Si les aliments ont tendance à coller aux parois pendant l'utilisation, procéder par brèves impulsions.
- Espacer les impulsions pour que les lames s'arrêtent de tourner entre les impulsions successives.
- Ne pas conserver d'aliments ou de liquides dans le bol.
- Cet appareil ne permet pas de réduire les pommes de terre en purée, de pétrir la pâte ou de battre les œufs en neige.
- Ne travaillez pas trop les aliments. Les résultats escomptés sont atteints en quelques secondes et non en quelques minutes.
- Ne surchargez pas le blender. Si le moteur cale, éteindre et débranche l'appareil. Retirer une partie des aliments, puis rallumer.

## GUIDE DE REFERENCE DES FONCTIONS BLENDER

Pour activer le blender	Presser la touche 1 – Le blender est sous tension.
Pour commencer à mixer	Presser une touche Vitesse.
Pour changer de vitesse	Presser une touche Vitesse.
Pour donner des impulsions	En mode 1, appuyez sur SEQ, puis presser et relâcher la touche vitesse autant de fois que nécessaire.
Pour piler la glace	En mode 1, pressez la touche PILER LA GLACE et relâchez-la autant de fois que nécessaire.
Pour désactiver le blender	Presser la touche 0.
Pour arrêter de mixer (en mode Remuer, Hacher, Mixer ou Réduire en purée)	Presser à nouveau la touche Vitesse Le blender basculera ainsi à nouveau en mode Position 1. Appuyer sur la Position 0 pour mettre le blender à l'ARRÊT.

## GUIDE DE SELECTION DES VITESSES POUR FONCTIONS BLENDER

INGRÉDIENT/RECETTE	VITESSE	SYMBOLE	RÉSULTAT
Mayonnaise	Mélanger		Epais et crémeux
Sauces salades	Mélanger		Consistance désirée
Reconstituer le jus d'orange concentré congelé	Mélanger		Homogène
Noisettes	Hacher		Epais à fin
Crème fouettée	Battre		Nappage épais
Zestes de citron	Réduire en purée		Uniformément fin
Milk-Shakes	Réduire en purée		Homogène et crémeux
Aliments pour bébé	Réduire en purée		Homogène et crémeux
Boissons naturelles	Liquéfier		Homogène et crémeux
Cocktails glacés	Liquéfier		Epais et liquide
Fromage à pâte molle écrasé	Liquéfier		Epais à fin
Epices	Liquéfier		Epais à fin
Glace	Piler la glace		Neigeux



## B. Le Robot

### 1. DESCRIPTION ET FONCTIONS

1. Poussoir à aliments
2. Couvercle du bol avec orifice d'alimentation
3. Lame en acier inoxydable. Hache les aliments crus et cuits. Permet d'obtenir la consistance que vous souhaitez, d'un hachis épais à une purée fine.
4. Le disque réversible à émincer/râper en acier inoxydable permet de faire des tranches parfaites ou de râper toute une variété de fruits et légumes, viandes et fromages.
5. Tige pour le disque
6. Bol de préparation
7. Base Robot
8. Bloc moteur

Poussoir à aliments (1)

Couvercle du bol avec orifice d'alimentation (2)

Lame hachoir en acier inoxydable (3)

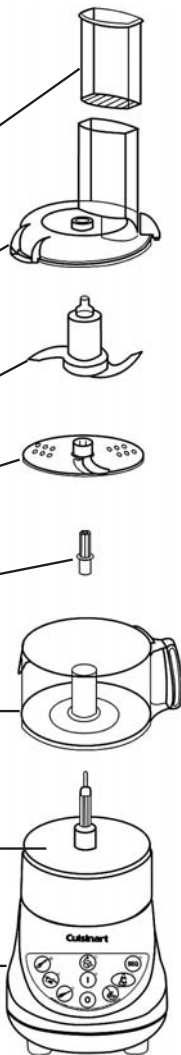
Disque réversible à émincer/râper (4)

Tige pour le disque (5)

Bol (6)

Base Robot (7)

Bloc Moteur (8)



### 2. MONTAGE DU ROBOT

#### A. AVEC LA LAME HACHOIR

1. Maintenir la base robot d'une main et la poignée du bol de l'autre. Visser le bol sur la base en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placer l'ensemble sur le bloc moteur.

**Note:** le bol et la base robot s'adaptent sur le moteur selon huit positions différentes. La poignée peut se placer de face ou sur l'un ou l'autre côté et l'orifice d'alimentation de face, à l'arrière, ou sur l'un ou l'autre côté, selon votre préférence.

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

#### ATTENTION, LA LAME HACHOIR EST EXTREMEMENT TRANCHANTE

4. Introduire les aliments dans le bol. Placer le couvercle, et visser dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se mette en place. Le verrou du couvercle doit se fermer par un déclic. Si vous avez du mal à adapter le couvercle sur le bol, tournez légèrement le moyeu de la lame et replacez le couvercle.
5. Le poussoir à aliments s'adapte sur l'orifice d'alimentation, le côté plus arrondi dirigé vers l'extérieur du bol. **UTILISER TOUJOURS LE POUSSOIR POUR GUIDER LES ALIMENTS A TRAVERS L'ORIFICE D'ALIMENTATION. JAMAIS LES DOIGTS OU UNE SPATULE.**
6. Brancher l'appareil. Appuyer sur la touche Position 1, puis sur la touche Robot pour commencer à hacher. Nous vous recommandons de placer une main sur le couvercle du robot pendant l'utilisation de manière à stabiliser l'appareil. Si l'appareil ne démarre pas, assurez-vous qu'il est branché et que le bol et le couvercle sont verrouillés.

#### B. AVEC LE DISQUE REVERSIBLE POUR EMINCER ET RAPER

1. Placer le bol sur la base robot, puis l'ensemble sur le bloc moteur.
2. Placer la tige du disque sur l'axe central.

**Pour émincer:** Attacher le disque à la tige, la lame éminceur orientée vers le haut.

**Pour râper:** Fixer le disque à la tige, les fentes à râper orientées vers le haut. Placer ensuite le disque sur l'axe.

**Attention:** tenir le disque par les côtés afin d'éviter tout risque de blessure.

3. Placer le couvercle sur le bol et insérer les aliments dans l'orifice d'alimentation.
4. Placer le poussoir dans l'orifice d'alimentation par-dessus les aliments. Utiliser toujours le poussoir pour guider les aliments à travers l'orifice d'alimentation. Jamais les mains ou une spatule.
5. Brancher et allumer l'appareil pour commencer à râper ou à émincer.

### 3. UTILISATION DU ROBOT

La touche Robot offre la vitesse idéale pour l'utilisation de l'appareil en tant que robot ménager. Vous pouvez également utiliser la touche SEQ avec cette fonction pour procéder par impulsions.

Presser la touche 1. Pour un fonctionnement en continu, presser la touche Robot. Pour arrêter le moteur, presser à nouveau la touche Robot ou presser la touche 0.

Pour activer la fonction de marche séquentielle (SEQ), presser la touche 1, puis la touche SEQ, puis presser et relâcher la touche Robot autant de fois que nécessaire. En utilisant l'appareil de cette manière, vous pouvez aisément contrôler la durée et la fréquence des impulsions. Laissez suffisamment de temps entre les impulsions pour que les aliments tombent dans le fond du bol.

#### A. HACHER ET REDUIRE EN PUREE

1. Pour hacher et réduire en purée, utiliser la lame hachoir. Placer les aliments dans le bol. Les découper en morceaux de taille équivalente. Vous pouvez introduire jusqu'à 250 g d'aliments à la fois.
2. Placer le couvercle et le verrouiller. Insérer le poussoir. Nous vous recommandons de placer une main sur le couvercle du robot pendant l'utilisation de manière à stabiliser l'appareil. Presser la touche 1, puis la touche SEQ, et la touche Robot (pour donner une impulsion), puis relâcher. Répéter deux à trois fois l'opération. Chaque fois que la lame s'arrête, laisser les morceaux d'aliments tomber dans le fond du bol avant de donner une nouvelle impulsion. Vérifier la texture en regardant à travers le bol. Veillez à ne pas hacher les aliments trop finement.

**Note:** De temps à autre, un morceau peut se coincer entre la lame et le bol. Si cela se produit, retirer le couvercle, soulever soigneusement la lame et ôter le morceau coincé. Vider le bol, réinsérer la lame et les aliments, verrouiller le couvercle et poursuivre l'utilisation.

3. Si vous désirez un hachis ou une purée plus fine, appuyez sur le bouton Position 1, puis sur le bouton Robot et laissez la machine tourner sans interruption jusqu'à ce que les aliments soient hachés aussi fin que vous le désirez. Vérifier fréquemment à travers le couvercle ou le bol transparent pour éviter de hacher trop fin. Utiliser une spatule pour racler tous les morceaux restés collés à l'intérieur du bol.

Pour réduire les aliments en purée, suivre la même procédure que celle utilisée pour hacher, mais laisser la machine tourner jusqu'à obtenir une purée homogène. Attention, certains aliments (les pommes de terre par exemple) risquent de donner une texture collante s'ils sont travaillés trop longtemps.

#### B. AJOUTER DES ALIMENTS EN COURS DE FONCTIONNEMENT

Le poussoir est percé d'un trou permettant d'ajouter des ingrédients liquides de manière lente et régulière. Si vous souhaitez ajouter du liquide pendant que l'appareil tourne, versez-le à travers ce trou. Cette mesure est spécialement utile lorsque vous faites de la mayonnaise ou des sauces.

Pour ajouter des aliments de petite taille ou coupés en morceaux comme du fromage, de la viande ou des gousses d'ail pendant que la machine tourne, les verser à travers l'ouverture de l'orifice d'alimentation. Veiller à remettre le poussoir en place immédiatement après avoir versé les ingrédients afin d'éviter tout risque de délaboussure ou de blessure.

#### C. RETIRER LES ALIMENTS DU ROBOT

Avant tout presser la touche 0 et attendre que les lames aient cessé de tourner. Puis retirer le couvercle en le dévissant dans le sens anti-horaire. Ne jamais essayer de retirer le couvercle et le bol ensemble; le bol risquerait d'être endommagé.

Lorsque vous videz le bol, veillez à ce que la lame ne tombe pas afin d'éviter tout risque de blessure.

#### D. EMINCER ET RAPER

1. Monter le robot avec son disque à râper/émincer. Toujours manipuler le disque par les bords. Fermer le couvercle et insérer les aliments par l'orifice d'alimentation.
2. Insérer le poussoir. Presser la touche I puis la touche Robot. Maintenir une pression modérée sur le poussoir pour pousser les aliments vers le bas. Au cours de l'utilisation, il est possible de retirer le poussoir pour introduire de nouveaux aliments sans éteindre l'appareil. Veiller toutefois à ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'alimentation.

Après avoir émincé ou râpé tous les aliments, presser la touche Robot ou 0. Attendre que le disque s'arrête de tourner avant de retirer le couvercle. Ôter ensuite le disque en saisissant la partie supérieure plate de la tige adaptatrice et en la tirant vers le haut. Dévisser ensuite le bol et le soulever pour le retirer.

### 4. NETTOYAGE ET RANGEMENT DES ACCESSOIRES

Ranger la lame et le disque à émincer/râper hors de la portée des enfants.

Tous les accessoires se lavent au lave-vaisselle, à l'exception de la base robot, qui ne peut être plongée dans l'eau. Pour la nettoyer, utiliser un chiffon humide.

Si vous nettoyez la lame et les disques à la main, faites-le soigneusement. Evitez de les laisser tremper dans l'eau savonneuse car vous pourriez les perdre de vue et risquer de vous couper.

## PRÉPARATION DES ALIMENTS À HACHER

TYPE D'ALIMENT	MODE DE PREPARATION
Fruits et légumes	Eplucher et évider si nécessaire. Retirer les morceaux durs et les pépins. Découper en morceaux de ±2 cm et passer au robot (max. 250 gr. à la fois).
Viande, volaille et poisson	Les aliments de ce type doivent être très froids mais pas congelés. Les découper au préalable en morceaux de 2 cm. Placer jusqu'à 250 gr. dans le bol. Appuyer sur Hacher/SEQ ou faire tourner sans interruption jusqu'à obtenir la consistance désirée. Vérifier la texture toutes les 2 ou 3 secondes pour éviter de hacher trop fin.
Fromage à pâte dure «râpé»	Découper en morceaux de 2 cm. Appuyer sur Hacher/SEQ jusqu'à obtenir de petits grains, puis passer au robot sans interruption. Vous pouvez hacher aussi fin que vous le désirez. Faites simplement tourner la machine plus longtemps pour obtenir un hachis plus fin. Passer au robot jusqu'à 85 gr. à la fois. Si le fromage est trop difficile à découper au couteau, ne pas essayer de le hacher – la lame risquerait d'être endommagée.
Crème fouettée	La crème fouettée que vous obtiendrez au robot est excellente comme nappage pour les desserts ou les boissons chaudes. La crème doit être à la température du réfrigérateur.
Persil et autres herbes fraîches	Le bol et le couteau en métal doivent être propres et secs. Retirer les tiges; utiliser les feuilles uniquement. Sécher les herbes complètement. Plus vous hachez d'herbes à la fois plus votre hachis sera fin. Les herbes hachées se conservent plusieurs jours au réfrigérateur dans des sacs hermétiques, ou peuvent être congelées.

## PRÉPARATION DES ALIMENTS À ÉMINCER ET RÂPER

TYPE D'ALIMENT	EMINCER	RÂPER
Aliments longs et fins (carottes, céleris, concombres, aubergines)	Découper en morceaux réguliers d'environ 2,5 cm. Insérer les morceaux verticalement dans l'orifice d'alimentation, côté plat vers le bas, en ajoutant suffisamment de morceaux pour éviter qu'ils basculent.	Pour de longues lamelles, découper des morceaux juste assez grands pour pouvoir entrer de côté par l'orifice d'alimentation. Empiler dans l'orifice d'alimentation à ±2,5cm du sommet. Pour râper fin, présenter les morceaux à la verticale dans l'orifice d'alimentation, côté plat vers le bas.
Fruits et légumes de forme arrondie (pommes, oignons, pommes de terre, poivrons, tomates)	Couper à plat une extrémité et découper dans le sens de la longueur en moitiés ou quartiers. Bien entasser les aliments dans l'orifice d'alimentation pour éviter qu'ils basculent. Maintenir une pression légère à modérée.	Même méthode que celle indiquée pour émincer. Placer dans l'orifice d'alimentation, latéralement pour obtenir de longues lamelles, ou verticalement pour râper fin.
Petits fruits et légumes (fraises, champignons, radis)	Remplir l'orifice d'alimentation, et maintenir une pression légère.	Remplir l'orifice d'alimentation, et maintenir une pression légère. Les aliments doivent être suffisamment durs pour pouvoir être râpés (radis par exemple).
Chou, laitue croquante	Couper le dessus et la base. Découper en morceaux de manière à ce que les aliments puissent passer par l'orifice d'alimentation verticalement.	Ne pas râper.
Viande et volaille crues (250 gr. maximum à la fois)	Utiliser des morceaux sans os et semi-congelés (durs au toucher mais pouvant être coupés au couteau). Couper les morceaux à la longueur de l'orifice d'alimentation.	Même méthode que celle indiquée pour émincer.
Fromages à pâte molle (mozzarella)	Ne pas trancher.	Placer au congélateur jusqu'à ce que le fromage soit dur au toucher. Maintenir une faible pression sur le poussoir. Râper max. 125 gr. à la fois.
Fromage à pâte semi-dure (gruyère)	Découper en morceaux et placer les morceaux verticalement dans l'orifice d'alimentation. Maintenir une légère pression sur le poussoir.	Le fromage doit être très froid. Le placer dans l'orifice d'alimentation et maintenir une légère pression sur le poussoir. Râper max. 125 gr. à la fois.
Fromage à pâte dure (parmesan)	Ne pas trancher.	Ne pas râper (utiliser la lame hachoir).

# CONSIGNES DE SECURITE

1. Attention - Lors du déballage de l'appareil, veiller à manipuler les lames et le disque avec le plus grand soin car ils sont extrêmement aiguisés. Poser la boîte sur une surface plane et retirer l'appareil et les différents accessoires un à un, en évitant de toucher les parties métalliques.
2. Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Ranger les lames hors de portée des enfants. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
4. Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation, avant de placer ou de retirer les accessoires et avant de procéder au nettoyage de l'appareil ou encore avant de retirer le contenu du bol.

**IMPORTANT:** Ne jamais mettre les doigts dans le bol et ne jamais manipuler les lames lorsque l'appareil est branché.

5. Eviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé ou si l'appareil est tombé ou présente des traces de dommage. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au fabricant pour toute vérification, réparation ou réglage électrique ou mécanique. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
7. Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil. Ne pas utiliser les bols sur une autre base que celle fournie.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon sur un bord de table ou au bord du plan de travail de la cuisine. Eviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes afin d'éviter tout risque de dommage.
10. Lorsque le bloc moteur est branché et en Position I et que les voyants lumineux clignotent, ne pas toucher les lames, ni retirer le couvercle du bol blender. Le fait de toucher malencontreusement un autre bouton peut déclencher le fonctionnement de l'appareil.
11. Toujours faire fonctionner le robot avec le couvercle verrouillé. Ne pas tenter de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
12. Ne jamais introduire d'aliments dans le robot avec la main. Toujours utiliser le poussoir.
13. Toujours s'assurer que les lames ou le disque ont cessé de tourner avant de retirer le couvercle.
14. **IMPORTANT:** Ne pas ouvrir la base de l'appareil. Aucune des pièces contenues dans cet appareil ne peut être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le fabricant.

15. Cet appareil satisfait aux exigences essentielles des directives 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) et 73/23/CEE (sécurité des appareils électro-domestiques), amendées par la directive 93/68/CEE (marquage CE).
16. Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.

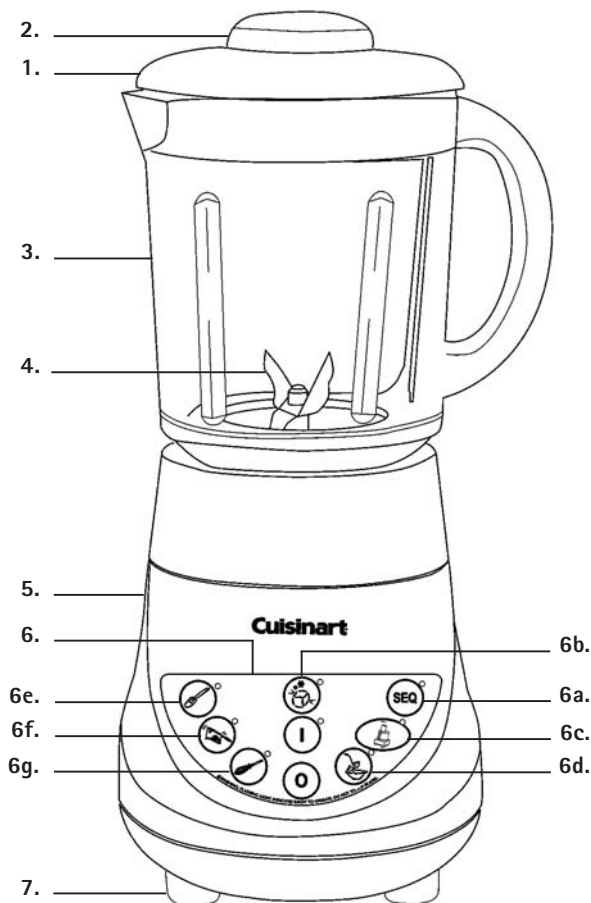
# INTRODUCTION

The Cuisinart blender/food processor is an improved all-round tool which you can use for performing innumerable culinary preparations in no time at all.

Thanks to its blending feature it is possible to purée, blend or mix all sorts of foodstuffs. You can also use it to crush ice or prepare milk-shakes with.

By attaching the food-processor bowl to the base, your product can chop raw uncooked or cooked foodstuffs to a very fine consistency. The reversible disc allows you to grate or thinly slice foodstuffs in a matter of seconds.

Being easy to clean, your product guarantees you years of highly successful culinary preparations.



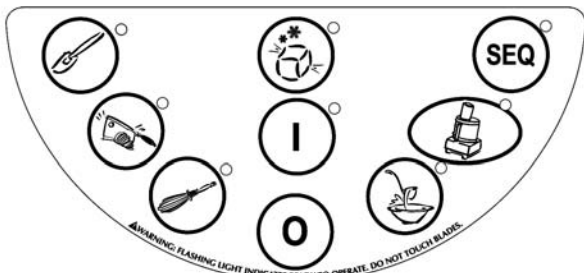
# A. The Blender

## 1. PRODUCT DESCRIPTION AND FEATURES

- Lid**  
Easy to use and leak-resistant. Place the lid on top of the bowl, applying slight pressure.
- Graduated measuring cap**  
It allows you to measure up to 60ml and feed in ingredients without removing the lid.
- Glass bowl holding 1250ml**  
Thick glass bowl with wide opening and anti-drip spout.
- Stainless-steel blades**  
The extremely heavy-duty stainless-steel blades can even be used for crushing ice.
- Motor unit**  
The motor unit is robust, stable, and very heavy-duty.
- Touch-pad controls**  
The touch-pad controls are easy to use and clean. The product is equipped with 7 speeds, which provide great versatility. Indicator lights help you to pinpoint the speed used.
- 6a. SEQ – pulse**  
The SEQ touch-pad control is used at any speed for precise blending of ingredients to a desired consistency.
- 6b. Ice-crush**  
The ice-crush touch-pad control activates a special speed for crushing ice. Important: The food-processor attachments are not designed for crushing ice.
- 6c. Food processor**  
The food-processor touch-pad control is used with the food processor attachments (see page 11) or for liquefying.
- 6d. Purée**  
The Purée touch-pad control is used for preparing homogeneous mixes from solid foods (milk-shakes or baby food for example).
- 6e. Stir**  
The stir touch-pad control is used for blending foodstuffs to obtain a homogeneous mixture.
- 6f. Chop**  
The chop touch-pad control is used for coarse or fine chopping of foodstuffs.
- 6g. Mix**  
The mix touch-pad control is used for whipping cream and creating toppings for cakes etc.
- Non-slip feet**  
Prevent the machine from moving during use.

## 2. HOW TO ASSEMBLE THE BLENDER

To use the blender, simply place the bowl on the motor unit in such a way that the indicators marked on the bowl are facing you, with the handle at the side. Now place the lid on the bowl and fit the measuring cap into the lid. Plug the product in and switch on. It is now ready for use.



## 3. USING THE BLENDER

1. Add the ingredients and place the lid on the bowl. It is also possible to place the lid on first, then add the ingredients through the measuring cap. Put the measuring cap back in place after all ingredients have been added. Additional ingredients can also be added through the measuring cap during the blending cycle.

**Note:** First add the liquid ingredients, then the solid ingredients. In this way you will obtain a more homogeneous mixture and prevent unnecessary stress on the motor.

2. **STARTING THE BLENDING CYCLE:** press the 1 touch-pad control. The red light flashes to indicate that the blender is switched on.
3. **SELECTING A BLENDING SPEED:** press the speed touch-pad control you have selected. The blender starts to operate. To change the speed, simply press another touch-pad control. It is not necessary to switch the appliance off.
4. **MIXING TIME:** take care not to overprocess the food. The results are achieved in seconds, not minutes.
5. **STOPPING THE BLENDING CYCLE:** Press the touch-pad control already selected. The machine stops. The control light flashes, indicating that it is still switched on. To disconnect, press 0.

6. **SEQ. MODE:** start SEQ-mode blending by pressing the 1 touch-pad control, then the SEQ touch-pad control. The SEQ control light flashes. Then press the touch-pad control of the speed desired and release it. Repeat as many times as you wish. Each time you press the SEQ touch-pad control, all control lights (position 1, SEQ and selected speed) light up.

The SEQ mode is used to process greater amounts of food or to monitor the texture of foodstuffs when you chop them. The SEQ feature is also effective at the start of blending, or when you feed in foodstuffs which only require low-key blending.

7. **TO CRUSH ICE:** Use the blender bowl only. To help you monitor the process better, the "ice crush" feature functions like the SEQ mode. Place the ice cubes in the blender bowl, insert the lid and press the 1 touch-pad control. Then press the "ice crush" touch-pad control in short sharp bursts until the ice has reached the desired consistency.
8. **DETACHING WEDGED FOOD:** use a spatula to remove the food wedged around the chopping unit. ENSURE THE MACHINE IS SWITCHED OFF AND UNPLUGGED BEFORE USING THE SPATULA. Afterwards, insert the lid and continue the blending operation if necessary. Never turn on the blender when the spatula is in the bowl.
9. **AFTER BLENDING:** Press the 0 touch-pad control to switch off, and unplug the machine. Then remove the bowl from the motor unit by lifting it off.

### IMPORTANT

- Never place the blender bowl on the base, nor remove it while the machine is running.
- Never pour boiling liquid food into the bowl or introduce frozen solid food (with the exception of ice cubes or pieces of frozen fruit). Allow ingredients to cool for at least 5 minutes before placing them in the blender bowl.
- If you are blending hot liquids, remove the measuring cap (central piece of the lid) to allow the steam to escape.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off and unplug the appliance before cleaning it. Clean the blender bowl before using it for the first time, and immediately after each use.

To clean it, remove the bowl from the motor unit by lifting it off. Wash the bowl in warm soapy water, then rinse and dry it thoroughly. The bowl can also be washed in a dishwasher.

Do not attempt to dismantle the blender bowl. Clean it extremely cautiously to avoid any risk of injury.

To clean the motor unit, use a damp cloth to remove the residue, then wipe clean. Never immerse the motor unit into water or in any other liquid, and never put it in a dishwasher.

## 5. IMPORTANT HELPFUL HINTS ON USING THE BLENDER

- Always place the motor unit on a clean, dry and steady surface.
- Always add the liquid ingredients first before adding the other ingredients. Using this method, the ingredients will always be uniformly blended.
- Cut the majority of foodstuffs into 1 to 5-cm cubes to obtain a more uniform result. Chop all cheeses into approximately 1-cm pieces.
- Use the measuring cap to measure liquid ingredients such as alcohol. Re-insert the measuring cap once the ingredients have been added.
- Use a spatula if necessary, but only when the blender has been switched off. Never use metal utensils, since these could damage the bowl or the blades.
- If you scrape the blender bowl with a spatula, remove the food stuck to the internal sides of the bowl and place it above the blades.
- If you are chopping fresh herbs, garlic, onion, zests, nuts and spices etc., ensure that the blender bowl and blades are completely dry.
- If the food tends to stick to the internal sides of the bowl during use, operate the machine in short sharp bursts.
- Stagger the pulses so that the blades stop turning in between these consecutive pulses.
- Do not store foodstuffs or liquids in the bowl.
- This machine is not intended for mashing potatoes, kneading dough or stiffly beating egg whites.
- Do not over-process the foodstuffs. The results expected are achieved in a few seconds, not minutes.
- Do not overload the blender. If the motor stalls, switch off the machine and unplug it. Remove some of the food, then switch on again.

### REFERENCE GUIDE TO THE BLENDER FEATURES

To activate the blender	Press the 1 touch-pad control – The blender is switched on.
To start blending	Press the selected speed touch-pad control.
To change the speed	Press the selected speed touch-pad control.
To boost	In mode 1, press SEQ, then press and release the speed touch-pad control as many times as necessary.
To crush ice	In mode 1, press and release the ICE CRUSH touch-pad control as many times as necessary.
To switch off the blender	Press the 0 touch-pad control.
To stop the blender (in the stirring, chopping, blending or purée modes)	Press the Speed touch-pad control again. The blender will switch back to Position 1 mode. Press touch-pad control 0 to stop the blender.

### SPEED SELECTION GUIDE FOR BLENDER FEATURES

INGREDIENT/RECIPE	SPEED	SYMBOL	RESULT
Mayonnaise	Stir		Thick and creamy
Salad sauces	Stir		Desired consistence
Restoring frozen concentrated orange juice	Stir		Homogeneous
Nuts	Chop		Fine to coarse
Whipped cream	Mix		Thick topping
Lemon zests	Purée		Evenly fine
Milk-Shakes	Purée		Homogeneous and creamy
Baby foods	Purée		Homogeneous and creamy
Natural drinks	Liquefy		Homogeneous and creamy
Ice-cold cocktails	Liquefy		Thick liquid
Mashed soft cheese	Liquefy		Fine to coarse
Spices	Liquefy		Fine to coarse
Ice	Ice crush		Snow-like

## B. The Food Processor

### 1. PRODUCT DESCRIPTION AND FEATURES

1. Food pusher
2. Bowl lid with feedtube
3. Stainless-steel blade. Chops both raw uncooked foodstuffs as well as cooked food. Capable of producing any desired consistence, from coarse chopped vegetable or minced meat to a fine purée.
4. The reversible stainless-steel grater/slicer disc enables you to produce perfect slices or grate a great variety of fruits, vegetables, meats and cheeses.

5. Spindle for holding disc

6. Preparation bowl

7. Food-processor base

8. Motor unit

Food pusher (1)

Bowl lid with feed tube (2)

Stainless steel chopping blade (3)

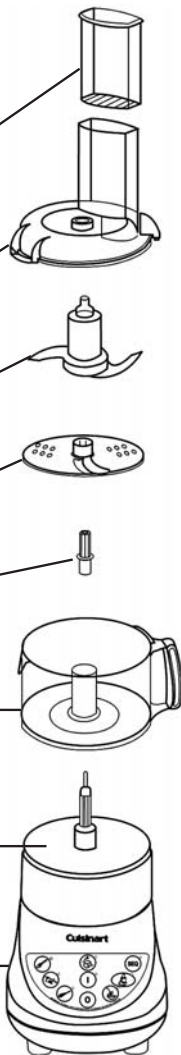
Reversible grater/slicer disc (4)

Spindle for holding disc (5)

Preparation bowl (6)

Food processor base (7)

Motor unit (8)



### 2. HOW TO ASSEMBLE THE FOOD PROCESSOR

#### A. WITH CHOPPING BLADE

1. Hold the food-processor base with one hand and the bowl handle with the other. Screw the bowl onto the base by rotating it in a clockwise direction.
2. Place the bowl and base onto the motor unit.  
**Note:** The bowl and food-processor base fit onto the motor unit in 8 different positions. The handle can face forwards or sideways, and the feedtube can face forwards, backwards or sideways.
3. Fit the chopping blade onto the central stem in the bowl. The blade should easily sink to the bottom of the bowl and almost touch the bottom of the bowl.

#### CAUTION! THE CHOPPING BLADE IS EXTREMELY SHARP

4. Place the food in the bowl. Fit the lid on top by rotating it in a clockwise direction until it locks into position. There should be an audible click when it locks into position. If you have difficulty fitting the lid onto the bowl, give the hub of the blade a slight turn and re-insert the lid.
5. The food pusher fits into the feedtube, with the roundest side pointing towards the outside of the bowl. **ALWAYS USE THE PUSHER TO GUIDE THE FOOD THROUGH THE FEEDTUBE. NEVER push with YOUR FINGERS OR A SPATULA.**
6. Plug in and switch on by pressing touch-pad control 1, then press the food-processor touch-pad control to start chopping. We recommend that you place your hand over the lid of the food processor while it is operating in order to prevent it from moving. If the machine does not start up, check that it is plugged in and switched on, and that the bowl and lid are securely locked in place.

#### B. WITH THE REVERSIBLE SLICING/GRATING DISC

1. Place the bowl on the food-processor base, then fit this set onto the motor unit.
2. Fit the disc spindle into the disc.  
**For slicing:** Attach the disc to the spindle with the slicing blade facing upwards.  
**For grating:** Set the disc on the spindle, with the grater slots facing upwards. Then place the disc onto the central stem of the bowl.

**Important:** hold the disc by the rim to avoid any risk of injury.

3. Place the lid on the bowl and insert the food into the feedtube.
4. Place the pusher in the feedtube above the food. Always use the pusher to guide the food through the feedtube. Never use your hands or a spatula.
5. Plug in and switch on the machine to start grating or slicing.



### 3. USING THE FOOD PROCESSOR

The food-processor touch-pad control provides the ideal speed for using the machine as a domestic food processor. You can also use the SEQ touch-pad control with this feature.

Press the 1 touch-pad control. For a continuous operation, press the food-processor touch-pad control. To stop the machine, press the food-processor touch-pad control again, or press 0.

To activate the SEQ feature, press the 1 touch-pad control, then the SEQ touch-pad control, then press and release the food-processor touch-pad control as many times as necessary. By using the appliance in this way, it is easy to control the duration and frequency of the pulses. Leave enough time in between pulses to allow the food to fall to the bottom of the bowl.

#### A. CHOPPING AND PRODUCING PUREES

1. Cut the food into pieces of a similar size, then place into the bowl. You can put up to 250 g of food into the food processor at the same time.
2. Place the lid and lock in place. Insert the pusher. We recommend that you hold the food processor with one hand while it is operating. Press the 1 touch-pad control, then the SEQ touch-pad control. Press and release the food-processor touch-pad control two or three times. Each time you release the button, allow the food to fall to the bottom of the bowl before pressing the button again. Check the texture by looking through the bowl. Ensure you do not chop too finely

**Note :** From time to time, a piece of food may become wedged between the blade and the bowl. In this case, remove the lid, carefully lift out the blade and remove the wedged piece. Empty the bowl, re-insert the blade and the food, lock the lid into position, and continue the operation.

3. If you want finer chopped vegetables or minced meat, or a finer purée, press the 1 touch-pad control, then the food-processor touch-pad control and allow the machine to operate uninterrupted until the foodstuffs have been chopped as fine as desired. Make frequent checks through the bowl to avoid the food being chopped too finely. If necessary, use a spatula to scrape all the pieces remaining stuck to the inside of the bowl.

To purée foodstuffs, follow the same procedure as that used for chopping, but allow the machine to continue operating until you have obtained a homogeneous purée. Caution! Some foods (potatoes for example) may produce a gluey texture if processed for too long.

#### B. ADDING MORE FOOD WHILE THE MACHINE IS IN OPERATION

There is a hole in the pusher which allows you to add liquid ingredients slowly and evenly. If you wish to add some liquid while the machine is running, pour it through this hole. This step is particularly useful when you are making mayonnaise or sauces.

To add foodstuffs which are small in size or cut into pieces, like cheese, meat or cloves of garlic, add them through the feedtube opening. Ensure you replace the pusher immediately after adding the ingredients, to avoid any risk of splashes or injury.

#### C. REMOVING FOOD FROM THE FOOD PROCESSOR

Before anything else, press the 0 touch-pad control and wait until the blade stops turning. Then remove the lid by rotating it in an anticlockwise direction. Never attempt to remove the lid and bowl together; you risk damaging the bowl.

When you empty the bowl, ensure that the blade does not fall out to avoid any risk of injury.

#### D. SLICING AND GRATING

1. Fit the grater/slicer disc into the food processor. Always handle the disc by the rim. Close the lid and insert the food through the feedtube.
2. Insert the pusher. Press the 1 touch-pad control then the food processor touch-pad control. Push the food to the bottom, exerting light pressure. You can remove the pusher to add more food without switching off the appliance. However, ensure that you never put your fingers in the feedtube.

After having sliced or grated all the foodstuffs, press the food-processor or 0 touch-pad controls. Wait until the disc stops turning before removing the lid. Then remove the disc by lifting it up. Now remove the bowl and pour out the food.

### 4. CLEANING AND STORAGE OF THE ATTACHMENTS

Store the blade and slicer/grater disc out of reach of children.

All the attachments can be washed in a dishwasher, except the food-processor base unit, which must not be immersed in water. Wipe it with a damp cloth.

If you clean the blade(s) and discs by hand, be very careful. Avoid letting them soak in soapy water, where they could disappear from view.

## PREPARING FOOD TO CHOP

TYPE OF FOOD	METHOD OF PREPARATION
Fruit and vegetables	Peel and core if necessary. Remove the hard bits, and stones and pips. Cut into $\pm 2$ cm-size pieces, and process in the food processor (max. 250 g at a time).
Meat, poultry and fish	Foodstuffs of this type must be very cold, but not frozen. Cut into 2 cm-size pieces. Place up to 250 g in the bowl. Press the CHOP/SEQ touch-pad controls, or allow the processor to run without stopping until you obtain the desired consistence. Check the texture every 2 or 3 seconds to avoid the food being chopped too finely.
Hard «grated» cheese	Cut into 2 cm-size pieces. Press the CHOP/SEQ touch-pad controls until you obtain small grains, then process non-stop in the food processor. You can chop it as fine as you like. Simply run the machine longer to obtain finer grains. Process up to 85 g at a time. If the cheese is too hard to cut with a knife, do not attempt to chop it in the food processor – you risk damaging the blade.
Whipped cream	The whipped cream you obtain using the food processor is excellent as a topping for desserts or hot drinks. Cream must be at refrigerator temperature.
Parsley and other fresh herbs	The herbs, bowl and metal blade must be clean and dry. Remove the stalks and only use the leaves. The more herbs you chop at a time, the finer the end result. Chopped herbs can be kept for several days in hermetically-sealed bags in the refrigerator, or can be deep-frozen.

## PREPARING FOOD TO SLICE AND GRATE

TYPE OF FOOD	SLICING	GRATING
Long, thin food (carrots, celery, cucumber and aubergines)	Cut into even lengths. Insert the pieces vertically into the feedtube, flat side downwards, adding enough pieces to avoid any toppling over.	For long thin strips, cut into pieces which are just big enough for fitting sideways through the feedtube. Tightly fill the feedtube to $\pm 2.5$ cm from the top. For fine grating, insert the pieces vertically into the feedtube, flat side downwards.
Round fruit and vegetables (apples, onions, potatoes, green peppers and tomatoes)	Cut one end flat. Pack the food well into the feedtube to avoid them toppling over. Press gently to moderately with the pusher.	Same method as that given for slicing. Place horizontally in the feedtube to obtain long thin strips, or vertically for finely grated.
Small fruit and vegetables (strawberries, mushrooms and radishes)	Fill the feedtube and press gently with the pusher.	Fill the feedtube and press gently with the pusher. Food must be hard enough to grate (radishes for example).
Cabbage and crispy lettuce	Cut off the outer leaves and the base. Cut into pieces in such a way that the food can be guided vertically through the feedtube.	Do not grate.
Raw uncooked meat and poultry (250 g maximum at a time)	Use boned and half-frozen meat (hard to the touch but capable of being cut with a knife). Cut into pieces the length of the feedtube.	Same method as that given for slicing.
Soft cheeses (mozzarella)	Do not slice.	Place in the refrigerator until the cheese is hard to the touch. Press gently with the pusher. Grate a max. 125 g at a time.
Semi-hard cheese (gruyère)	Cut into pieces and guide vertically through the feedtube. Press gently with the pusher.	The cheese must be very cold. Place it in the feedtube and press gently with the pusher. Grate a max. 125 g at a time.
Hard cheese (parmesan)	Do not slice.	Do not grate (use the chopping blade).

# SAFETY CAUTIONS

1. **Caution! When unpacking, ensure you handle the blade and disc with the greatest care, since they are extremely sharp. Place the box on an even surface, then remove the accessories without touching the metal parts.**
2. Do not immerse the motor unit into water or any other liquid.
3. Increased supervision is necessary when this appliance is used near children. This appliance must not be used by children. Store out of children's reach. Never leave the appliance unsupervised.
4. Switch off and unplug the appliance immediately after use, before fitting or removing attachments, before cleaning and before removing the contents of the bowl.

**IMPORTANT: Never put your fingers in the bowl and never handle the blades when the appliance is plugged in and switched on.**

5. Avoid all contact with the moving parts.
6. **Do not use the appliance if the cord is damaged or if the appliance was dropped or shows signs of damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the manufacturer for any repair or electrical or mechanical adjustments. No repair may be carried out by the user.**
7. Do not use any attachments other than those supplied with the product. Do not use the bowls on any other base except on that supplied.
8. Do not use outside.
9. Do not leave the cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid any contact with hot surfaces, to avoid any risk of damage.
10. When the motor unit is plugged in and switched on, do not touch the blades or remove the lid from the blender bowl. Inadvertently touching another touch-pad control can trigger the operation of the appliance.
11. Always have the lid locked into position when the food processor is operating. Do not attempt to force the lid-locking mechanism.
12. Never put food into the food processor by hand. Always use the pusher for guiding it in.
13. Always ensure that the blade and disc have stopped turning before removing the lid.
14. **IMPORTANT: Do not open the motor unit. None of the parts contained in this appliance may be repaired or replaced by the user. Repairs must be undertaken solely by the manufacturer.**
15. This appliance complies with the basic requirements of directives 89/336/CEE (electromagnetic compatibility) and 73/23/CEE (safety of electro-domestic appliances), amended by directive 93/68/CEE (CE marking).

16. This appliance should be used solely for cooking, following the instructions in this manual.

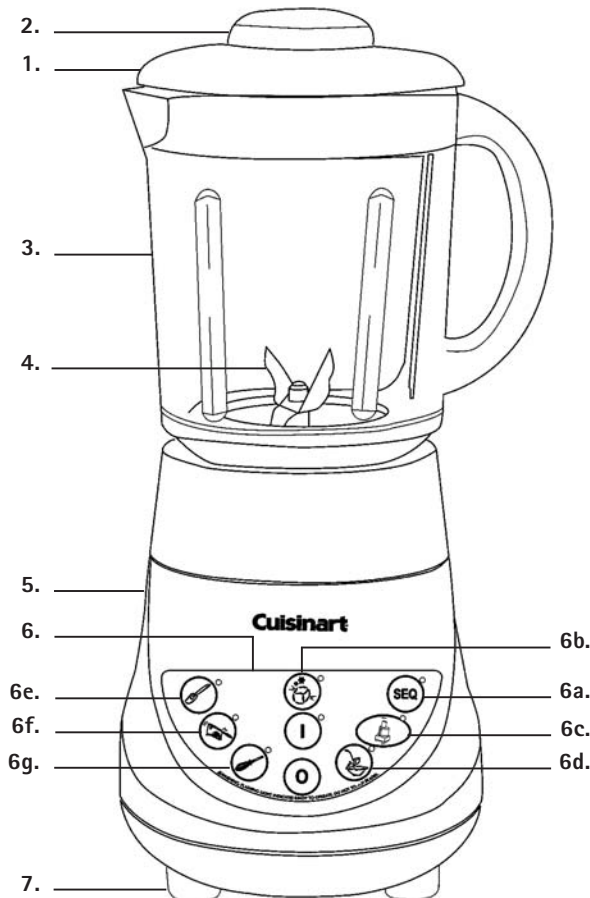
# EINLEITUNG

Der Mixer/Küchenroboter Cuisinart® ist ein perfektioniertes und sehr vollständiges Werkzeug, mit dem Sie unzählige viele Köstlichkeiten in wenigen Augenblicken zubereiten können.

Dank der Mixerfunktion können Sie mit ihm alle Arten von Nahrungsmitteln pürieren, mischen und mixen. Sie können mit ihm auch Eis hacken oder Milkshakes zubereiten.

Wenn das Robotergefäß auf dem Rumpf befestigt wird, kann Ihr Gerät rohe oder gekochte Nahrungsmittel sehr fein hacken. Mit der umkehrbaren Scheibe können Nahrungsmittel in Sekundenschnelle gerieben oder geraspelt werden.

Ihr Gerät ist leicht zu reinigen und garantiert Ihnen über Jahre viele besonders köstliche Zubereitungen.



# A. Der Blender

## 1. BESCHREIBUNG UND FUNKTIONEN

### 1. Deckel

Er ist leicht zu benutzen, dichtet das Gefäß ab und wird durch einfaches Andrücken befestigt.

### 2. Dosierdeckel

Mit ihm können bis 60ml abgemessen und Zutaten hinzugefügt werden, ohne den Deckel abzunehmen.

### 3. Glasgefäß mit Maßeinteilung und einem Inhalt von 1250ml

Dickwandig, mit einer breiten Öffnung und Anti-tropf-Gießer.

### 4. Klingen aus rostfreiem Edelstahl

Sehr widerstandsfähig, selbst zum Hacken von Eis geeignet.

### 5. Motorblock

Robust und stabil, sehr widerstandsfähig.

### 6. Bedienungstasten

Leicht zu gebrauchen und zu reinigen. Das Gerät verfügt über 6 Geschwindigkeitsstufen + 1 Sequenzfunktion (siehe 6a), was eine große Vielseitigkeit gewährleistet.

Die Leuchtanzeigen helfen Ihnen, die Betriebsgeschwindigkeit zu bestimmen.

### 6a. Taste SEQ – Sequenzfunktion

Kann bei allen Geschwindigkeiten verwendet werden und wird es Ihnen ermöglichen, die Zutaten genau zu der gewünschten Konsistenz zu mixen.

### 6b. Taste Eishacken

aktiviert eine Sondergeschwindigkeit zum Hacken von Eis. Wichtig: das Zubehör des Küchenroboters ist nicht zum Hacken von Eis vorgesehen.

### 6c. Taste Roboter

Wird mit dem Roboterzubehör (siehe Seite 4) und zum Verflüssigen verwendet.

### 6d. Taste Pürieren

Zum Zubereiten von homogenen, cremigen Mischungen aus festen Zutaten (Milkshakes oder Babynahrung zum Beispiel).

### 6e. Taste Mischen

Zum Einarbeiten von Nahrungsmitteln und für homogene Mischungen.

### 6f. Taste Hacken

Um Nahrungsmittel grob oder fein zu hacken.

### 6g. Taste Schlagen

Zum Schlagen von Sahne, Zubereiten von Überzügen für Kuchen und Torten, etc.

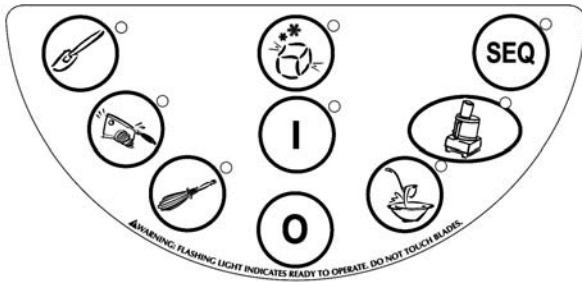
### 7. Rutschfeste Füße

Verhindern, dass das Gerät während des Gebrauchs verrutscht.

## 2. ZUSAMMENSETZEN DES BLENDERS

Zur Verwendung des Blenders braucht lediglich das Gefäß so auf den Motorblock gesetzt zu werden, dass die Maßeinteilungen auf dem Gefäß zu Ihnen zeigen und sich der Griff an der Seite befindet. Danach den Deckel auf das Gefäß geben und den Dosierdeckel einsetzen. Das Gerät an den Netzstrom anschließen.

Es ist nun betriebsbereit.



## 3. GEBRAUCH DES BLENDERS

1. Alle benötigten Zutaten einfüllen und den Deckel schließen. Sie können auch erst den Deckel schließen und dann die Zutaten hinzufügen, indem Sie den Dosierdeckel abnehmen. Danach den Dosierdeckel wieder schließen. Durch den Dosierdeckel können auch während des Mixens nachträglich Nahrungsmittel hinzugefügt werden.

Anmerkung: fügen Sie zuerst alle flüssigen Zutaten hinzu, dann die festen. So wird die Mischung homogener und Sie ersparen dem Motor unnötige Belastung.

2. **UM MIT DEM MIXEN ZU BEGINNEN:** Drücken Sie die Taste I. Die rote Anzeige blinkt und zeigt damit an, dass der Mixer eingeschaltet ist.
3. **EINE MIXGESCHWINDIGKEIT WÄHLEN:** drücken Sie die Taste für die gewählte Geschwindigkeit. Der Mixer setzt sich in Bewegung. Um die Geschwindigkeit zu ändern einfach eine andere Taste drücken. Der Motor braucht nicht abgeschaltet zu werden.
4. **MIXDAUER:** verarbeiten Sie nicht zu viele Nahrungsmittel auf einmal. Die Resultate werden in einigen Sekunden und nicht Minuten erreicht.
5. **BEENDEN DES MIXVORGANGS:** drücken Sie die Taste für die gewählte Geschwindigkeit. Der Motor schaltet sich aus. Die Anzeige blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät immer noch eingeschaltet ist. Um den Mixer vollständig auszuschalten die Taste 0 drücken.

6. **FUNKTION SEQ:** um in Impulsen zu mixen, die Taste I und danach die Taste SEQ drücken. Die rote Leuchtanzeige SEQ blinkt. Danach die Taste für die gewünschte Geschwindigkeit drücken und wieder loslassen. Wiederholen Sie den Vorgang, so oft Sie wünschen. Bei jedem Impuls leuchten alle Anzeigen (die Position I, die Taste SEQ und die gewählte Geschwindigkeit).

Die Taste SEQ wird verwendet, um größere Stücke Nahrungsmittel zu meistern oder die Beschaffenheit der Zutaten beim Mixen zu kontrollieren. Die Funktion SEQ ist auch zu Beginn des Mixvorgangs nützlich, oder wenn Sie Nahrungsmittel verarbeiten, die nur sehr wenig Mixzeit erfordern.

7. **ZUM HACKEN VON EIS:** Ausschließlich das Blenderschäl verwenden. Die Funktion « Eis hacken » funktioniert wie die Taste SEQ, um es Ihnen zu erlauben, den Verlauf besser in der Hand zu haben. Geben Sie die Eiswürfel in das Blenderschäl, befestigen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste I. Danach die Taste « Eis hacken » in kurzen Impulsen betätigen, bis das Eis die gewünschte Beschaffenheit hat.
8. **FESTGEKLEMMTE NAHRUNGSMITTEL LÖSEN:** benutzen Sie einen Spatel, um die Nahrungsmittel zu entfernen, die sich rund um den Hackblock befinden. Niemals die Hand in das Gerät halten, solange es an den Netzstrom angeschlossen ist. **DEN SPATEL NUR BENUTZEN, WENN DAS GERÄT AUSGESCHALTET UND DER NETZSTECKER GEZOGEN IST.** Danach den Deckel wieder befestigen und gegebenenfalls den Mixvorgang fortsetzen. Nie den Blender einschalten, wenn sich der Spatel im Gefäß befindet.
9. **BEENDEN DES MIXVORGANGS:** Die Taste 0 drücken und den Netzstecker ziehen. Danach das Gefäß nach oben vom Motorblock abheben.

### WICHTIG

- Das Blenderschäl nicht auf dem Sockel befestigen oder vom Sockel nehmen, solange der Motor läuft.
- Keine kochende flüssige Nahrungsmittel oder gefrorene feste Nahrungsmittel (außer Eiswürfeln und gefrorenen Obststücken) eingeben. Flüssigkeiten mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, bevor sie in den Blender gegeben werden.
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten mixen, nehmen Sie den Dosierdeckel ab (mittlerer Deckelteil), damit der Dampf entweichen kann.

## 4. REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Blendergefäß vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch reinigen.

Das Gefäß zum Reinigen nach oben vom Motorblock abheben.

Das Gefäß in heißem Seifenwasser spülen, abspülen und gründlich trocknen. Das Gefäß kann ebenfalls im Geschirrspüler gereinigt werden.

Versuchen Sie nicht, das Blendergefäß auseinander zu nehmen und lassen Sie beim Reinigen große Vorsicht walten, um jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden

Zum Reinigen des Motorblocks Rückstände mit einem feuchten Tuch entfernen und danach abwischen. Niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und ihn nie in den Geschirrspüler geben.

## 5. EINIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES BLENDERS

- Den Motorblock immer auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche stellen.
- Immer zuerst die flüssigen Zutaten eingeben und danach alle anderen Zutaten hinzufügen. Auf diese Weise werden alle Zutaten immer gleichmäßig gemixt.
- Die meisten Nahrungsmittel in Würfel von ca. 1 bis 5 cm schneiden, um ein gleichmäßigeres Resultat zu erhalten. Käse in Stücke von ca. 1 cm schneiden.
- Den Dosierdeckel verwenden, um flüssige Zutaten wie Alkohol abzumessen. Den Dosierdeckel wieder befestigen, nachdem die Zutaten hinzugefügt wurden.
- Gegebenenfalls einen Spatel verwenden, aber nur bei ausgeschaltetem Blender. Benutzen Sie nie Gegenstände aus Metall, da sie das Gefäß oder die Klingen beschädigen könnten.
- Wenn Sie das Blendergefäß mit einem Spatel ausschaben, entfernen Sie die Nahrungsmittel, die sich an den Gefäßwänden befinden und geben sie auf die Klingen.
- Wenn Sie frische Kräuter, Knoblauch, Zitronen- oder Orangenschalen, Nüsse, Gewürze, etc. hacken, sollten das Blendergefäß und die Klingen vollständig trocken sein.
- Wenn die Nahrungsmittel dazu neigen, während des Mixens an den Gefäßwänden zu kleben, gehen Sie in kurzen Impulsen vor.
- Lassen Sie einen kurzen Abstand zwischen den Impulsen, so dass die Klingen zwischen den aufeinanderfolgenden Impulsen still stehen.
- Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Gefäß auf.
- Mit diesem Gerät ist es nicht möglich, Kartoffeln zu pürieren, Teig zu kneten oder Eischnee zu schlagen.
- Verarbeiten Sie nicht zu viele Nahrungsmittel auf einmal. Die Resultate werden in einigen Sekunden und nicht Minuten erreicht.
- Überladen Sie den Blender nicht. Wenn der Motor klemmt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Einen Teil der Nahrungsmittel entfernen und danach das Gerät wieder einschalten.

## LEITFADEN ZU DEN FUNKTIONEN DES BLENDERS

Zum Aktivieren des Blenders	Taste 1 drücken – Der Blender ist betriebsbereit.
Um mit dem Mixen zu beginnen	Eine Geschwindigkeitstaste drücken.
Um die Geschwindigkeit zu ändern	Eine Geschwindigkeitstaste drücken.
Um Impulse zu geben	In Modus 1 SEQ betätigen, dann die Geschwindigkeitstaste drücken und wieder loslassen, so oft dies nötig ist.
Zum Hacken von Eis	In Modus 1, die Taste HACKEN VON EIS drücken und wieder loslassen, so oft dies nötig ist..
Zum Deaktivieren des Blenders	Die Taste 0 drücken.
Zum Beenden des Mixvorgangs (im Modus Mischen, Hacken, Mixen oder Pürieren)	Erneut die Geschwindigkeitstaste drücken Der Mixer geht so erneut in den Modus 1. Drücken Sie die Position 0, um den Blender AUSZUSCHALTEN.

## LEITFADEN ZUR WAHL DER GESCHWINDIGKEITEN FÜR BLENDERFUNKTIONEN

ZUTAT/REZEPT	GESCHWINDIGKEIT	SYMBOLS	RESULTAT
Mayonnaise	Mischen		Dickflüssig und cremig
Salatsaucen	Mischen		Gewünschte Konsistenz
konzentrierten tiefgefrorenen Orangensaft aufbereiten	Mischen		Homogen
Nüsse	Hacken		Dickflüssig bis fein
Schlagsahne	Mixen		Dicker Überzug
Zitronenschale	Pürieren		Gleichmäßig fein
Milshakes	Pürieren		Homogen und cremig
Babynahrung	Pürieren		Homogen und cremig
Natürliche Getränke	Verflüssigen		Homogen und cremig
Gefrorene Cocktails	Verflüssigen		Dick und flüssig
Zerdrückter Weichkäse	Verflüssigen		Dickflüssig bis fein
Gewürze	Verflüssigen		Dickflüssig bis fein
Eis	Eis hacken		Schneeeartig

# B. Der Roboter

## 1. BESCHREIBUNG UND FUNKTIONEN

1. Schieber für Nahrungsmittel
2. Gefäßdeckel mit Einfüllöffnung
3. Klinge aus rostfreiem Edelstahl hackt rohe und gegarte Zutaten. Ermöglicht es, immer die gewünschte Konsistenz zu erhalten, von grob Gehacktem bis hin zu feinem Püree.

4. Mit der umkehrbaren Scheibe zum Reiben/Raspeln aus rostfreiem Edelstahl können perfekte Scheiben geschnitten oder alle Arten von Obst, Gemüse, Fleisch und Käse geraspelt werden.

5. Metallstift für die Scheibe

6. Zubereitungsgefäß

7. Robotersockel

8. Motorblock

Schieber für Nahrungsmittel (1)

Gefäßdeckel mit Einfüllöffnung (2)

Hackmesser aus rostfreiem Edelstahl (3)

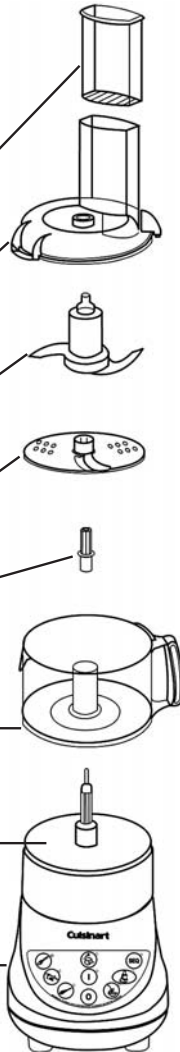
Umkehrbare Scheibe zum Reiben/Raspeln (4)

Metallstift für die Scheibe (5)

Zubereitungsgefäß (6)

Robotersockel (7)

Motorblock (8)



## 2. MONTAGE DES ROBOTERS

### A. MIT DEM HACKMESSER

1. Den Robotersockel in der einen Hand und den Griff des Gefäßes in der anderen halten. Das Gefäß im Uhrzeigersinn auf den Sockel schrauben.
2. Alles auf den Motorblock setzen.

**Anmerkung:** das Gefäß und der Robotersockel passen in acht verschiedenen Positionen auf den Motorblock. Der Griff kann sich vorne oder auf der einen oder anderen Seite befinden, und die Einfüllöffnung vorne, hinten oder auf einer der Seiten, ganz nach Ihren Wünschen.

3. Das Hackmesser auf der Achse im Gefäß befestigen. Die Klinge muss sich leicht an den Boden des Gefäßes drücken lassen und den Boden des Gefäßes beinahe berühren.

### VERSICHT, DAS HACKMESSER IST EXTREM SCHARF

4. Die Nahrungsmittel in das Gefäß geben. Den Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er richtig sitzt. Der Verschluss des Deckels muss einrasten. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, den Deckel auf dem Gefäß zu befestigen, drehen Sie leicht die Nabe der Klinge und setzen danach den Deckel wieder auf.
5. Der Nahrungsmittelschieber passt in die Einfüllöffnung, die runde Seite ist dabei auf die Außenseite des Gefäßes gerichtet. **BENUTZEN SIE IMMER DEN SCHIEBER, UM DIE NAHRUNGSMITTEL DURCH DIE EINFÜLLÖFFNUNG ZU FÜHREN. NIEMALS DIE FINGER ODER EINEN SPATEL.**
6. Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Drücken Sie die Taste Position 1 und danach die Taste Roboter, um mit dem Hacken zu beginnen. Wir raten Ihnen, während des Betriebs eine Hand auf den Deckel des Roboters zu legen, um das Gerät zu stabilisieren. Wenn das Gerät nicht läuft, überprüfen Sie, dass es an den Netzstrom angeschlossen ist und dass Gefäß und Deckel eingerastet sind.

### B. MIT UMKEHRBAER SCHEIBE ZUM REIBEN UND RASPELN

1. Das Gefäß auf dem Robotersockel und danach alles auf dem Motorblock befestigen.
2. Den Stift der Scheibe auf der Mittelachse befestigen.

**Zum Reiben:** Die Scheibe mit der Reibeklinge nach oben auf dem Stift befestigen.

**Zum Raspeln:** Die Scheibe mit den Raspelschlitzen nach oben auf dem **Achtung:** die Scheibe an den Rändern festhalten, um jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden.

3. Den Deckel auf dem Gefäß befestigen und die Nahrungsmittel durch die Einfüllöffnung geben.
4. Den Schieber über den Nahrungsmitteln in die Einfüllöffnung stecken. Benutzen Sie immer den Schieber, um die Nahrungsmittel durch die Einfüllöffnung zu führen. Niemals die Hände oder einen Spatel verwenden.
5. Das Gerät an den Netzstrom anschließen und einschalten, um mit dem Reiben oder Raspeln zu beginnen.

### 3. GEBRAUCH DES ROBOTERS

Die Taste Roboter bietet die ideale Geschwindigkeit, um das Gerät als Küchenroboter zu verwenden. Sie können mit dieser Funktion ebenfalls die Taste SEQ verwenden, um Impulsweise vorzugehen.

Drücken Sie die Taste 1. Für Dauerbetrieb die Taste Roboter drücken. Zum Anhalten des Motors erneut die Taste Roboter oder die Taste 0 drücken.

Zum Aktivieren der Sequenzfunktion (SEQ) die Taste 1 drücken, danach die Taste SEQ, und dann die Taste Roboter beliebig oft drücken. Bei dieser Betriebsart können Sie leicht Dauer und Häufigkeit der Impulse kontrollieren. Lassen Sie zwischen den Impulsen ausreichend Zeit, so dass die Nahrungsmittel wieder auf den Boden des Gefäßes zurückfallen.

#### A. HACKEN UND PÜRIEREN

1. Benutzen Sie zum Hacken und Pürieren das Hackmesser. Die Nahrungsmittel in das Gefäß geben. In etwa gleich große Stücke schneiden. Sie können bis zu 250 g Nahrungsmittel gleichzeitig eingeben.
2. Den Deckel aufsetzen und verriegeln. Den Schieber einführen. Wir raten Ihnen, während des Betriebs eine Hand auf den Deckel des Roboters zu legen, um das Gerät zu stabilisieren. Die Taste 1 drücken, danach die Taste SEQ und die Taste Roboter (um einen Impuls zu geben), dann wieder loslassen. Wiederholen Sie den Vorgang zwei bis drei Mal. Jedes Mal, wenn das Messer still steht warten, bis alle Nahrungsmittelsestücke auf den Gefäßboden gefallen sind, bevor Sie einen neuen Impuls geben. Schauen Sie durch das Gefäß, um die Beschaffenheit zu überprüfen. Achten Sie darauf, die Nahrungsmittel nicht zu fein zu hacken.

**ANMERKUNG:** Manchmal kann ein Stück zwischen Messer und Gefäß festklemmen. In diesem Fall den Deckel abnehmen, vorsichtig das Messer anheben und das festgeklemmte Stück entfernen. Das Gefäß leeren, das Messer und die Nahrungsmittel wieder eingeben, den Deckel verriegeln und den Betrieb fortsetzen.

3. Wenn Sie feiner hacken oder pürieren möchten, drücken Sie die Taste Position 1, dann auf die Taste Roboter und lassen das Gerät ununterbrochen laufen, bis die Nahrungsmittel so fein gehackt sind, wie Sie es wünschen. Schauen Sie häufig durch den Deckel oder die durchsichtige Gefäßwand um zu vermeiden, dass zu fein gehackt wird. Benutzen Sie einen Spatel, um alle Stücke abzuschaben, die an der Gefäßwand kleben geblieben sind. Zum Pürieren von Nahrungsmitteln verfahren Sie auf die selbe Weise

Wie oben beschrieben und lassen das Gerät laufen, bis Sie ein homogenes Püree erhalten. Vorsicht, gewisse Nahrungsmittel (Kartoffeln zum Beispiel) werden leicht klebrig, wenn sie zu lange bearbeitet werden.

### B. NAHRUNGSMITTEL WÄHREND DES BETRIEBS HINZUFÜGEN

Der Schieber ist mit einer Öffnung versehen, um flüssige Zutaten langsam und gleichmäßig hinzuzugeben. Wenn Sie Flüssigkeiten hinzu geben möchten, während das Gerät in Betrieb ist, gießen Sie sie durch diese Öffnung. Dieser Vorgang ist besonders nützlich, wenn Sie Mayonnaise oder Saucen zubereiten. Kleine oder in Stücke geschnittene Nahrungsmittel wie Käse, Fleisch oder Knoblauchzehen während des Betriebs durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Achten Sie darauf, den Schieber direkt wieder einzusetzen, nachdem die Zutaten hinzugegeben wurden, um jedes Risiko von Spritzern oder Verletzungen zu vermeiden.

#### C. DIE NAHRUNGSMITTEL AUS DEM ROBOTER ENTNEHMEN

Zuerst die Taste 0 drücken und warten, bis sich die Messer nicht mehr drehen. Danach den Deckel abnehmen, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Versuchen Sie nie, Deckel und Gefäß zusammen zu entfernen ; das Gefäß könnte hierdurch beschädigt werden.

Wenn Sie das Gefäß leeren, achten Sie darauf, dass das Messer nicht herausfällt, um jedes Verletzungsrisiko zu vermeiden.

#### D. REIBEN UND RASPELN

1. Den Roboter mit der Scheibe zum Reiben/Raspeln montieren. Die Scheibe immer nur an den Seiten halten. Den Deckel schließen und die Nahrungsmittel durch die Einfüllöffnung hinzugeben.
2. Den Schieber einführen. Die Taste I und dann die Taste Roboter drücken. Mäßig stark auf den Schieber drücken, um die Nahrungsmittel nach unten zu schieben. Während des Betriebs ist es möglich, den Schieber zu entfernen, um neue Nahrungsmittel hinzuzugeben, ohne das Gerät auszuschalten. Achten Sie jedoch darauf, nie die Finger in die Einfüllöffnung zu stecken.

Nachdem alle Nahrungsmittel gerieben oder geraspelt sind die Taste Roboter oder 0 drücken. Warten, bis die Scheibe nicht mehr dreht, bevor der Deckel geöffnet wird. Danach die Scheibe entfernen, indem Sie den oberen, flachen Teil des Adapterstifts festhalten und nach oben ziehen. Danach das Gefäß abschrauben und abheben.

### 4. REINIGEN UND VERSTAUEN DES ZUBEHÖRS

Das Messer und die Scheibe zum Reiben/Raspeln außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest mit Ausnahme des Robotersockels, der nicht in Wasser getaucht werden darf. Um ihn zu reinigen verwenden Sie bitte einen feuchten Lappen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Messer und die Scheiben von Hand spülen.

Lassen Sie sie nicht im Wasser einweichen, denn Sie könnten sie im Seifenwasser verlieren und sich daran schneiden.



## VORBEREITUNG DES HACKGUTS

ART DES NAHRUNGSMITTELS	ART DER ZUBEREITUNG
Obst und Gemüse	Schälen und entleeren, falls nötig. Harte Teile und Kerne entfernen. In Stücke von $\pm 2$ cm schneiden und mit dem Roboter verarbeiten (höchstens 250 g auf einmal).
Fleisch, Geflügel und Fisch	Solchartige Nahrungsmittel müssen sehr kalt aber nicht gefroren sein. Vorher in Stücke von 2 cm schneiden. Bis zu 250 gr in das Gefäß geben. Auf Hacken/SEQ drücken oder ununterbrochen laufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alle 2 bis 3 Sekunden die Beschaffenheit überprüfen, um nicht zu fein zu hacken.
Hartkäse «geraspelt»	In Stücke von 2 cm schneiden. Auf Hacken/SEQ drücken, bis Sie kleine Körner erhalten, und dann zum ununterbrochenen Roboterbetrieb übergehen. Sie können so fein hacken, wie Sie wünschen. Lassen Sie einfach die Maschine länger laufen, um feiner zu hacken. Bis zu 85 g auf einmal im Roboter verarbeiten. Wenn es zu schwer ist, den Käse mit dem Messer zu schneiden, versuchen Sie nicht, ihn zu hacken – das Hackmesser könnte hierdurch beschädigt werden.
Schlagsahne	Die Schlagsahne, die Sie mit dem Roboter zubereiten, eignet sich hervorragend als Überzug für Desserts oder heiße Getränke. Die Sahne muss Kühlschranktemperatur haben.
Petersilie und andere frische Kräuter	Gefäß und Hackmesser müssen sauber und trocken sein. Stiele entfernen; nur die Blätter verwenden. Die Kräuter vollständig trocknen. Je mehr Kräuter Sie auf einmal hacken, desto feiner werden sie gehackt. Gehackte Kräuter können in hermetisch verschließbaren Beuteln mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder tiefgekühlt werden.

## VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL ZUM REIBEN UND RASPELN

ART DES NAHRUNGSMITTELS	REIBEN	RASPELN
Lange, feine Nahrungsmittel (Mohrrüben, Sellerie, Gurken, Auberginen)	In gleichmäßige Stücke von ca. 2,5 cm schneiden. Die Stücke senkrecht in die Einfüllöffnung geben, die flache Seite nach unten; geben Sie genug Stücke ein, damit sie nicht umkippen.	Für lange Lamellen in Stücke schneiden, die gerade groß genug sind, um seitlich durch die Einfüllöffnung zu passen. In der Einfüllöffnung bis ca. $\pm 2,5$ cm unter den Oberrand stapeln. Um fein zu raspeln die Stücke waagrecht durch die Einfüllöffnung schieben, die flache Seite nach unten.
Rundes Obst oder Gemüse (Äpfel, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika, Tomaten)	Ein Ende flach schneiden und der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Nahrungsmittel nur in die Einfüllöffnung drücken, damit sie nicht umkippen. Leichten bis mäßigen Druck ausüben.	Genauso vorgehen wie für das Reiben beschrieben. In die Einfüllöffnung geben, seitlich für lange Lamellen oder waagrecht zum feinen Raspeln.
Kleines Obst und Gemüse (Erdbeeren, Champignons, Radieschen)	Die Einfüllöffnung füllen und leichten Druck ausüben.	Die Einfüllöffnung füllen und leichten Druck ausüben. Die Nahrungsmittel müssen hart genug sein, um geraspelt zu werden (Radieschen zum Beispiel).
Kohl, knackiger Salat	Oben und unten abschneiden. So in Stücke schneiden, dass die Nahrungsmittel senkrecht durch die Einfüllöffnung passen.	Nicht raspeln.
Rohes Fleisch oder Geflügel (höchstens 250 g auf einmal)	Nehmen Sie halbfrorene Stücke ohne Stein (die sich hart anfühlen, aber noch mit dem Messer geschnitten werden können). In Stücke schneiden, die der Länge der Einfüllöffnung entsprechen.	Genauso vorgehen wie für das Reiben beschrieben.
Weichkäse (Mozzarella)	Nicht schneiden	In den Tiefkühlschrank geben, bis sich der Käse hart anfühlt. Leichten Druck auf den Schieber ausüben. Höchstens 125 g auf einmal raspeln.
Halbfester Käse (Gruyère, Emmental)	In Stücke schneiden und diese senkrecht in die Einfüllöffnung geben. Leichten Druck auf den Schieber ausüben.	Der Käse muss sehr kalt sein. In die Einfüllöffnung geben und leicht auf den Schieber drücken. Höchstens 125 g auf einmal raspeln.
Hartkäse (Parmesan)	Nicht schneiden.	Nicht raspeln (benutzen Sie das Hackmesser)

# HINWEISE ZUR SICHERHEIT

1. **Vorsicht – Beim Auspacken des Geräts Klängen und Scheibe mit größter Vorsicht behandeln, sie sind äußerst scharf. Den Karton auf eine ebene Oberfläche stellen, das Gerät und die verschiedenen Zubehörteile einzeln herausnehmen und dabei vermeiden, die Metallteile zu berühren.**
2. Den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Die Klängen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
4. Unmittelbar nach dem Gebrauch des Geräts, vor dem Einsetzen oder Entfernen der Zubehörteile und vor dem Reinigen des Geräts und auch vor dem Entleeren des Inhalts des Gefäßes den Netzstecker ziehen.  
**WICHTIG: Nie die Finger in das Gefäß stecken und nie die Klängen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.**
5. Jede Berührung mit den Teilen vermeiden, während sie sich bewegen.
6. **Das Gerät nicht verwenden wenn das Kabel beschädigt oder das Gerät gefallen ist und Spuren einer Beschädigung aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung zurück zum Hersteller. Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.**
7. Kein anderes Zubehör als das beiliegende verwenden. Die Gefäße nicht auf einem anderen Sockel als dem beiliegenden verwenden.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte der Küche hängen lassen. Jeden Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen vermeiden, um es nicht zu beschädigen.
10. Nicht die Messer berühren oder das Blendergefäß entfernen, wenn der Motorblock angeschlossen ist, auf Position I steht und die Leuchtanzeigen blinken. Wenn zufällig eine andere Taste berührt wird, kann sich das Gerät in Bewegung versetzen.
11. Den Roboter immer mit verriegeltem Deckel benutzen. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu forcieren.
12. Nie Nahrungsmittel direkt mit der Hand in den Roboter geben. Immer den Schieber verwenden.
13. Überprüfen Sie immer, dass die Messer oder die Scheibe nicht mehr drehen, bevor Sie den Deckel abnehmen.
14. **WICHTIG:** Nicht den Boden des Geräts öffnen. Keines der in diesem Gerät enthaltenen Teile darf durch den Benutzer repariert oder

ausgetauscht werden. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.

15. Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 89/336/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 73/23/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten), abgeändert durch die Richtlinie 93/68/EWG (CE-Markierung).
16. Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich für Kochzwecke und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.

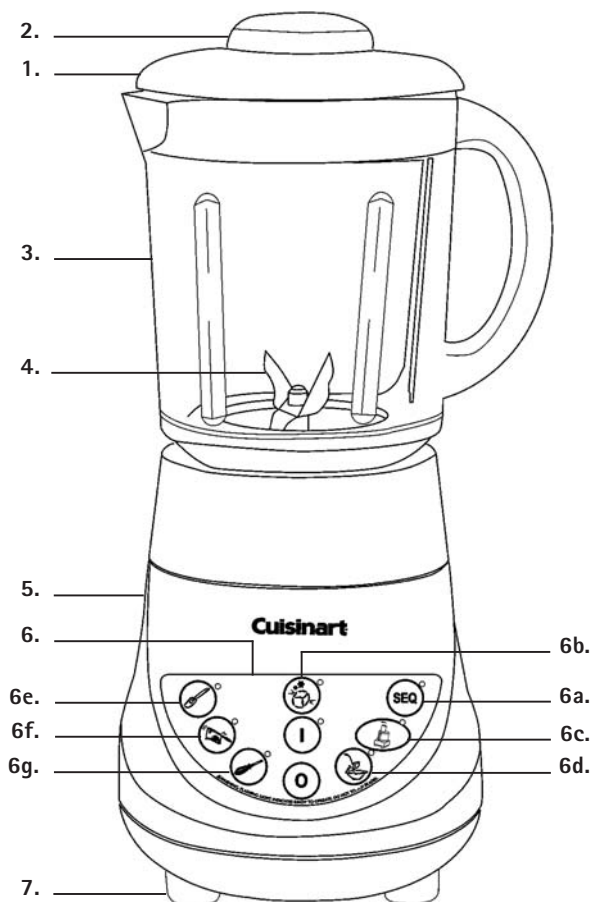
# INLEIDING

De blender/keukenrobot van Cuisinart® is een geperfectioneerd en zeer volledig apparaat, waarmee u in enkele ogenblikken talloze culinaire bereidingen tot stand kunt brengen.

Dankzij zijn blenderfunctie kunt u er alle soorten van voedingsmiddelen mee pureren, mengen of mixen. U kunt er ook ijs mee fijnmalen of milkshakes mee maken.

Nadat u de robotkom op de voet heeft bevestigd, kan uw apparaat rauwe of gekookte voedingsmiddelen hakken, tot ze zeer fijn zijn. Met de omkeerbare schijf kunnen voedingsmiddelen in enkele seconden worden fijngesneden of geraspt.

Uw apparaat is makkelijk schoon te maken en zal gedurende jaren voor bijzonder geslaagde culinaire bereidingen zorgen.



# A. De Blender

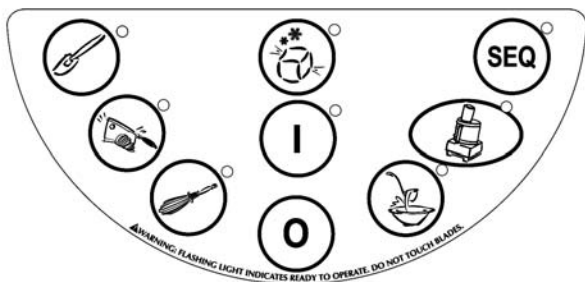
## 1. BESCHRIJVING EN FUNCTIES

- 1. Deksel**  
Makkelijk te gebruiken en lekvrij. Wordt met een eenvoudige druk op de kom aangebracht.
- 2. Maatdop**  
U kunt er tot 60ml mee afmeten en de ingrediënten toevoegen, zonder het deksel te verwijderen.
- 3. Glazen kom met maataanduidingen, met een inhoud van 1250 ml**  
Dik glas, met een brede opening en een anti-druppel schenktuit.
- 4. Messen van roestvrij staal**  
Zeer sterk, zelfs om ijs fijn te malen.
- 5. Motorblok**  
Robuust en stabiel, zeer duurzaam.
- 6. Bedieningstoetsen**  
Makkelijk te gebruiken en schoon te maken. Het apparaat heeft 6 snelheden + 1 pulssnelheid (zie 6a), waardoor het uitermate polyvalent is. De controlelampjes duiden de gebruikte snelheid aan.
  - 6a. SEQ-toets – pulsstand**  
Wordt gebruikt bij om het even welke snelheid, zodat u de ingrediënten tot de door u gewenste consistentie kunt mixen.
  - 6b. Toets Ijs fijnmalen**  
Activeert een speciale snelheid om ijs fijn te malen. Belangrijk : de hulpstukken van de keukenrobot zijn niet ontworpen om ijs fijn te malen.
  - 6c. Toets Robot**  
Wordt gebruikt met de hulpstukken van de robot (zie pagina 4), en om vloeibaar te maken.
  - 6d. Toets Pureren**  
Om homogene en smeùige mengsels te maken op basis van vaste voedingsmiddelen (milkshakes of babyvoeding, bijvoorbeeld).
  - 6e. Toets Mengen**  
Om voedingsmiddelen bij te mengen en een homogeen mengsel te krijgen.
  - 6f. Toets Hakken**  
Om voedingsmiddelen grof of fijn te hakken.
  - 6g. Toets Kloppen**  
Om room te kloppen, om afwerking voor taarten te maken, enz.
- 7. Anti-slipvoetjes**  
Verhinderen dat het apparaat tijdens de werking beweegt.

## 2. ASSEMBLAGE VAN DE BLENDER

Om de blender te gebruiken, zet u de kom zodanig op het motorblok, dat u de op de kom aangebrachte maataanduidingen voor u ziet en dat de handgreep zich opzij bevindt. Breng vervolgens het deksel op de kom en druk het vast. Zet er dan de maatdop in. Sluit het apparaat aan.

De blender is klaar voor gebruik.



## 3. GEBRUIK VAN DE BLENDER

1. Breng alle nodige ingrediënten in de kom en zet het deksel erop. U kunt ook eerst het deksel aanbrengen, de maatdop wegnemen, de ingrediënten toevoegen en dan de maatdop opnieuw aanbrengen. Tijdens het mixen kunnen extra ingrediënten worden toegevoegd via de maatdop.

**Opmerking:** voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe, daarna de vaste. Het mengsel wordt dan homogener en de motor wordt minder belast.

2. **OM TE BEGINNEN MIXEN:** drukt u op toets I. Het rode lampje knippert, wat betekent dat de blender ingeschakeld is.
3. **EEN MIXSNELHEID KIEZEN:** druk op de gekozen snelheidstoets. De blender begint te werken. Om van snelheid te veranderen, drukt u gewoon op een andere toets. U hoeft de motor niet af te zetten.
4. **MIXTIJD:** bewerk de voedingsmiddelen niet te lang. De gewenste resultaten worden in enkele seconden en niet in enkele minuten bereikt.
5. **HET MIXEN DOEN OPHOUDEN:** druk op de gekozen snelheids-toets. De motor stopt. Het lampje knippert. Dat betekent dat het apparaat nog steeds onder spanning is. Om de blender volledig uit te zetten, drukt u op toets O.
6. **PULSWERKING :** om met pulsen te mixen, drukt u op toets I en dan op toets SEQ. Het SEQ-lampje knippert. Druk vervolgens op de toets van de gewenste snelheid en laat los. Herhaal dit zoveel keer als u wilt. Bij iedere puls gaan de lampjes (stand I, de SEQ-toets en de gekozen snelheid) branden.

De SEQ-toets wordt gebruikt om grotere stukken voedsel klein te krijgen of om tijdens het hakken de textuur van de voedingsmiddelen

te controleren. De functie SEQ is ook handig in het begin van het mixen of als u voedingsmiddelen bewerkt die slechts korte tijd moeten worden gemixt.

7. **OM IJS FIJN TE MAKEN :** Gebruik alleen de blenderkom. Om het proces beter te kunnen controleren, werkt de functie "Ijs fijnmalen" zoals de SEQ-toets. Breng de ijsblokjes in de blenderkom, zet het deksel op zijn plaats en druk op toets I. Druk vervolgens met korte pulsen op de toets "Ijs fijnmalen", totdat het ijs de gewenste consistentie heeft.
8. **VASTZITTENDE VOEDINGSMIDDELEN LOSMAKEN :** gebruik een spatel om voedingsmiddelen die rond het hakblok vastzitten, te verwijderen. Steek nooit uw hand in het apparaat als de stekker nog in het stopcontact zit. **GEBRUIK DE SPATEL ALLEEN ALS HET APPARAAT AFGEZET EN DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT GEHAALD** is. Breng het deksel opnieuw aan en mix indien nodig verder. Zet de blender nooit in werking als de spatel in de kom is.
9. **NA HET MIXEN:** Druk op toets O en haal de stekker uit het stopcontact. Haal de kom van het motorblok door ze naar boven te trekken.

### BELANGRIJK

- Zet de blenderkom niet op de voet of haal ze er niet weg, terwijl de motor draait.
- Breng geen kokende vloeistoffen of diepgevroren vaste voedingsmiddelen in de kom (met uitzondering van ijsblokjes of diepgevroren stukken fruit). Laat de vloeistoffen gedurende minstens 5 minuten afkoelen, voordat u ze in de blenderkom brengt.
- Mengt u warme vloeistoffen, verwijder dan de doseerdop (het middenstuk van het deksel) om de stoom te laten ontsnappen.

## 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Haal steeds de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat schoonmaakt. Maak de blenderkom schoon, voordat u ze de eerste keer gebruikt en na ieder gebruik.

Om de kom schoon te maken, haalt u ze van het motorblok, door ze naar boven op te tillen. Was de kom in warm water met zeep, spoel af en droog grondig. De kom kan ook worden gewassen in de vaatwasser.

Probeer niet om de blenderkom te demonteren en wees zeer voorzichtig bij het schoonmaken ervan, om te vermijden dat u zich kwetst.

Om het motorblok schoon te maken, gebruikt u een vochtige doek om de restjes te verwijderen, vervolgens droogt u het af. Het motorblok mag nooit in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld en nooit in de vaatwasser worden gezet.

## 5. ENKELE TIPS BIJ HET GEBRUIK VAN DE BLENDER

- Zet het motorblok steeds op een stabiel, schoon en droog oppervlak.
- Voeg steeds de vloeibare ingrediënten eerst toe en daarna de andere ingrediënten. Op die manier worden de ingrediënten steeds gelijkmatig gemixt.
- Snijd de meeste voedingsmiddelen in blokjes van 1 tot 5 cm, om een gelijkmatiger resultaat te verkrijgen. Snijd kazen steeds in stukjes van ongeveer 1 cm.
- Gebruik de doseerdop om vloeibare ingrediënten, zoals alcohol, af te meten. Plaats de doseerdop terug zodra de ingrediënten er bijgedaan zijn.
- Gebruik indien nodig een spatel, alleen als de blender uitgeschakeld is. Gebruik nooit metalen keukengerei, omdat dit de kom of de messen kan beschadigen.
- Als u de blenderkom met een spatel uitschraapt, maak dan de voedingsmiddelen die op de wanden van de kom vastzitten, los, en breng ze bovenop de messen.
- Als u verse kruiden, look, ui, schilletjes, nootjes, specerijen, enz. hakt, zorg er dan eerst voor dat de blenderkom en de messen volledig droog zijn.
- Als de voedingsmiddelen tijdens de werking van de blender de neiging vertonen om aan de wanden te gaan kleven, bedien het apparaat dan met korte pulsen.
- Laat voldoende tijd tussen de pulsen, zodat de messen tussen de verschillende pulsen ophouden met draaien.
- Bewaar geen voedingsmiddelen of vloeistoffen in de kom.
- Dit apparaat is niet geschikt om aardappelen te pureren, deeg te kneden of eiwit stijf te kloppen.
- Bewerk de voedingsmiddelen niet te lang. De gewenste resultaten worden na enkele seconden en niet na enkele minuten bereikt.
- Overlaad de blender niet. Als de motor afslaat, schakel dan het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder een deel van de voedingsmiddelen en schakel het apparaat opnieuw in.

### BLENDERFUNCTIES

Om de blender in te schakelen	Druk op toets 1 - De blender is onder spanning.
Om te beginnen mixen	Druk op een snelheidstoets.
Om van snelheid te veranderen	Druk op een snelheidstoets.
Om pulsen te geven	In stand 1, druk op SEQ, daarna de snelheidstoets indrukken en loslaten, zo vaak als nodig is.
Om ijs fijn te malen	In stand 1, de toets IJS FIJNMALEN indrukken en loslaten, zo vaak als nodig is.
Om de blender uit te schakelen	Druk op toets 0
Om op te houden met mixen (in stand Roeren, Hakken, Mixen of Pureren)	Druk opnieuw op de snelheidstoets. De blender zal opnieuw op de Stand 1 overschakelen. Druk op Stand 0 om de blender UIT te schakelen.

### SNELHEIDSKEUZE VOOR DE BLENDERFUNCTIES

INGREDIËNT/RECEPT	SNELHEID	SYMBOOL	RESULTAAT
Mayonaise	Mengen		Dik en romig
Slasauzen	Mengen		Gewenste consistentie
Geconcentreerd diepvries-sinaasappelsap ontdooien	Mengen		Homogeen
Nootjes	Hakken		Dik tot fijn
Slagroom	Kloppen		Dik vloeibare afwerking
Citroenschilletjes	Pureren		Gelijkmatig fijn
Milkshakes	Pureren		Homogeen en romig
Babyvoeding	Pureren		Homogeen en romig
Natuurlijke dranken	Vloeibaar maken		Homogeen en romig
Ijscocktails	Vloeibaar maken		Dik en vloeibaar
Geperste zachte kaas	Vloeibaar maken		Dik tot fijn
Kruiden	Vloeibaar maken		Dik tot fijn
Ijs	Ijs fijnmalen		Sneeuwachtig

# B. De Robot

## 1. BESCHRIJVING EN FUNCTIES

1. Stamper
2. Deksel van de kom, met toevoeropening.
3. Hakmes van roestvrij staal. Hakt rauwe en gekookte voedingsmiddelen. Maakt het mogelijk om de door u gewenste consistentie te verkrijgen, van een dik haksel tot een fijne puree.

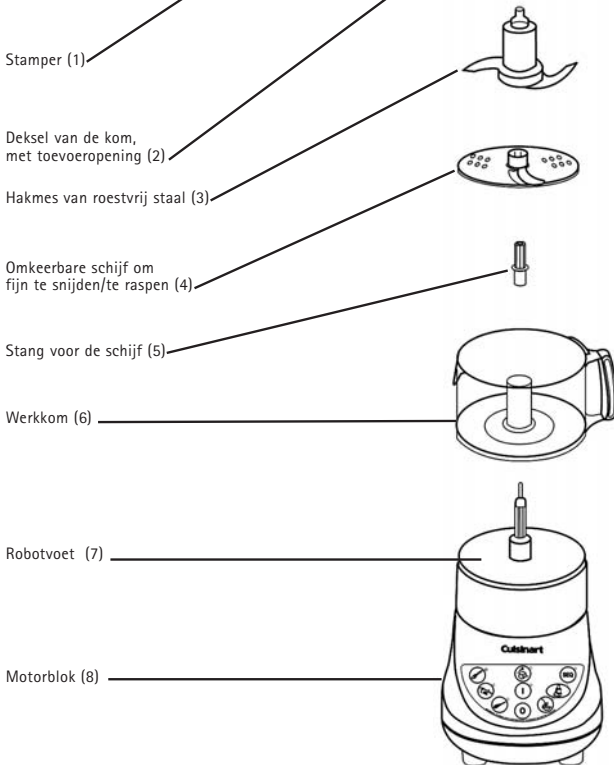
4. Met de roestvrijstalen omkeerbare schijf om fijn te snijden/te raspen kunt u een grote keuze aan vruchten en groenten, vlees en kaas fijnsnijden of raspen.

5. Stang voor de schijf

6. Werkkom

7. Robotvoet

8. Motorblok



## 2. MONTAGE VAN DE ROBOT

### A. MET HET HAKMES

1. Houd de robotvoet met de ene hand vast en de handgreep van de kom met de andere.

Schroef de kom op de voet, door ze met de wijzers van de klok mee te draaien.

2. Plaats het geheel op het motorblok.

**Opmerking:** de kom en de robotvoet passen in acht verschillende standen op de motor. De handgreep kan naar voren of aan een van de zijkanten worden gezet, en de toevoeropening vooraan, achteraan of aan een van de zijkanten, zoals u verkiest.

3. Breng het hakmes op de as in de kom. Het mes moet makkelijk tot onder in de kom zakken en bijna de bodem van de kom raken.

**OPGELET, HET HAKMES IS ZEER SCHERP**

4. Breng de voedingsmiddelen in de kom. Plaats het deksel erop en schroef het vast met de wijzers van de klok mee, totdat het op zijn plaats zit. De grendel van het deksel moet vastklikken. Als u het deksel niet goed op de kom kunt plaatsen, draai de naaf van het mes dan een beetje en breng het deksel opnieuw aan.

5. De stamper past op de toevoeropening, waarbij de meest afgeronde kant naar de buitenkant van de kom is gericht. **GEBRUIK STEEDS DE STAMPER OM DE VOEDINGSMIDDELEN DOOR DE TOEVOEROPENING TE BRENGEN. GEBRUIK NOOIT UW VINGERS OF EEN SPATEL.**

6. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Druk op de toets Stand 1, daarna op de toets Robot om te beginnen hakken. Wij raden u aan om tijdens de werking één hand op het deksel van de robot te plaatsen, om het apparaat stabiel te maken. Als het apparaat niet start, kijk dan na of de stekker in het stopcontact zit en of de kom en het deksel vergrendeld zijn.

### B. MET DE OMKEERBARE SCHIJF OM FIJN TE SNIJDEN EN TE RASPEN

1. Plaats de kom op de robotvoet en breng daarna het geheel op het motorblok.
2. Breng de stang van de schijf op de centrale as.

**Om fijn te snijden:** Bevestig de schijf op de stang, het snijmes naar boven gericht.

**Om te raspen:** Bevestig de schijf op de stang, de raspgleuven naar boven gericht. Plaats vervolgens de schijf op de as.

**Opgelet:** houd de schijf aan de zijkanten vast, om te vermijden dat u zich kwetst.

3. Plaats het deksel op de kom en breng de voedingsmiddelen er via de toevoeropening in.
4. Plaats de stamper in de toevoeropening over de voedingsmiddelen heen. Gebruik steeds de stamper om de voedingsmiddelen door de toevoeropening te brengen. Gebruik nooit uw handen of een spatel.
5. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en schakel het in, om te beginnen raspen of fijnsnijden.

### 3. GEBRUIK VAN DE ROBOT

De toets Robot zorgt voor de ideale snelheid om het apparaat als keukenrobot te gebruiken. U kunt ook de SEQ-toets gebruiken bij deze functie, om met pulsen te werken.

Druk op toets 1. Voor een ononderbroken werking drukt u op de toets Robot. Om de motor stil te zetten, drukt u opnieuw op de toets Robot of de toets 0.

Om de functie pulswerking (SEQ) in te schakelen, drukt u eerst op toets 1, daarna op toets SEQ. Daarna drukt u de toets Robot in en laat hem los zo vaak als nodig is. Door het apparaat op deze wijze te gebruiken, kunt u makkelijk de duur en de frequentie van de pulsen controleren. Laat voldoende tijd tussen de pulsen, zodat de voedingsmiddelen onderin de kom kunnen vallen.

#### A. HAKKEN EN PUREREN

1. Om te hakken en te pureren, gebruikt u het hakmes. Snijd de voedingsmiddelen in gelijke stukken. Breng ze in de kom. U kunt tot 250g voedingsmiddelen tegelijk in de kom brengen.
2. Zet het deksel erop en vergrendel het. Wij raden u aan, om tijdens de werking één hand op het deksel van de robot te plaatsen, om het apparaat stabiel te houden. Druk op toets 1, daarna op de SEQ-toets en de toets Robot (om een puls te geven), en laat dan los. Herhaal dit twee tot drie keer. Telkens als het mes stilvalt, laat u de stukken voedsel onderin de kom vallen, voordat u een nieuwe puls geeft. Controleer de textuur door het glas van de kom. Hak de voedingsmiddelen niet te fijn.

**OPMERKING :** Af en toe kan een stuk vast komen te zitten tussen het mes en de kom. In dat geval, neemt u het deksel weg, tilt het mes voorzichtig op en verwijdert het vastzittend stuk. Maak de kom leeg, doe het mes en de voedingsmiddelen er opnieuw in, vergrendel het deksel en ga voort met het werk.

3. Wenst u een fijner haksel of een fijnere puree, druk dan op de toets Stand 1, daarna op de toets Robot en laat de machine ononderbroken draaien, totdat de voedingsmiddelen zo fijn gehakt zijn als u ze wenst. Controleer regelmatig door het transparante deksel of de transparante kom, om te vermijden dat de voedingsmiddelen te fijn worden gehakt. Gebruik een spatel om alle stukken af te schrapen die aan de binnenkant van de kom vastgeplakt zijn.

Om voedingsmiddelen te pureren, volgt u dezelfde procedure als voor het hakken. U laat de machine echter draaien totdat een homogene puree ontstaat. Opgelet, sommige voedingsmiddelen (aardappelen, bijvoorbeeld) kunnen een kleverige textuur krijgen, als ze te lang worden bewerkt.

### B. VOEDINGSMIDDELEN TOEVOEGEN TIJDENS DE WERKING

In de stamper zit een gat, waardoor vloeibare ingrediënten langzaam en regelmatig kunnen worden toegevoegd. Wenst u vloeistof toe te voegen terwijl het apparaat werkt, giet ze dan door dit gat. Dit is bijzonder handig bij het maken van mayonaise of sauzen.

Om kleine of in stukjes gesneden voedingsmiddelen, zoals kaas, vlees of lookteentjes, toe te voegen terwijl de machine draait, doet u ze door de toevoeropening in het deksel. Vergeet niet om de stamper meteen na het toevoegen van de ingrediënten terug te plaatsen, om spatten of kwetsuren te vermijden.

### C. DE VOEDINGSMIDDELEN UIT DE ROBOT HALEN

Eerst en vooral drukt u op de toets 0. Wacht tot de messen niet meer draaien. Neem dan het deksel weg, door het tegen de wijzers van de klok in te draaien. Probeer nooit het deksel en de kom samen weg te nemen, omdat de kom dan beschadigd kan worden.

Bij het legen van de kom moet u opletten dat het mes niet valt, om te vermijden dat u zich kwetst.

### D. FIJNSNIJDEN EN RASPEN

1. Monteer de robot met zijn rasp-/snijmes. Neem de schijf steeds aan de zijkant vast. Sluit het deksel en breng de voedingsmiddelen door de toevoeropening in de kom.
2. Breng de stamper aan. Druk op toets 1, daarna op toets Robot. Handhaaf een gematigde druk op de stamper, om de voedingsmiddelen naar onder te duwen. U kunt de stamper weghalen, om nieuwe voedingsmiddelen toe te voegen, zonder het apparaat stil te zetten. Steek evenwel nooit uw vingers in de toevoeropening.

Nadat u alle voedingsmiddelen fijngesneden of geraspt heeft, drukt u op de toets Robot of 0. Neem het deksel pas weg als de schijf niet meer draait. Verwijder de schijf, door het platte bovenste gedeelte van de stang vast te nemen en de stang zo naar boven te trekken. Draai vervolgens de kom los en til ze op.

### 4. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN VAN DE ACCESSOIRES

Het mes en de snij-/raspschijf moeten buiten het bereik van kinderen worden opgeborgen.

Alle hulpstukken kunnen in de vaatwasser worden gewassen, met uitzondering van de robotvoet, die niet in water mag worden ondergedompeld. Maak hem schoon met een vochtige doek.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het mes en de schijven. Laat ze niet weken in water met zeep. U zou kunnen vergeten dat ze erin zitten en u op die manier kunnen bezeren.

VOORBEREIDING VAN DE TE HAKKEN VOEDINGSMIDDELEN	
TYPE VAN VOEDINGSMIDDEL	VOORBEREIDINGSWIJZE
Fruit en groenten	Schillen en indien nodig uitlepelen. De harde stukken en de pitten verwijderen. In stukken van ±2 cm snijden en door de robot draaien (max. 250 g. tegelijk).
Vlees, gevogelte en vis	Voedingsmiddelen van dit type moeten zeer koud zijn, maar niet diepgevroren. Snijd ze op voorhand in stukken van 2 cm. Breng ze per 250 g in de kom. Druk op Hakken/SEQ of laat ze ononderbroken draaien, totdat de gewenste consistentie is bereikt. Controleer de textuur om de 2 of 3 seconden, om te vermijden dat ze te fijn worden gehakt.
«Geraspte» harde kaas	In stukken van 2 cm snijden. Druk op Hakken/SEQ totdat er kleine brokjes ontstaan. Draai ze daarna zonder onderbreking door de robot. U kunt ze zo fijn hakken als u wenst. Laat de machine gewoon langer draaien, om een fijner haksel te krijgen. Breng tot 85 g in één keer in de robot. Is de kaas moeilijk te snijden met een gewoon mes, probeer hem dan niet met de robot te hakken. Het robotmes zou beschadigd kunnen worden.
Slagroom	De slagroom die u met de robot maakt, is uitstekend voor op desserts of warme dranken. De room moet op koelkasttemperatuur zijn.
Peterselie en andere verse kruiden	De kom en het metalen mes moeten schoon en droog zijn. Verwijder de stengels, gebruik alleen de blaadjes. Zorg dat de kruiden goed droog zijn. Hoe meer kruiden u tegelijk hakt, hoe fijner uw haksel zal zijn. De gehakte kruiden kunnen in hermetisch gesloten zakken verschillende dagen in de koelkast worden bewaard, of kunnen worden diepgevroren.

VOORBEREIDING VAN FIJN TE SNIJDEN EN TE RASPEN VOEDINGSMIDDELEN		
TYPE VAN VOEDINGSMIDDEL	FIJNSNIJDEN	RASPEN
Lange en fijne voedingsmiddelen (wortelen, selder, komkommer, aubergines)	Snijd in regelmatige stukken van ongeveer 2,5 cm. Steek de stukken verticaal in de toevoeropening, platte kant naar onder, en voeg voldoende stukken toe, om te vermijden dat ze omvallen.	Om lange repen te bekomen, snijd u stukken die precies groot genoeg zijn, om op hun kant door de toevoeropening te kunnen. Hoop ze op in de toevoeropening tot ±2,5cm van de bovenkant. Om fijn te raspen, steekt u de stukken verticaal in de toevoeropening, met de platte kant naar onder.
Ronde vruchten en groenten (appelen, uien, aardappelen, paprika's, tomaten)	Snijd één uiteinde vlak af en snijd in de lengterichting in helften of kwarten. Pers de voedingsmiddelen goed samen in de toevoeropening, om te vermijden dat ze omvallen. Handhaaf een lichte tot matige druk.	Dezelfde methode als om fijn te snijden. Plaats de stukken zijdelings in de toevoeropening om lange repen te krijgen, of verticaal om fijn te raspen.
Klein fruit en groenten (aardbeien, champignons, radijzen)	Vul de toevoeropening en handhaaf een lichte druk.	Vul de toevoeropening en handhaaf een lichte druk. De voedingsmiddelen moeten hard genoeg zijn, om te kunnen worden geraspt (radijzen bijvoorbeeld).
Kool, knapperige sla	Snijd de bovenkant en de onderkant eraf. Snijd de voedingsmiddelen zodanig in stukken, dat ze verticaal door de toevoeropening kunnen.	Niet raspen.
Rauw vlees en gevogelte (max. 250 g. tegelijk)	Gebruik stukken zonder been en halfdiepgevroren (voelen hard aan, maar kunnen met een mes worden gesneden). Snijd de stukken op de lengte van de toevoeropening.	Dezelfde methode als om fijn te snijden.
Zachte kazen (mozzarella)	Niet doorsnijden.	Breng de kaas in de diepvriezer totdat hij hard aanvoelt. Handhaaf een zwakke druk op de stamper. Max. 125 g tegelijk raspen.
Halfharde kazen (gruyère)	Snijd in stukken en breng de stukken verticaal in de toevoeropening. Handhaaf een lichte druk op de stamper.	De kaas moet zeer koud zijn. Breng hem in de toevoeropening en handhaaf een lichte druk op de stamper. Max. 125 g tegelijk raspen.
Harde kazen (parmezaan)	Niet doorsnijden.	Niet raspen. (gebruik het hakmes)



# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. **Opgelet – Bij het uitpakken van het apparaat moet u de messen en de schijf met de grootst mogelijke voorzichtigheid behandelen. Ze zijn bijzonder scherp. Plaats de doos op een plat oppervlak en neem het apparaat en de verschillende hulpstukken er één na één uit. Vermijd daarbij de metalen delen aan te raken.**
2. Dompel het motorblok niet onder in water of in een andere vloeistof.
3. Een grotere waakzaamheid is geboden, als dit apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Berg de messen buiten het bereik van kinderen op. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
4. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact onmiddellijk na gebruik, voordat u de hulpstukken aanbrengt of wegneemt, voordat u het apparaat begint schoon te maken of voordat u de inhoud uit de kom neemt.  
  
**BELANGRIJK : Steek nooit uw vingers in de kom en blijf van de messen als het apparaat ingeschakeld is.**
5. Vermijd ieder contact met bewegende onderdelen.
6. **Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is of als het apparaat gevallen is of sporen van beschadiging vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen. Breng het apparaat terug naar de fabrikant voor controle, herstelling of elektrische of mechanische afstelling. Geen enkele herstelling mag door de gebruiker gebeuren.**
7. Gebruik geen andere hulpstukken dan de bij het apparaat geleverde hulpstukken. Gebruik de kommen niet op een ander voet dan de bijgeleverde.
8. Gebruik het apparaat niet buiten.
9. Laat het snoer niet over een tafelrand hangen of over de rand van het keukenwerkblad. Vermijd ieder contact tussen het snoer en warme oppervlakken, om beschadiging te vermijden.
10. Als het motorblok ingeschakeld is, in Stand I staat, en de controlelampjes knipperen, mag u de messen niet aanraken en het deksel niet van de blenderkom halen. Als per ongeluk een andere toets wordt aangeraakt, kan het apparaat in werking gaan .
11. Laat de robot steeds werken met vergrendeld deksel. Probeer het vergrendelingsmechanisme van het deksel niet te forceren.
12. Breng geen voedingsmiddelen met de hand in de robot. Gebruik steeds de stamper.
13. Vergewis u er steeds van dat de messen of de schijf niet meer draaien, voordat u het deksel wegneemt.
14. **BELANGRIJK:** Open de voet van het apparaat niet. Geen enkel onderdeel van dit apparaat mag worden hersteld of vervangen door de gebruiker. De herstellingen mogen uitsluitend door de fabrikant gebeuren.
15. Dit apparaat beantwoordt aan de voornaamste vereisten van de richtlijnen 89/336/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 73/23/EEG (veiligheid van elektrische huishoudapparaten), gewijzigd door richtlijn 93/68/EEG (EG-merking).
16. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor keukenwerk en volg steeds de instructies van deze handleiding.

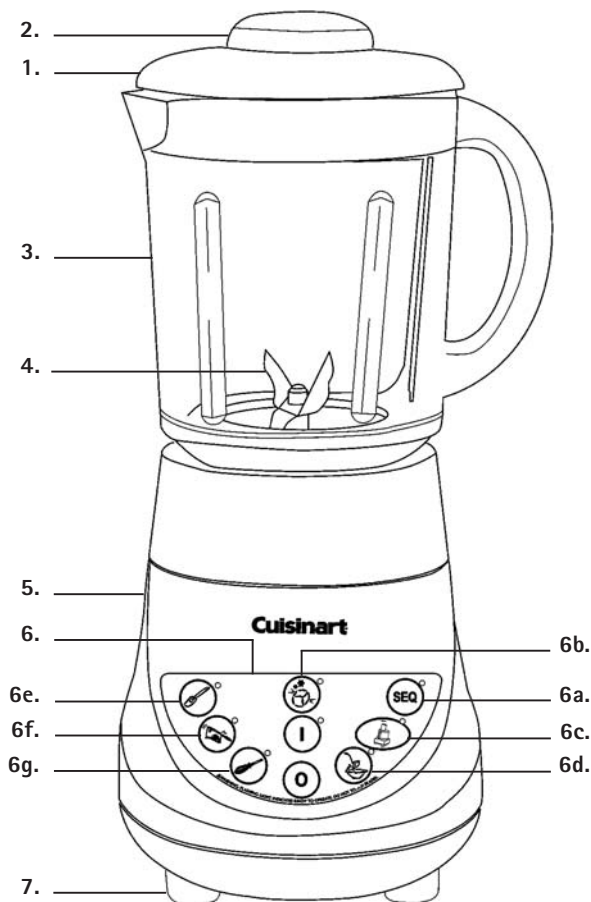
# INTRODUZIONE

Il frullatore/robot da cucina Cuisinart® è un apparecchio moderno e completo che vi permetterà di preparare un'infinità di piatti in pochi minuti.

Grazie alla funzione frullatore, potrete ridurre in purea, mischiare o frullare ogni tipo di alimenti. Potrete inoltre tritare il ghiaccio o preparare gustosi milk-shake.

Fissando sulla base la ciotola robot, il vostro apparecchio è in grado di tritare alimenti crudi o cotti fino ad ottenere una consistenza molto fine. Il disco reversibile permette di sminuzzare o grattugiare gli alimenti in pochi secondi.

Facile da pulire, il vostro apparecchio vi garantirà anni di piatti saporiti e di successo.



# A. Frullatore

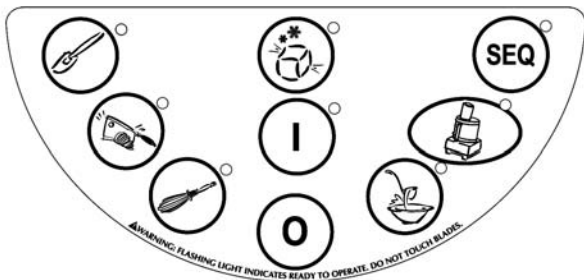
## 1. DESCRIZIONE E FUNZIONI

- 1. Coperchio**  
Facile da utilizzare e resistente alle fuoriuscite, si fissa sulla ciotola con una semplice pressione.
- 2. Dosatore graduato**  
Consente di misurare fino a 60 ml e di versare gli ingredienti senza togliere il coperchio.
- 3. Ciotola di vetro graduata – capacità 1250 ml**  
Spesso, con apertura ampia e beccuccio salvagoccia.
- 4. Lama in acciaio inossidabile**  
Estremamente resistenti, anche per tritare il ghiaccio.
- 5. Blocco motore**  
Robusto e stabile, ad alta resistenza.
- 6. Tasti di comando**  
Facili da utilizzare e da pulire. L'apparecchio è dotato di 6 velocità + 1 velocità sequenziale (vedi 6a), per il massimo della versatilità. Le spie luminose aiutano a rilevare la velocità utilizzata.
- 6a. Tasto SEQ – funzionamento sequenziale**  
Utilizzabile con qualsiasi velocità per consentirvi di frullare gli ingredienti esattamente alla consistenza desiderata.
- 6b. Tasto "Tritare il ghiaccio"**  
Aziona una velocità specifica per tritare il ghiaccio. Importante: gli accessori del robot da cucina non sono previsti per tritare il ghiaccio.
- 6c. Tasto Robot**  
Utilizzabile con gli accessori del robot (vedi pagina 4) e per liquefare.
- 6d. Tasto "Ridurre in purea"**  
Per preparare composti omogenei e cremosi partendo da alimenti solidi (ad es. milk-shake o alimenti per bambini).
- 6e. Tasto "Mischiare"**  
Per incorporare gli alimenti e ottenere un composto omogeneo.
- 6f. Tasto "Tritare"**  
Per tritare gli alimenti in modo fine o grossolano.
- 6g. Tasto "Sbattere"**  
Per sbattere la crema, creare coperture per i dolci, ecc.
- 7. Piedini antiscivolo**  
Impediscono all'apparecchio di muoversi durante l'utilizzo.

## 2. ASSEMBLAGGIO DEL FRULLATORE

Per utilizzare il frullatore, basta posizionare la ciotola sul blocco motore in modo che le gradazioni segnate sulla ciotola stessa risultino orientate verso l'utilizzatore, e che l'impugnatura sia posizionata di lato. Mettere poi il coperchio sulla ciotola e premere, quindi inserire il coperchio dosatore. Attaccare l'apparecchio alla corrente.

L'apparecchio è pronto per essere utilizzato.



## 3. UTILIZZO DEL FRULLATORE

1. Aggiungere tutti gli ingredienti necessari e mettere il coperchio. È possibile anche mettere il coperchio e poi aggiungere gli ingredienti dopo aver tolto il coperchio dosatore. Riposizionare il coperchio dosatore. Sempre attraverso il coperchio dosatore è possibile aggiungere altri ingredienti durante la frullatura.

**Nota:** inserire prima gli ingredienti liquidi, poi quelli solidi. Si otterrà così un composto più omogeneo e risparmierete al motore una tensione inutile.

2. **PER COMINCIARE A FRULLARE:** premere il tasto I. La spia rossa lampeggia, indicando che il frullatore è sotto tensione.
3. **SELEZIONARE UNA VELOCITÀ DI FRULLATURA:** premere il tasto velocità prescelto. Il frullatore si mette in funzione. Per cambiare velocità, basta premere un altro tasto. Non è necessario spegnere il motore.
4. **TEMPO DI FRULLATURA:** non lavorare troppo gli alimenti. I risultati previsti vengono raggiunti in pochi secondi e non in qualche minuto.
5. **INTERROMPERE LA FRULLATURA:** premere il tasto velocità prescelto. Il motore si ferma. La spia luminosa lampeggia, indicando che l'apparecchio è sempre sotto tensione. Per disattivare completamente il frullatore, premere il tasto O.

6. **MODALITÀ SEQ:** per procedere ad una frullatura ad impulsi, premere il tasto I poi il tasto SEQ. La spia luminosa SEQ lampeggia. Premere quindi il tasto della velocità desiderato e poi rilasciare. Ripetere il numero di volte desiderato. Ad ogni impulso si accendono tutte le spie luminose (posizione I, tasto SEQ e velocità selezionata).

Il tasto SEQ serve per vincere la resistenza di pezzi più grossi di alimenti o per controllare la consistenza degli alimenti stessi quando vengono tritati. La funzione SEQ risulta efficace anche all'inizio della frullatura, o quando si utilizzano alimenti per i quali basta un tempo minimo di frullatura.

7. **PER TRITARE IL GHIACCIO:** utilizzare unicamente la ciotola frullatore. Per consentirvi di controllare meglio tutto il processo, la funzione "Tritare il ghiaccio" funziona come il tasto SEQ. Mettere i cubetti di ghiaccio nella ciotola frullatore, posizionare il coperchio e premere il tasto I. Premere quindi il tasto "Tritare il ghiaccio" con brevi impulsi, fino ad ottenere la consistenza desiderata.
8. **PER STACCARE GLI ALIMENTI BLOCCATI:** utilizzare una spatolina per togliere gli alimenti attaccati e bloccati attorno al blocco tritaturto. Non mettere mai le mani all'interno se l'apparecchio è attaccato alla corrente. **UTILIZZARE LA SPATOLINA UNICAMENTE QUANDO L'APPARECCHIO È SPENTO E STACCATO DALLA CORRENTE.** Successivamente riposizionare il coperchio e continuare all'occorrenza la frullatura. Non mettere mai il frullatore in funzione quando la spatolina è nella ciotola.
9. **DOPO LA FRULLATURA:** premere il tasto O e staccare l'apparecchio dalla corrente. Togliere quindi la ciotola dal blocco motore tirando verso l'alto.

### IMPORTANTE

- Non mettere la ciotola frullatore sulla base, né toglierla, mentre il motore gira.
- Non introdurre alimenti liquidi bollenti o alimenti solidi congelati (ad eccezione di cubetti di ghiaccio o di piccoli pezzi di frutta congelata). Lasciar raffreddare i liquidi per almeno 5 minuti prima di metterli nella ciotola frullatore.
- Se vengono frullati liquidi caldi, togliere il coperchio dosatore (parte centrale del coperchio) per permettere al vapore di fuoriuscire.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare sempre l'apparecchio prima di pulirlo. Pulire la ciotola frullatore prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.

Per pulirla, togliere la ciotola dal blocco motore sollevandola verso l'alto.

Lavare la ciotola in acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare bene. La ciotola può essere lavata anche in lavastoviglie.

Non cercare di smontare la ciotola frullatore. Pulire con la massima prudenza per evitare qualsiasi rischio di infortunio.

Per pulire il blocco motore, utilizzare un panno umido per togliere i residui, quindi asciugare. Non immergere mai il blocco motore in acqua o altro liquido. Non mettere mai in lavastoviglie.

## 5. ALCUNI CONSIGLI PER L'UTILIZZO DEL FRULLATORE

- Mettere sempre il blocco motore su una superficie stabile, pulita e asciutta.
- Aggiungere sempre prima gli ingredienti liquidi e solo successivamente gli altri ingredienti. In questo modo, gli ingredienti saranno sempre frullati in maniera uniforme.
- Tagliare la maggior parte degli alimenti in cubetti da 1 a 5 cm, in modo da ottenere un risultato più uniforme. I formaggi devono essere tagliati tutti in pezzetti di circa 1 cm.
- Utilizzare il coperchio dosatore per misurare gli ingredienti liquidi, ad esempio l'alcool. Rimettere il coperchio dosatore una volta aggiunti gli ingredienti.
- Utilizzare all'occorrenza una spatolina, e solo quando il frullatore è spento. Non utilizzare mai utensili in metallo, in quanto potrebbero danneggiare la ciotola o le lame.
- Per raschiare la ciotola frullatore con una spatolina, staccare gli alimenti che si sono attaccati sulle pareti della ciotola, mettendoli sopra le lame.
- Se si tritano erbe aromatiche, aglio, cipolla, scorze di agrumi, nocciole, spezie, ecc., controllare che la ciotola frullatore e le lame siano perfettamente asciutte.
- Se gli alimenti tendono a aderire alle pareti durante l'utilizzo, procedere mediante brevi impulsi.
- Distanziare gli impulsi, affinché le lame smettano completamente di girare fra un impulso e l'altro.
- Non conservare alimenti o liquidi nella ciotola.
- Questo apparecchio non permette di ridurre le patate in purea, d'impastare né di montare i bianchi d'uovo a neve.
- Non lavorare troppo gli alimenti. I risultati previsti vengono raggiunti in pochi secondi e non in qualche minuto.
- Non sovraccaricare il frullatore. Se il motore si blocca, spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Togliere una parte degli alimenti, quindi riaccendere.

### GUIDA DI RIFERIMENTO DELLE FUNZIONI FRULLATORE

Per attivare il frullatore	Premere il tasto 1 - Il frullatore è sotto tensione.
Per cominciare a frullare	Premere un tasto Velocità.
Per cambiare velocità	Premere un tasto Velocità.
Per procedere ad impulsi	In modalità 1, premere SEQ, quindi premere e rilasciare il tasto velocità il numero di volte necessario.
Per tritare il ghiaccio	In modalità 1, premere il tasto TRITARE IL GHIACCIO e rilasciare il numero di volte necessario.
Per disattivare il frullatore	Premere il tasto 0
Per smettere di frullare (In modalità Mescolare, Tritare, Frullare o Ridurre in purea)	Premere di nuovo il tasto Velocità Il frullatore tornerà in modalità Posizione 1. Premere la Posizione 0 per BLOCCARE il frullatore.

### GUIDA DI SELEZIONE DELLE VELOCITÀ PER FUNZIONI FRULLATORE

INGREDIENTE/RICETTA	VELOCITÀ	SIMBOLO	RISULTATO
Maionese	Mischiare		Spesso e cremoso
Condimenti per insalata	Mischiare		Consistenza desiderata
Ricostituire il succo d'arancia concentrato congelato	Mischiare		Omogeneo
Nocciole	Tritare		Da spesso a fine
Panna montata	Frullare		Glassatura spessa
Scorze di limone	Ridurre in purea		Uniformemente fine
Milk-Shake	Ridurre in purea		Omogeneo e cremoso
Alimenti per bambini	Ridurre in purea		Omogeneo e cremoso
Bevande naturali	Liquefare		Omogeneo e cremoso
Cocktail ghiacciati	Liquefare		Spesso e liquido
Formaggio a pasta molle schiacciato	Liquefare		Da spesso a fine
Spezie	Liquefare		Da spesso a fine
Ghiaccio	Tritare il ghiaccio		Consistenza tipo neve

## B. Il Robot

### 1. DESCRIZIONE E FUNZIONI

1. Utensile spingi-alimenti
2. Coperchio della ciotola con apertura d'alimentazione
3. Lama in acciaio inossidabile. Per tritare alimenti cotti e crudi. Permette di ottenere la consistenza desiderata, da un macinato spesso a una purea fine.

4. Il disco reversibile per sminuzzare/ grattugiare in acciaio inossidabile permette di fare delle fette perfette o di grattugiare una grande varietà di frutta e verdura, carni e formaggi.

5. Asta per il disco

6. Ciotola di preparazione

7. Base Robot

8. Blocco motore

Spingi-alimenti (1)

Coperchio della ciotola con apertura d'alimentazione (2)

Lama tritatutto in acciaio inossidabile (3)

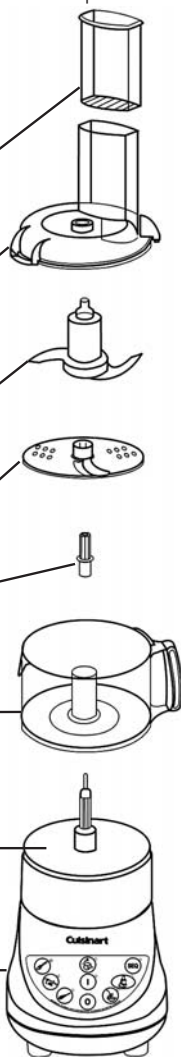
Disco reversibile per sminuzzare/ grattugiare (4)

Asta per il disco (5)

Ciotola (6)

Base Robot (7)

Blocco motore (8)



### 2. MONTAGGIO DEL ROBOT

#### A. CON LA LAMA TRITATUTTO

1. Tenere la base robot con una mano e l'impugnatura della ciotola con l'altra. Avvitare la ciotola sulla base girandola in senso orario.
2. Posizionamento dell'assemblaggio sul blocco motore.

**Nota:** la ciotola e la base robot si adattano sul motore secondo otto diverse posizioni. L'impugnatura può essere posizionata di fronte o su uno dei due lati. L'apertura d'alimentazione può essere posizionata di fronte, sul retro o su uno dei due lati, secondo la vostra preferenza.

3. Mettere la lama tritatutto sull'asse nella ciotola. La lama deve incastrarsi facilmente in fondo alla ciotola e toccare quasi il fondo della stessa.

#### ATTENZIONE, LA LAMA TRITATUTTO È ESTREMAMENTE TAGLIANTE

4. Introdurre gli alimenti nella ciotola. Mettere il coperchio e avvitare in senso orario fino a posizionamento avvenuto. Il blocco del coperchio deve chiudersi con uno scatto. Se risulta difficoltoso adattare il coperchio sulla ciotola, girare leggermente il mozzo della lama e rimettere il coperchio.
5. L'utensile spingi-alimenti si adatta sull'apertura d'alimentazione, con la parte più arrotondata orientata verso l'esterno della ciotola. **UTILIZZARE SEMPRE LO SPINGI-ALIMENTI PER GUIDARE GLI ALIMENTI ATTRAVERSO L'APERTURA D'ALIMENTAZIONE. NON UTILIZZARE MAI LE DITA O UNA SPATOLINA.**
6. Attaccare l'apparecchio alla corrente. Premere il tasto Posizione 1, quindi il tasto Robot per cominciare a tritare. Vi consigliamo di mettere una mano sul coperchio del robot durante l'utilizzo, in modo da stabilizzare l'apparecchio. Se l'apparecchio non si avvia, verificate che sia attaccato alla corrente e che ciotola e coperchio siano chiusi correttamente.

#### B. CON IL DISCO REVERSIBILE PER SMINUZZARE E GRATTOGIARE

1. Mettere la ciotola sulla base robot, poi tutto l'assemblaggio sul blocco motore.
2. Posizionare l'asta del disco sull'asse centrale.

**Per sminuzzare:** attaccare il disco all'asta, la lama per sminuzzare orientata verso l'alto.

**Per grattugiare:** fissare il disco all'asta, con le fessure per grattugiare orientate verso l'alto. Mettere il disco sull'asse.

**Attenzione:** tenere il disco sui lati, in modo da evitare qualsiasi rischio di infortunio.

3. Mettere il coperchio sulla ciotola e introdurre gli alimenti nell'apertura d'alimentazione.
4. Mettere lo spingi-alimenti nell'apertura d'alimentazione sopra gli alimenti. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti per guidare gli alimenti attraverso l'apertura d'alimentazione. Non utilizzare mai le mani o una spatolina.
5. Attaccare alla corrente e accendere l'apparecchio per cominciare a grattugiare o sminuzzare.

### 3. UTILIZZO DEL ROBOT

Il tasto Robot offre la velocità ideale per l'utilizzo dell'apparecchio come robot da cucina. È possibile anche utilizzare il tasto SEQ con questa funzione per procedere ad impulsi.

Premere il tasto 1. Per un funzionamento di continuo, premere il tasto Robot. Per arrestare il motore, premere nuovamente il tasto Robot o il tasto 0.

Per attivare il funzionamento sequenziale (SEQ), premere il tasto 1, il tasto SEQ, premere e rilasciare il tasto Robot per il numero di volte necessario. Utilizzando l'apparecchio in questo modo, è possibile controllare facilmente la durata e la frequenza degli impulsi. Lasciare passare un tempo sufficiente fra gli impulsi affinché gli alimenti possano ricadere sul fondo della ciotola.

#### A. TRITARE E RIDURRE IN PUREA

1. Per tritare e ridurre in purea, utilizzare la lama tritatutto. Mettere gli alimenti nella ciotola. Tagliarli in pezzi all'incirca delle stesse dimensioni. È possibile introdurre fino a 250 g di alimenti alla volta.
2. Mettere il coperchio e bloccarlo in posizione. Inserire lo spingi-alimenti. Consigliamo di mettere una mano sul coperchio del robot durante l'utilizzo, in modo da stabilizzare l'apparecchio. Premere il tasto 1, poi il tasto SEQ e il tasto Robot (per dare un impulso), quindi rilasciare. Ripetere l'operazione due o tre volte. Ogni volta che la lama si ferma, lasciar ricadere gli alimenti sul fondo della ciotola prima di dare un nuovo impulso. Controllare la consistenza guardando attraverso la ciotola. Fare attenzione a non tritare gli alimenti troppo finemente.

NOTA: ogni tanto, un alimento potrebbe incastrarsi fra la lama e la ciotola. Se questo avviene, togliere il coperchio, sollevare con cura la lama e togliere il pezzo incastrato. Svuotare la ciotola, reinserire la lama e gli alimenti, chiudere il coperchio e riprendere l'utilizzo.

3. Se si desidera un macinato o una purea più fini, premere il pulsante Posizione 1, poi il pulsante Robot e lasciar girare la lama ininterrottamente fino a quando gli alimenti risultano tritati alla consistenza desiderata. Controllare spesso attraverso il coperchio o la ciotola trasparente per evitare di tritare troppo finemente. Utilizzare una spatolina per raschiare tutti gli alimenti che aderiscono all'interno della ciotola.

Per ridurre gli alimenti in purea, seguire la stessa procedura utilizzata per tritare, ma lasciar girare la lama fino ad ottenere una purea omogeneo. Attenzione: alcuni alimenti (ad es. le patate) rischiano di risultare appiccicose, come consistenza, se tritate troppo a lungo.

#### B. AGGIUNGERE ALIMENTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Lo spingi-alimenti è dotato di un apposito foro che permette di aggiungere ingredienti liquidi in modo lento e regolare. Se desiderate aggiungere del liquido durante il funzionamento dell'apparecchio, versatelo attraverso il foro. Questo accorgimento risulta particolarmente utile quando si preparano salse, ad esempio maionese. Per aggiungere alimenti di piccole dimensioni o tagliati a pezzetti, come formaggio, carne o spicchi d'aglio, durante il funzionamento del robot, versarli attraverso l'apertura d'alimentazione. Non dimenticare di rimettere subito lo spingi-alimenti dopo aver versato gli ingredienti per evitare qualsiasi rischio di schizzo o incidente.

#### C. TOGLIERE GLI ALIMENTI DAL ROBOT

Innanzitutto premere il tasto 0 e aspettare che le lame abbiano smesso di girare. Poi togliere il coperchio svitandolo in senso antiorario. Non togliere mai coperchio e ciotola insieme; la ciotola rischierebbe di rompersi.

Quando viene svuotata la ciotola, fare attenzione a non far cadere la lama in modo da evitare qualsiasi rischio di infortunio.

#### D. SMINUZZARE E GRATTOGIARE

1. Montare il robot con il disco per grattugiare/sminuzzare. Prendere sempre il disco dai bordi. Chiudere il coperchio e introdurre gli alimenti dall'apertura d'alimentazione.
2. Inserire lo spingi-alimenti. Premere il tasto I, poi il tasto Robot. Esercitare una pressione moderata sullo spingi-alimenti per spingere gli alimenti verso il basso. Durante l'utilizzo, è possibile togliere lo spingi-alimenti per introdurre nuovi alimenti senza spegnere l'apparecchio. Prestare la massima attenzione per non introdurre mai le dita nell'apertura d'alimentazione.

Dopo aver sminuzzato o grattugiato tutti gli alimenti, premere il tasto Robot o 0. Aspettare che il disco smetta di girare prima di togliere il coperchio. Togliere quindi il disco afferrando la parte superiore piatta dell'asta adattatrice tirandola verso l'alto. Svitare poi la ciotola e sollevarla per toglierla.

#### 4. PULIZIA E MANUTENZIONE DEGLI ACCESSORI

Riporre la lama e il disco per sminuzzare/ grattugiare fuori della portata dei bambini. Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie, tranne la base robot, che non può essere immersa in acqua. Per pulirla, utilizzare un panno umido. Prestare la massima attenzione se lama e dischi vengono lavati a mano.

Evitare di lasciarli immersi in acqua e sapone, in quanto sarebbe possibile perderli di vista, con il conseguente rischio di tagliarsi.

## PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI DA TRITARE

TIPO DI ALIMENTO	MODALITÀ DI PREPARAZIONE
Frutta e verdura	Sbucciare e, se necessario, togliere l'interno. Togliere parti dure e semi. Tagliare in pezzi di circa 2 cm e mettere nel robot (massimo 250 gr alla volta).
Carne, pollame e pesce	Gli alimenti di questo tipo devono essere molto freddi ma non congelati. Tagliarli in pezzi da 2 cm. Metterne fino a 250 gr nella ciotola. Premere Tritare/SEQ o far girare senza interruzione fino ad ottenere la consistenza desiderata. Verificare la consistenza ogni 2 o 3 secondi per evitare di tritare troppo fine.
Formaggi a pasta dura «grattugiati»	Tagliare in pezzi di 2 cm. Premere Tritare/SEQ fino ad ottenere piccoli granuli, poi passare al robot senza interruzione. È possibile tritare per quanto fine si desidera. Basta far girare la macchina più a lungo per ottenere un risultato più fine. Passare al robot fino ad 85 gr. alla volta. Se è troppo difficile tagliare il formaggio con il coltello, non cercare di tritare; la lama potrebbe danneggiarsi.
Panna montata	La panna montata che otterrete con il robot è eccellente come guarnizione di dolci o bevande calde. La panna deve essere alla temperatura del frigo.
Prezzemolo ed altre erbe aromatiche	La ciotola e il coltello di metallo devono essere puliti ed asciutti. Levare i gambi e utilizzare solo le foglie. Asciugare bene le erbe. Più erbe aromatiche saranno tritate alla volta e più il risultato finale risulterà fine. Le erbe aromatiche tritate si conservano diversi giorni in frigo dentro appositi sacchetti chiusi ermeticamente, oppure possono essere congelate.

## PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI DA SMINUZZARE E GRATTUGIARE

TIPO DI ALIMENTO	SMINUZZARE	GRATTUGIARE
Alimenti lunghi e sottili (carote, sedano, cetrioli, melanzane)	Tagliare in pezzi regolari di circa 2,5 cm. Inserire i pezzi verticalmente nell'apertura d'alimentazione, parte piatta verso il basso, raggiungendo abbastanza pezzi per evitare che oscillino.	Per ottenere lamelle lunghe, tagliare in pezzi delle giuste dimensioni per entrare di lato dall'apertura d'alimentazione. Impilare nell'apertura d'alimentazione a $\pm 2,5$ cm dalla cima. Per grattugiare fine, mettere i pezzi in verticale nell'apertura d'alimentazione, lato piatto verso il basso.
Frutta e verdura di forma arrotondata (mele, cipolle, patate, peperoni, pomodori)	Tagliare un'estremità e dividere nel senso della lunghezza a metà o in quarti. Pigiare bene gli alimenti nell'apertura d'alimentazione per evitare che oscillino. Mantenere una pressione leggera e moderata.	Stesso metodo indicato per sminuzzare. Posizionare gli alimenti nell'apertura d'alimentazione, di lato per ottenere lamelle lunghe o in verticale per grattugiare fine.
Frutta e verdura di piccole dimensioni (fragole, funghi, ravanelli)	Riempire l'apertura d'alimentazione, e mantenere una leggera pressione.	Riempire l'apertura d'alimentazione, e mantenere una leggera pressione. Gli alimenti devono essere abbastanza duri per poter essere grattugiati (ad es. ravanelli).
Cavolo, lattuga croccante	Tagliare la base e la parte superiore. Dividere in pezzi, affinché gli alimenti possano passare verticalmente dall'apertura d'alimentazione.	Non grattugiare.
Carne e pollame crudi (250 gr. al massimo alla volta)	Utilizzare pezzi senza ossa e semi-congelati (duri al tatto ma che possono essere tagliati con il coltello). Tagliare i pezzi delle lunghezze dell'apertura d'alimentazione.	Stesso metodo indicato per sminuzzare.
Formaggio a pasta molle (mozzarella)	Non tagliare.	Mettere in congelatore fino a quando il formaggio risulta duro al tatto. Mantenere una leggera pressione sullo spingi-alimenti. Grattugiare al massimo 125 gr. alla volta.
Formaggio a pasta semidure (gruviera)	Tagliare a pezzi ed inserire poi i pezzi verticalmente nell'apertura d'alimentazione. Mantenere una leggera pressione sullo spingi-alimenti.	Il formaggio deve essere freddo. Metterlo nell'apertura d'alimentazione e mantenere una leggera pressione sullo spingi-alimenti. Grattugiare al massimo 125 gr. alla volta.
Formaggio a pasta dura (parmigiano)	Non tagliare.	Non grattugiare (utilizzare la lama tritatutto).

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. **Attenzione – In occasione del disimballaggio dell'apparecchio, far attenzione nel manipolare le lame e il disco con la massima cura in quanto sono estremamente affilati. Appoggiare la scatola su una superficie piana e togliere l'apparecchio e i vari accessori uno a uno, evitando di toccare le parti metalliche.**
2. Non immergere il blocco motore in acqua o altro liquido.
3. Occorre una maggiore attenzione se l'apparecchio viene utilizzato vicino a dei bambini. L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Riporre le lame fuori della portata dei bambini. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
4. Staccare l'apparecchio dalla corrente subito dopo l'utilizzo, prima di mettere o togliere gli accessori, prima di pulire l'apparecchio o prima di togliere il contenuto dalla ciotola.

**IMPORTANTE: non mettere le dita nella ciotola e non manipolare mai le lame quando l'apparecchio è attaccato alla corrente.**

5. Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento.
6. **Non utilizzare l'apparecchio se il filo è danneggiato o se l'apparecchio è caduto o presenta danni apparenti. Il filo elettrico, se danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante. Riportare l'apparecchio al fabbricante per qualsiasi operazione di controllo, riparazione o regolazione elettrica o meccanica. Nessuna riparazione può essere effettuata dall'utilizzatore.**
7. Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione con l'apparecchio. Non utilizzare le ciotole su una base diversa da quella fornita.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciar pendere il filo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina. Evitare il contatto fra filo elettrico e superfici calde, al fine di evitare qualsiasi rischio di danno.
10. Quando il blocco motore è attaccato alla corrente, in Posizione I e le spie luminose lampeggiano, non toccare le lame, né togliere il coperchio dalla ciotola frullatore. Toccando inavvertitamente un altro pulsante, è possibile avviare il funzionamento dell'apparecchio.
11. Il robot deve sempre funzionare con il coperchio chiuso e bloccato. Non tentare di forzare il meccanismo di chiusura del coperchio.
12. Non introdurre mai alimenti nel robot con le mani. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.

13. Controllare sempre che le lame o il disco abbiano smesso di girare prima di togliere il coperchio.
14. **IMPORTANTE:** Non aprire la base dell'apparecchio. Nessuno dei componenti presenti all'interno dell'apparecchio può essere riparato o sostituito dall'utilizzatore. Le riparazioni devono essere eseguite unicamente dal fabbricante.
15. Questo apparecchio soddisfa le norme delle direttive 89/336/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 73/23/CEE. (sicurezza degli elettrodomestici), emendate dalla direttiva 93/68/CEE (marcatatura CE).
16. Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per cucinare, seguendo le istruzioni del presente manuale.



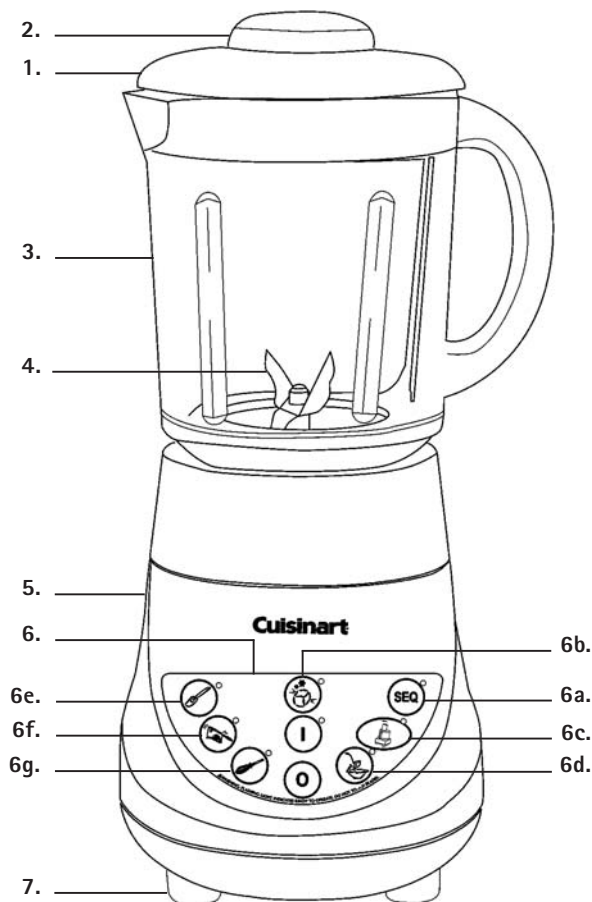
# INTRODUCCIÓN

La batidora de vaso / robot Cuisinart® es una herramienta perfeccionada y muy completa que le permitirá realizar innumerables preparaciones culinarias en unos instantes.

Gracias a su vaso batidor, podrá convertir en puré, mezclar o batir todo tipo de alimentos. También permite picar hielo o preparar batidos.

Tras fijar sobre la base la jarra, su electrodoméstico puede picar alimentos crudos o cocidos hasta obtener una consistencia muy fina. El disco reversible permite rebanar o rallar los alimentos en unos segundos.

Este electrodoméstico es fácil de limpiar y le procurará durante años grandes éxitos culinarios.



## A. Batidora de vaso

### 1. DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES

#### 1. Tapadera

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

#### 2. Dosificador graduado

Le permite medir hasta 60 ml y verter los ingredientes sin necesidad de retirar la tapadera.

#### 3. Jarra de cristal graduado con una capacidad de 1.250 ml.

Cristal grueso, con boca ancha y pico vertedor antigoteo.

#### 4. Cuchillas de acero inoxidable

Muy resistentes, incluso para picar hielo.

#### 5. Bloque motor

Sólido y estable, de gran resistencia.

#### 6. Teclas de control

Fáciles de utilizar y de limpiar. Está provisto de 6 velocidades + 1 velocidad secuencial (6a), lo que le proporciona gran polivalencia. Los indicadores luminosos ayudan a identificar la velocidad utilizada.

#### 6a. Tecla SEQ – funcionamiento secuencial

Se utiliza con cualquier velocidad, para que se puedan mezclar los ingredientes con exactitud hasta obtener la consistencia deseada.

#### 6b. Tecla Picar Hielo

Activa una velocidad especial para picar hielo. Importante: los accesorios de la batidora no están previstos para picar hielo.

#### 6c. Tecla Robot

Se utiliza con los accesorios del robot (página 4), y para hacer licuados.

#### 6d. Tecla Puré

Para preparar mezclas homogéneas y cremosas a partir de alimentos sólidos (batidos o alimentos para bebés, por ejemplo).

#### 6e. Tecla Mezclar

Para incorporar los alimentos y obtener una mezcla homogénea.

#### 6f. Tecla Picar

Para picar los alimentos gruesos o finos.

#### 6g. Tecla Batir

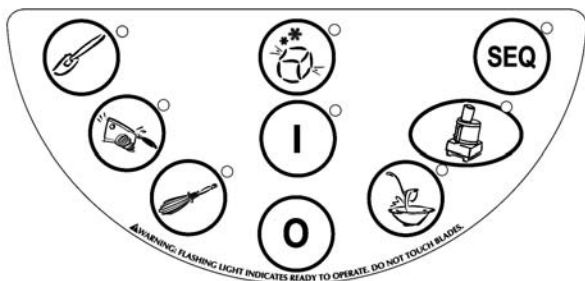
Para montar nata, preparar coberturas para tartas, etc.

#### 7. Patas antiderrapantes

Impiden que el aparato se mueva durante su utilización.

## 2. MONTAJE DE LA BATIDORA

Para utilizar la batidora, sólo tiene que colocar la jarra sobre el bloque motor, de modo que la escala inscrita en la misma esté orientada de cara al usuario y el asa quede a un lado. Luego coloque la tapadera sobre la jarra, con una ligera presión y encaje el tapón dosificador. Enchufe el aparato. Ya está listo para su uso.



## 3. UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

1. Añada todos los ingredientes necesarios y ponga la tapadera. También es posible poner la tapadera e ir añadiendo los ingredientes tras retirar el tapón dosificador. Después vuelva a colocar el tapón dosificador. También puede añadir ingredientes con la batidora en marcha a través del tapón dosificador.

**Nota:** añada en primer lugar los ingredientes líquidos y luego los ingredientes sólidos. De esta forma obtendrá una mezcla más homogénea y le ahorrará al motor una tensión innecesaria.

- 2.. PARA EMPEZAR A MEZCLAR: Pulse la tecla 1. El piloto rojo se pone intermitente, indicando que la batidora está encendida.
3. SELECCIONE UNA VELOCIDAD: Pulse la tecla de velocidad elegida. La batidora se pone en marcha. Para cambiar de velocidad sólo tiene que pulsar otra tecla. No es necesario apagar el motor.
4. TIEMPO DE BATIDO: no trabaje demasiado tiempo los alimentos. Los resultados deseados se pueden obtener en unos segundos, no en unos minutos.
5. DETENER LA BATIDORA: pulse la tecla de velocidad elegida. El motor se detiene. El piloto luminoso se pone a parpadear, indicando que la batidora sigue encendida. Para desactivar completamente la batidora, pulse la tecla 0.

6. MODO SECUENCIAL: para proceder a un batido por impulsos, pulse la tecla 1 y después la tecla SEQ. El piloto luminoso SEQ se pone a parpadear. Luego pulse la tecla de velocidad deseada y suéltela. Repita la operación cuantas veces sea necesario. En cada impulso, todos los pilotos luminosos (posición 1, tecla SEQ y velocidad seleccionada) se encienden.

La tecla SEQ se utiliza para batir cantidades de alimentos más importantes o para controlar la textura de los alimentos a medida que los está picando. La función SEQ también es eficaz al comienzo del batido, o cuando se trate de alimentos que sólo requieren un tiempo de batido muy corto.

7. PARA PICAR HIELO: Utilice únicamente la jarra. Para controlar mejor el proceso, la función «Picar hielo» funciona como la tecla SEQ. Coloque los cubitos de hielo en la jarra, ponga la tapa y pulse la tecla 1. Luego pulse la tecla «Picar hielo» con breves impulsos hasta que el hielo picado adquiera la consistencia deseada.
8. DESPEGAR ALIMENTOS ATASCADOS: utilice una espátula para retirar los alimentos que se han quedado atascados entre las cuchillas. No meta la mano en la batidora mientras está enchufada. UTILICE LA ESPÁTULA ÚNICAMENTE CUANDO EL MOTOR ESTÁ APAGADO Y DESENCHUFADO. Luego vuelva a poner la tapa y continúe batiendo si es necesario. No ponga nunca en marcha la batidora con la espátula dentro de la jarra.
9. DESPUÉS DEL BATIDO: Pulse la tecla 0 y desenchufe el aparato. Retire a continuación la jarra de la base tirando hacia arriba.

### IMPORTANTE

- No coloque la jarra sobre la base ni la retire con el motor en marcha.
- No introduzca alimentos líquidos hirviendo o alimentos sólidos congelados (con excepción de los cubitos de hielo o de los trozos de fruta congelada). Deje enfriar los líquidos durante al menos 5 minutos antes de colocarlos en la jarra.
- Si bate líquidos calientes, retire el tapón dosificador (pieza central de la tapadera) para que pueda salir el vapor.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe la batidora antes de limpiarla. Limpie la jarra antes de usarla por primera vez y después de cada uso.

Para limpiarla, retire la jarra del bloque motor tirando hacia arriba.

Lave la jarra en agua caliente jabonosa, aclare y seque a fondo. La jarra puede lavarse también en el lavavajillas.

No trate de desmontar la jarra y límpiela con la mayor prudencia, con el fin de que evitar todo riesgo de lesiones.

Para limpiar el bloque motor, utilice un trapo húmedo para retirar los residuos y séquelo. No sumerja en ningún caso la base en agua o en otro líquido y no la meta en el lavavajillas.

## 5. CONSEJOS SOBRE LA UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

- Coloque siempre el bloque motor sobre una superficie estable, limpia y seca.
- Añada siempre los ingredientes líquidos en primer lugar, y luego continúe con los alimentos restantes. De esta forma, los ingredientes se batirán de manera uniforme.
- Corte los alimentos en cubos de 1 a 5 cm para obtener un resultado más uniforme. Corte el queso en trozos de 1 cm aproximadamente.
- Utilice el tapón dosificador para medir los ingredientes líquidos, como el alcohol. Vuelva a colocar el tapón dosificador una vez añadidos los ingredientes.
- Utilice la espátula cuando la necesite, pero únicamente con la batidora apagada. No utilice nunca utensilios de metal, que podrían dañar la jarra o las cuchillas.
- Retire los alimentos pegados a las paredes de la jarra y colóquelos sobre las cuchillas con la ayuda de una espátula.
- Si está picando hierbas frescas, ajo, cebolla, cáscara de limón, avellanas, especias... compruebe primero que la jarra y las cuchillas están completamente secas.
- Si los alimentos tienen tendencia a pegarse a las paredes durante la utilización, proceda mediante breves impulsos.
- Espacie los impulsos para que las cuchillas se detengan del todo entre impulsos sucesivos.
- No conserve alimentos o líquidos en la jarra.
- Con este electrodoméstico no es posible hacer puré de patatas, masa o montar claras a punto de nieve.
- No trabaje demasiado tiempo los alimentos. Los resultados deseados se pueden obtener en unos segundos, no en unos minutos.
- No sobrecargue la batidora. Si el motor se cala, apague y desenchufe la batidora. Retire una parte de los alimentos y vuélvala a encender.

## GUÍA DE REFERENCIA DE LAS FUNCIONES DE LA BATIDORA

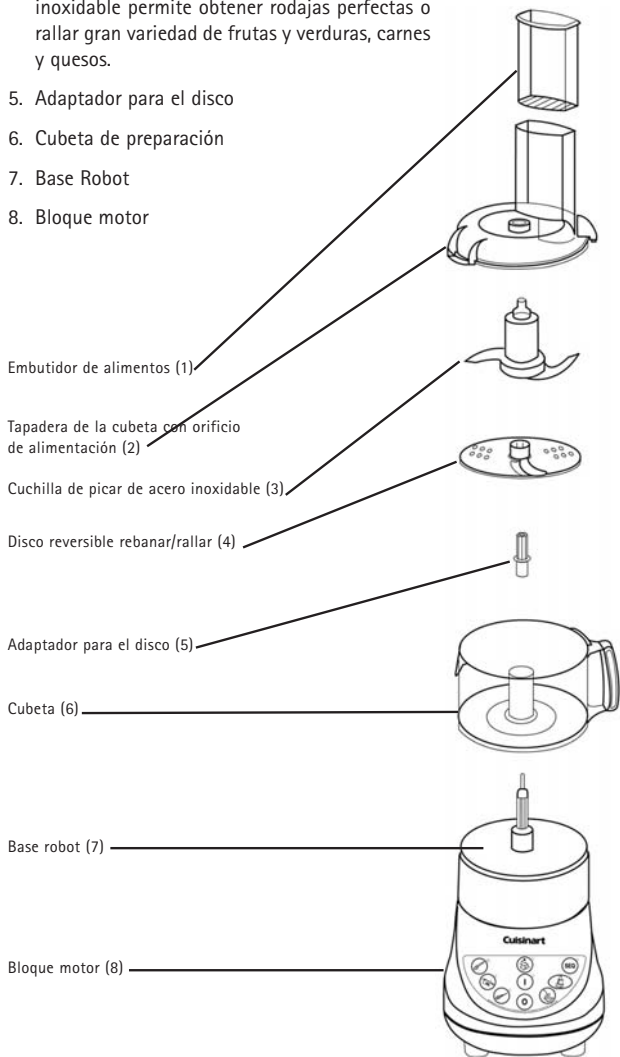
Para activar la batidora	Pulse la tecla 1- La batidora está encendida.
Para empezar a mezclar	Pulse una tecla Velocidad.
Para cambiar de velocidad	Pulse una tecla Velocidad.
Para proceder por impulsos	En modo I, pulse SEQ y luego pulse y suelte la tecla de velocidad tantas veces como sea necesario.
Para picar hielo	En modo I, pulse la tecla PICAR HIELO y suéltela tantas veces como sea necesario.
Para desactivar la batidora	Pulse la tecla 0
Para detener la batidora (en modo Batir, Picar, Mezclar o Puré)	Pulse de nuevo una tecla Velocidad. La batidora volverá así a la Posición 1. Pulse 0 para detener la batidora.

## GUÍA DE SELECCIÓN DE LAS VELOCIDADES PARA LAS FUNCIONES DE LA BATIDORA

INGREDIENTES/RECETA	VELOCIDAD	SÍMBOLO	RESULTADO
Mayonesa	Mezclar		Espeso y cremoso
Salsas, ensaladas	Mezclar		Consistencia deseada
Reconstituir zumo de naranja concentrado congelado	Mezclar		Homogéneo
Avellanas	Picar		Grueso a fino
Nata montada	Batir		Cobertura espesa
Cáscara de limón	Puré		Fino y uniforme
Batidos	Puré		Homogéneo y cremoso
Alimentos para bebé	Puré		Homogéneo y cremoso
Bebidas naturales	Licuar		Homogéneo y cremoso
Cóctel helado	Licuar		Espeso y líquido
Quesos de pasta blanda	Licuar		Grueso a fino
Especias	Licuar		Grueso a fino
Hielo	Picar hielo		Polvo

## 1. DESCRIPCIÓN Y FUNCIONES

1. Embudidor de alimentos
2. Tapadera de la cubeta con orificio de alimentación
3. Cuchillas de acero inoxidable. Pica alimentos crudos y cocidos. Permite obtener la consistencia deseada, de un picado grueso a un puré fino.
4. El disco reversible rebanar/rallar de acero inoxidable permite obtener rodajas perfectas o rallar gran variedad de frutas y verduras, carnes y quesos.
5. Adaptador para el disco
6. Cubeta de preparación
7. Base Robot
8. Bloque motor



## 2. MONTAJE DEL ROBOT

### A. CON LA CUCHILLA

1. Mantenga la base del robot con una mano y el asa de la cubeta con la otra. Inserte la cubeta sobre la base girando en el sentido de las agujas de un reloj.
2. Coloque todo ello sobre el bloque motor.

Nota: la cubeta y la base del robot se adaptan al motor en ocho posiciones diferentes. El asa se puede colocar a ambos lados y el orificio de alimentación delante o detrás, o a uno de los lados.

3. Coloque la cuchilla sobre el eje en la cubeta. La cuchilla debe situarse fácilmente en el fondo de la cubeta y llegar casi hasta el fondo de la misma.

**ATENCIÓN, LA CUCHILLA ESTÁ MUY AFLADA.**

4. Introduzca los alimentos en la cubeta. Coloque la tapadera y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se quede en su sitio. La tapadera se bloquea mediante un clic. Si no consigue adaptar la tapadera sobre la cubeta, gire ligeramente el núcleo de la cuchilla y vuelva a intentarlo.
5. El embudidor de alimentos se adapta al orificio de alimentación, con el lado redondeado hacia el exterior de la cubeta. **UTILICE SIEMPRE EL EMBUDIDOR PARA GUIAR LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DEL ORIFICIO DE ALIMENTACIÓN. NO UTILICE NUNCA LOS DEDOS O UNA ESPÁTULA.**
6. Enchufe el aparato. Pulse la tecla I y la tecla Robot para empezar a picar. Le recomendamos que coloque una mano sobre la tapadera del robot durante la utilización para estabilizar el aparato. Si el aparato no arranca, compruebe que está enchufado y que la cubeta y la tapadera están bloqueadas.

### B. CON EL DISCO REVERSIBLE PARA REBANAR Y RALLAR

1. Coloque la cubeta sobre la base del robot y el conjunto sobre el bloque motor.
2. Coloque el adaptador del disco en el eje central.

**Para rebanar:** Coloque el disco sobre el adaptador, con la parte que rebanar colocada hacia arriba.

**Para rallar:** Fije el disco al adaptador, con la parte que ralla orientada hacia arriba. A continuación coloque el disco sobre el eje.

**Atención:** sujete el disco por los lados con el fin de evitar riesgos de lesiones.

3. Coloque la tapadera sobre la cubeta e introduzca los alimentos por el orificio de alimentación.
4. Coloque el embudidor en el orificio de alimentación y sobre los alimentos. Utilice siempre el embudidor para guiar los alimentos a través del orificio de alimentación. No utilice nunca la mano o una espátula.
5. Enchufe y encienda el aparato para empezar a rallar o a rebanar.

### 3. UTILIZACIÓN DEL ROBOT

La tecla Robot ofrece la velocidad ideal para la utilización del aparato como robot de cocina. También puede utilizar la tecla SEQ con esta función para proceder mediante impulsos.

Pulse la tecla I. Para un funcionamiento en continuo, pulse la tecla Robot. Para detener el motor, pulse de nuevo la tecla Robot o pulse la tecla O.

Para activar el funcionamiento por impulsos (SEQ), pulse la tecla I, luego la tecla SEQ, luego pulse y suelte la tecla Robot cuantas veces sea necesario. Si utiliza el aparato de esta manera, podrá controlar fácilmente la duración y la frecuencia de los impulsos. Deje tiempo suficiente entre los impulsos para que los alimentos puedan volver a caer al fondo de la cubeta.

#### A. PICAR Y HACER PURÉ

1. Para picar y hacer puré, utilice la cuchilla. Introduzca los alimentos en la cubeta. Córtelos en trozos de tamaño similar. Puede picar de una vez hasta 250 g de alimentos.
2. Coloque la tapadera hasta bloquearla. Coloque el embudidor. Le recomendamos que ponga una mano sobre la tapadera del robot durante la utilización para estabilizar el aparato. Pulse la tecla I y la tecla SEQ; luego pulse la tecla Robot (para dar un impulso) y suéltela. Repita dos o tres veces la operación. Cada vez que se detenga la cuchilla, deje que los alimentos vuelvan a caer al fondo de la cubeta antes de dar un nuevo impulso. Verifique la textura a través de las paredes de la cubeta. Procure no picar los alimentos demasiado.

**OBSERVACIÓN:** De vez en cuando, un fragmento puede quedar atascado entre la cuchilla y la cubeta. Si es así, retire la tapadera, levante cuidadosamente la cuchilla y retire el fragmento atascado. Vacíe la cubeta, vuelva a colocar la cuchilla y los alimentos, bloquee la tapadera y siga utilizando el robot.

3. Si desea un puré más fino, pulse el botón I, luego el botón Robot y deje que la máquina gire sin interrupción hasta que los alimentos adquieran la textura deseada. Verifique con frecuencia a través de la tapadera o de la cubeta, para evitar que se pique demasiado. Utilice una espátula para retirar los fragmentos que se queden pegados en el interior de la cubeta. Para hacer puré, siga el mismo procedimiento que para picar, pero deje que la máquina siga girando hasta obtener un puré homogéneo. Atención, con algunos alimentos (las patatas, por ejemplo) se puede obtener una textura pegajosa si se batien demasiado tiempo.

#### B. AÑADIR ALIMENTOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

El embudidor lleva un orificio que permite añadir ingredientes líquidos de forma lenta y regular. Si desea añadir líquidos mientras el aparato está en funcionamiento, puede utilizar este orificio. Resulta especialmente útil cuando se está haciendo mayonesa o salsa. Para añadir alimentos de pequeño tamaño o cortados en trozos, como queso, carne o dientes de ajo con la máquina en funcionamiento, puede utilizar este orificio de alimentación. Vuelva a colocar el embudidor en su sitio inmediatamente después de haber añadido los ingredientes, para evitar riesgos de salpicaduras o lesiones.

#### C. RETIRAR LOS ALIMENTOS DEL ROBOT

Antes de hacer nada, pulse la tecla O y espere a que las cuchillas se detengan totalmente. Luego retire la tapadera girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. No trate de retirar la tapadera y la cubeta al mismo tiempo, pues podría dañar esta última.

Cuando vacíe la cubeta, procure que no caigan las cuchillas, para evitar el riesgo de lesiones.

#### D. REBANAR Y RALLAR

1. Monte el robot con el disco de rebanar / rallar. Sujete siempre el disco por los bordes. Ponga la tapadera e introduzca los alimentos por el orificio de alimentación.
2. Coloque el embudidor. Pulse la tecla I y después la tecla Robot. Mantenga una presión moderada sobre el embudidor, para empujar los alimentos hacia abajo. Durante la utilización, es posible retirar el embudidor para introducir nuevos alimentos sin necesidad de detener el aparato. Tenga cuidado de no introducir los dedos en el orificio de alimentación.

Después de haber rebanado o rallado todos los alimentos, pulse la tecla Robot o la tecla O. Espere siempre a que el disco se detenga antes de retirar la tapa. A continuación, retire el disco tomándolo por la parte superior plana del adaptador y tirando hacia arriba. Luego desenrosque la cubeta y levántela para retirarla.

### 4. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Guarde la cuchilla y el disco de rebanar / rallar fuera del alcance de los niños. Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, con excepción de la base, que no se puede introducir en agua. Para limpiarla, puede frotarla con un paño húmedo. Si limpia las cuchillas o los discos a mano, hágalo con mucho cuidado.

Evite sumergir los accesorios en agua jabonosa, pues si los pierde de vista podría lesionarse.

## PREPARACION DE LOS ALIMENTOS ANTES DE PICARLOS

TIPO DE ALIMENTO	MODO DE PREPARACIÓN
Frutas y verduras	Pele y limpie si es necesario. Retire los fragmentos duros y las semillas Corte en fragmentos de $\pm 2$ cm y no procese en el robot más de 250 gr en cada tanda.
Carne, aves y pescado	Los alimentos de este tipo deben estar muy fríos, pero no congelados. Córtelos previamente en fragmentos de 2 cm. Introduzca hasta 250 gr en la cubeta. Pulse Picar/SEQ o haga girar sin interrupción la máquina hasta obtener la consistencia deseada. Verifique la textura cada 2 a 3 segundos, para evitar que quede demasiado picada.
Queso de pasta dura «rallado»	Corte en fragmentos de 2 cm. Pulse Picar / SEQ hasta obtener pequeños gránulos, y luego haga funcionar el robot sin interrupción. Puede picarlo tan fino como desee. Para obtener un polvo más fino deje funcionar el robot más tiempo. Puede procesar en el robot hasta 85 gr en cada tanda. Si le resulta muy difícil cortar el queso con un cuchillo, no intente picarlo, pues podría dañar las cuchillas.
Nata montada	La nata montada que se obtiene con el robot es excelente para la cobertura de postres o para bebidas calientes. La nata debe estar a la temperatura del refrigerador.
Perejil y hierbas frescas	La cubeta y la cuchilla metálica deben estar limpias y secas. Retire los tallos y utilice únicamente las hojas únicamente.  Seque las hierbas completamente. Cuantas más hierbas pique a la vez, más finas se picarán. Las hierbas picadas se conservan durante varios días en el refrigerador en bolsas herméticas y también se pueden congelar.

## PREPARACION DE LOS ALIMENTOS ANTES DE REBANARLOS Y DE RALLARLOS

TIPO DE ALIMENTO	REBANAR	RALLAR
Alimentos largos y finos (zanahorias, apio, pepino, berenjena)	Corte en trozos regulares de unos 2,5 cm. Inserte los trozos verticalmente por el orificio de alimentación, con el lado plano hacia abajo, añadiendo suficientes trozos para evitar que se muevan.	Para obtener lonchas largas, corte trozos lo bastante grandes como para que entren de lado por el orificio de alimentación. Puede apilarlos en el orificio de alimentación a $\pm 2,5$ cm de su parte superior. Para obtener ralladuras finas, presente los trozos en posición vertical en el orificio de alimentación, con el lado plano hacia abajo.
Frutas y verduras de forma redondeada (manzanas, cebollas, patatas, pimientos, tomates)	Haga un corte plano en uno de los extremos y corte en sentido longitudinal en mitades o en cuartos. Apriete bien los alimentos en el orificio de alimentación para evitar que se muevan. Mantenga una presión ligera a moderada.	Mismo método que para rebanar. Coloque los trozos en el orificio de alimentación, en posición lateral para obtener rebanadas grandes, o verticalmente, para obtener ralladuras finas.
Frutas y verduras pequeñas (fresas, champiñones, rábanos)	Llene el orificio de alimentación y mantenga una presión ligera.	Llene el orificio de alimentación y mantenga una presión ligera. Los alimentos deben ser lo bastante duros para ser rallados (rábanos, por ejemplo).
Repollo, lechuga crocante	Corte los extremos inferior y superior. Corte en trozos de modo que los alimentos puedan pasar por el orificio de alimentación en sentido vertical.	No rallar.
Carne y aves crudas (250 gr como máximo)	Utilice trozos sin huesos y semicongelados (duros al tacto, pero que se puedan cortar con cuchillo). Corte fragmentos de la misma longitud que el orificio de alimentación.	Mismo método que para rebanar.
Quesos de pasta blanda (mozzarella)	Procéselo sin cortar	Póngalo en el congelador hasta que el queso esté duro al tacto. Mantenga una ligera presión sobre el embudidor. Ralle como máximo 125 gr de una vez.
Quesos de pasta semidura (gruyere)	Corte en trozos que introducirá verticalmente por el orificio de alimentación. Mantenga una ligera presión sobre el embudidor.	El queso debe estar muy frío. Colóquelo en el orificio de alimentación y mantenga una ligera presión sobre el embudidor. Ralle como máximo 125 gr de una vez.
Quesos de pasta dura (parmesano)	Procéselo sin cortar	No rallar (utilice la cuchilla para picar).

# CONSIGNAS DE SEGURIDAD

1. **Atención** – Al desembalar el electrodoméstico, manipule las cuchillas y el disco con la mayor precaución, pues están muy afilados. Coloque la caja sobre una superficie plana y retire el aparato y los diferentes accesorios uno por uno, evitando tocar las partes metálicas.
2. No lo sumerja el bloque motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. Proceda con especial atención cuando este aparato se utilice con niños cerca. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Guarde las cuchillas fuera del alcance de los niños. No deje nunca el aparato sin vigilancia.
4. Desenchufe el aparato inmediatamente después de su uso, antes de colocar o de retirar los accesorios y antes de proceder a la limpieza del aparato o antes de retirar el contenido de la cubeta.

**IMPORTANTE: No introduzca en ningún caso los dedos en la cubeta ni manipule las cuchillas con el aparato enchufado.**

5. Evite todo contacto con las piezas en movimiento.
6. **No utilice el aparato si el cable está dañado o si el aparato ha sufrido caídas o presenta señales de deterioro. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al fabricante para cualquier verificación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. El usuario no puede realizar reparación alguna.**
7. Utilice exclusivamente los accesorios incluidos con el electrodoméstico. No utilice la cubeta con una base diferente.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje colgar el cable del borde de la mesa o del mostrador de la cocina. Evite todo contacto entre el cable y las superficies calientes, con el fin de evitar riesgos de daños.
10. Cuando el bloque motor esté enchufado en Posición I y los pilotos luminosos estén parpadeando, no toque las cuchillas, ni retire la tapadera de la cubeta. Si por casualidad tocara algún otro botón, el aparato podría ponerse en marcha.
11. El robot siempre debe funcionar con la tapadera bloqueada. No trate de forzar el mecanismo de bloqueo de la tapadera.
12. No introduzca en ningún caso alimentos en el robot con la mano. Utilice siempre el embutidor.
13. Espere siempre que la cuchilla o el disco hayan dejado de girar antes de retirar la tapadera.

14. **IMPORTANTE:** No abra la base del aparato. Ninguna de las piezas contenidas en este aparato puede ser reparada o sustituida por el usuario. Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por el fabricante.
15. Este aparato cumple con las exigencias esenciales de las directivas 89/336/CEE (compatibilidad electromagnética) y 73/23/CEE (seguridad de los electrodomésticos), modificadas por la directiva 93/68/CEE (marcado CE).
16. Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.

