



Cuisinart®



Blender

SOMMAIRE

1. Introduction	5
2. Caractéristiques produit	5
3. Mode d'emploi	6
a. Assembler le bol de préparation	6
b. Démonter le bol de préparation	6
c. Tableau de commandes.	7
d. Utilisation du blender.	9
4. L'avis des chefs.	11
5. Questions/Réponses	12
6. Nettoyage & rangement	13
7. Consignes de sécurité	13

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	15
2. Product features	15
3. Use	16
a. Fitting the Jar	16
b. Removing the Jar.	16
c. Control Panel	17
d. Use of the blender	18
4. Advice from the chefs	21
5. Questions/Answers	22
6. Cleaning and maintenance.	23
7. Safety precautions	23

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	25
2. Eigenschaften des Produkts	25
3. Gebrauchsanleitung	26
a. Das Zubereitungsgefäß zusammensetzen	26
b. Das Zubereitungsgefäß auseinander nehmen	26
c. Tastenfeld	27
d. Gebrauch des Blenders	29
4. Ratschläge der Chefs.	31
5. Fragen/Antworten	32
6. Reinigen & Verstauen	33
7. Sicherheitshinweise	33

INHOUD

1. Inleiding.	35
2. Productkenmerken	35
3. Gebruiksaanwijzing	36
a. De bereidingskom assembleren	36
b. De bereidingskom demonteren	36
c. Bedieningspaneel	37
d. Gebruik van de blender	39
4. De Mening van de chefs.	41
5. Vragen/Antwoorden	42
6. Reiniging & Onderhoud.	43
7. Veiligheidsadviezen	43

INDICE

1. Introduzione	45
2. Caratteristiche prodotto	45
3. Istruzioni per l'uso	46
a. Montare il recipiente universale	46
b. Smontare il recipiente universale	46
c. Pannello comandi	47
d. Utilizzo del frullatore	49
4. Il parere degli chef	51
5. Domande/Riposte	52
6. Pulizia & manutenzione	53
7. Istruzioni di sicurezza	53

ÍNDICE

1. Introducción	55
2. Características del producto	55
3. Modo de empleo	56
a. Montar la jarra	56
b. Desmontar la jarra	56
c. Cuadro de control	57
d. Utilización de la batidora.	59
4. Sugerencias de los chefs	61
5. Preguntas y respuestas	62
6. Limpiar y guardar.	63
7. Consignas de seguridad.	63

1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un blender Cuisinart®.

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

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle
2. Bouchon doseur gradué (30ml)
3. Bol en verre gradué 1.75l
4. Support de lame
5. Lame en étoile 6 branches
6. Joint d'étanchéité en caoutchouc
7. Bague de blocage avec ergots de sécurité
8. Panneau de commande
9. Socle moteur
10. Pieds antidérapants

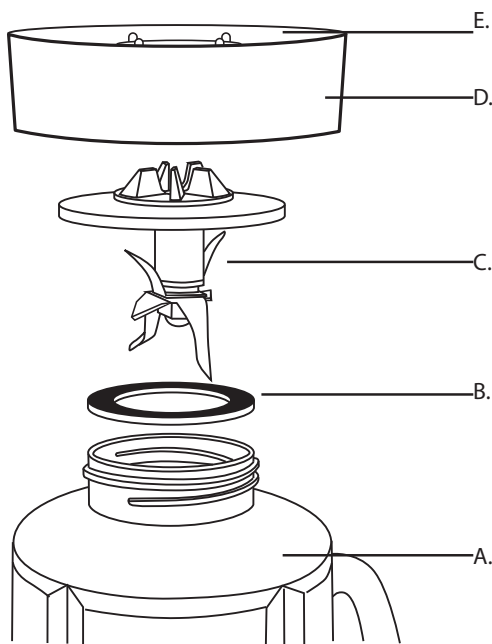


3. MODE D'EMPLOI

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

ATTENTION: manipuler avec la plus grande précaution les accessoires coupants.

A. Assembler le bol de préparation



- Retirer le couvercle, retourner le bol en verre (A) et le placer sur une surface plane.
- Placer le joint en caoutchouc (B) sur l'ouverture ronde située en dessous du bol en verre.
- Retourner la lame (C) et placer l'extrémité de celle-

ci dans l'ouverture du bol. **FAIRE TRES ATTENTION LORS DE LA MANIPULATION DE LA LAME CAR ELLE EST EXTREMEMENT COUPANTE.**

- Placer la bague de blocage (D) au dessus de la lame et visser fermement en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

N.B. La bague de blocage est équipée d'ergots de sécurité (E) qui empêchent l'appareil de fonctionner si l'assemblage du bol n'a pas été effectué correctement. Lorsque tous les éléments ont été assemblés, replacer le bol en verre à l'endroit.

- Placer le couvercle et le bouchon.

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

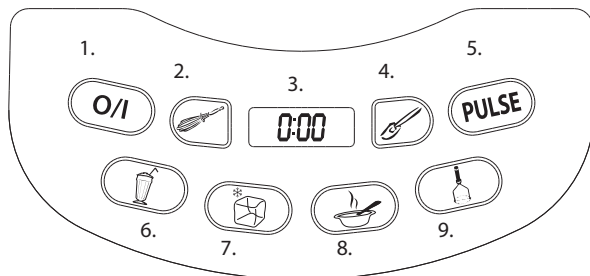
- Installer le bol sur le socle du moteur. Le bol doit être face à vous.
- Placer le bol sur le socle avec précaution. Mal positionné, celui-ci pourrait endommager les ergots de sécurité.
- Brancher l'appareil. Votre blender est maintenant prêt à être utilisé.

B. Démonter le bol de préparation

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




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

C. Tableau de commandes






1. On/Off
2. HIGH : Fouetter
3. Affichage du temps de préparation
4. LOW : Mélanger
5. Impulsion
6. Smoothie: Jus de fruits & smoothies
7. Glace pilée
8. Soupes & sauces : Préparations liquides
9. Purée : Préparations épaisses

1 Vitesse d'utilisation et

- Appuyer sur le bouton . Le contour de la touche se met à clignoter et l'appareil entre en mode «attente».
- Appuyer une fois sur le bouton  ou  selon la vitesse désirée pour faire fonctionner l'appareil. Le contour de la touche correspondante s'allume pendant que le blender fonctionne. Une minuterie s'enclenche également et apparaît dans la fenêtre d'affichage numérique le temps de fonctionnement de l'appareil.



N.B. Le temps de préparation est programmé pour 1 minute






- Il est possible de changer de vitesse pendant que le blender fonctionne. Il suffit d'appuyer sur la touche désirée.
- Pour marquer un arrêt pendant que le blender fonctionne, appuyer une fois sur le bouton correspondant à la vitesse en cours d'utilisation. La minuterie s'arrête alors de fonctionner et redémarre lorsqu'une autre vitesse est sélectionnée.
- Pour arrêter le blender, appuyer sur le bouton . La minuterie cesse alors de fonctionner et l'écran d'affichage se remet sur « 0:00 ». Lorsque le blender est à nouveau allumé et qu'un bouton de vitesse est enfoncé, la minuterie recommence à compter le temps à partir de 0:00. Appuyer une fois sur le bouton . La lumière clignotante située à côté du bouton  s'éteint automatiquement, ceci indique l'arrêt du blender.

N.B. Lorsque le bol de préparation est enlevé du socle, l'appareil s'éteint et la minuterie repart de 0:00.

2. Le bouton

Cette fonction vous permet de travailler par impulsions pour obtenir un résultat plus précis.

- Pour utiliser cette fonction, appuyer sur le bouton . Le contour de la touche clignote, ce qui indique que l'appareil entre en mode «attente». Appuyer sur le bouton , le contour de la touche clignote, indiquant que cette fonction a été activée.
- Enfoncer puis relâcher le bouton correspondant à la vitesse choisie. Répéter cette opération autant de fois que souhaité.

N.B. La minuterie indique la durée pendant laquelle le bouton  est maintenu enfoncé. La minuterie s'interrompt lorsque le bouton  est relâché. La fonction  est utilisable avec les modes  et .








- Les impulsions doivent être brèves. Faire une pause suffisamment longue entre les impulsions pour permettre à la lame de cesser de tourner.
- La fonction **PULSE** peut être utilisée pour découper de plus gros aliments ou pour vérifier la texture d'une préparation. Cette fonction est particulièrement utile lorsqu'un travail des aliments précis est souhaité.



3. Programmes spécifiques


Smoothies




La fonction servant à préparer de délicieux smoothies est déjà programmée.

- Pour utiliser cette fonction, appuyer sur le bouton . Le contour de la touche se met à clignoter. L'appareil entre alors en mode «attente».
- Appuyer sur le bouton . Le programme démarre en alternant les cycles d'arrêt/marche pendant une durée de 30 secondes.
- Si le smoothie n'est pas suffisamment mélangé, relancer à nouveau un cycle. Pour cela, revenir au mode «attente» et appuyer une nouvelle fois sur le bouton . Un signal sonore indique la fin du programme.
- Il est possible d'interrompre le programme à tout moment en appuyant une nouvelle fois sur le bouton  ou en enfonçant le bouton .

Ice Crush





- Pour piler de la glace, appuyer sur le bouton . Le contour de la touche se met à clignoter. L'appareil entre alors en mode «attente».
- Appuyer sur le bouton . Le programme démarre en alternant les cycles d'arrêt/marche pendant une durée de 1 minute.
- Un signal sonore indique la fin du programme
- Pour démarrer un nouveau cycle, appuyer sur le

bouton .


- Pour interrompre le programme, appuyer sur le bouton . L'appareil s'arrête et se met en mode «attente». Pour poursuivre, appuyer une nouvelle fois sur le bouton .
- Pour arrêter le cycle ou passer à un autre programme, appuyer sur le bouton .

Ice Crush (Turbo)



Appuyer sur le bouton  pendant 2 secondes. Le programme (d'une durée d'une minute) démarre.

- Un signal sonore indique la fin du programme
- Pour démarrer un nouveau cycle, appuyer sur le bouton .
- Pour interrompre le programme, appuyer sur le bouton . L'appareil s'arrête et se met en mode «attente». Pour poursuivre, appuyer une nouvelle fois sur le bouton .
- Pour arrêter le cycle ou passez à un autre programme, appuyer sur le bouton .

Soupes & Sauces



- Pour utiliser cette fonction, appuyer sur le bouton «ON/OFF». Le contour de la touche se met à clignoter. L'appareil entre alors en mode «attente».
- Appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme (d'une durée d'une minute).
- Un signal sonore vous indique la fin du programme.

Purée

- Pour utiliser cette fonction, appuyer sur le bouton . Le contour de la touche se met à clignoter. L'appareil entre alors en mode «attente».
- Appuyer sur le bouton  pour démarrer le programme (d'une durée d'une minute).
- Un signal sonore vous indique la fin du programme.

N.B. : Cette fonction doit être utilisée pour la réalisation de purées semi-liquides (carottes, celeri,...). Il n'est pas possible de l'utiliser pour une purée de pomme de terre classique.

D. Utilisation du blender

- Placer le socle moteur sur une surface plane. Assembler le bol de préparation (voir chapitre 3A) et le poser sur le socle du moteur.
- Placer tous les ingrédients nécessaires à votre recette dans le bol en verre et replacer le couvercle. Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients pendant le mélange. Pour cela, soulever le bouchon doseur situé sur le couvercle et verser les ingrédients par l'ouverture du bouchon doseur. Replacer le bouchon doseur sur le couvercle après avoir ajouté les ingrédients,
- Appuyer sur le bouton .
- Sélectionner le programme de votre choix.
- Lorsque celui-ci est terminé, appuyer sur  et retirer la prise de courant.
- **ATTENTION :** Ne jamais mettre les mains dans le bol lorsque le blender est branché.
- Ne jamais utiliser de liquide en ébullition ou d'ingrédients complètement gelés (à l'exception des cubes de glace ou des fruits gelés en morceaux de 1,5 cm).
- Ne jamais placer de glace, d'aliments congelés ou de liquides très froids dans le bol sortant directement du lave-vaisselle.
- Ne jamais placer de liquides ou d'ingrédients très chauds dans le bol en verre sortant directement du congélateur. Laisser refroidir les liquides en ébullition pendant 5 minutes avant de les verser dans le bol en verre.













N.B. Entre-ouvrir toujours le bouchon doseur pour travailler des liquides chauds, cela permet à la vapeur de s'échapper. Ne pas remplir le bol à plus

des 2/3 de sa capacité pour la préparation d'une soupe ou un potage chaud.

- Ajouter d'abord les ingrédients liquides et ensuite les ingrédients solides. Le mélange sera ainsi plus homogène.
- Il se peut que, parfois, des aliments collent aux parois du bol ou viennent se loger autour de la lame. Utiliser une spatule pour replacer les aliments au centre du bol.
- **ATTENTION :** N'utiliser une spatule que lorsque le blender est éteint.
- Replacer le couvercle et le bouchon doseur et poursuivre le mélange si nécessaire. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal. Cela pourrait endommager le bol ou la lame.
- Une fois la préparation terminée, appuyer sur le bouton  et débrancher la prise de l'alimentation électrique.
- Ne pas conserver d'aliments ou de liquide dans le bol en verre. Vider et nettoyer le bol après l'avoir utilisé.
- Le blender possède une protection thermique réarmable. S'il est en surcharge, il se peut que l'appareil s'arrête pour se protéger de la surchauffe. Dans ce cas, pour redémarrer l'appareil, débrancher l'appareil de la prise électrique et le laisser refroidir pendant au moins 15 minutes. Retirer alors une partie des ingrédients et redémarrer l'appareil selon la procédure habituelle.

Le tableau suivant vous explique à quelle vitesse doivent être travaillés les aliments décrits et le résultat que vous obtiendrez

SÉLECTION DE LA VITESSE

Ingrédients/ Recette	Vitesse	Résultat
Mayonnaise		Épaisse & crémeuse
Sauce pour salades	 ou 	Entièrement mélangée & émulsifiée
Noisettes/Noix/Amandes	 PULSE, 	Hachage grossier ou fin
Crème fouettée/Chantilly		Épaisse & crémeuse
Pain/Biscuits secs	 PULSE	Hachage grossier ou fin selon votre choix
Smoothies/Milkshakes		Onctueux, crémeux & épais
Purée pour bébé/Panade de fruits et purée de légumes		Onctueux & crémeux
Cocktails glacés		Épais et givrés
Épices	 PULSE puis mélanger	Hachage grossier ou fin
Glace		Glace pilée en gros morceaux ou en petits morceaux fins

4. L'AVIS DES CHEFS




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

de vapeur qui pourrait soulever le couvercle du bol. Laisser le bouchon doseur entre-ouvert pour travailler des aliments chauds.


- Si les mélanges ont du mal à se faire durant l'élaboration d'un cocktail, amorcer ceux-ci en ajoutant un peu de liquide.
- Cet appareil ne permet pas de réduire les pommes de terre en purée (la purée devient élastique), de pétrir les pâtes lourdes (pain, brioche) ou de battre les oeufs en neige.

Comment faire ?


Concasser des noisettes/amandes/noix :

Placer 100 g de fruits secs décortiqués dans le bol en verre, replacer le couvercle et travailler par impulsions en vitesse rapide  jusqu'à ce que les fruits secs soient concassés comme souhaité. Pour obtenir un meilleur résultat, concasser de petites quantités à la fois, par ex. 100g ou moins.


Concasser des croûtes de pain, des cookies ou des crackers :

Casser ou couper le pain, les cookies ou les crackers en morceaux de 1,5 cm ou de plus petite taille. Pour obtenir de meilleurs résultats avec le pain, utiliser du pain vieux de plusieurs jours. Plus le pain est sec, meilleur est le résultat. Placer les morceaux de pain, de cookies ou de crackers dans le bol, replacer le couvercle et travailler par impulsions en appuyant sur le bouton  pour couper en morceaux et mélanger ensuite en mode continu jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Pour obtenir un meilleur résultat, concasser de petites quantités à la fois, par ex. 100g ou moins.


Piler de la glace :

Placer dans le bol en verre 8 glaçons de taille standard. Replacer le couvercle et appuyer sur la fonction préprogrammée .


Aliments pour bébé :

Mélanger 50 à 100g de légumes cuits, de fruits ou de viande avec 3 à 4 cuillères à soupe de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon, eau de cuisson) dans le bol. Appuyer sur  et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse. Si nécessaire, ajouter davantage de liquide et travailler les aliments jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Moudre des épices :

Pour obtenir de meilleurs résultats, s'assurer que le bol en verre et la lame soient bien propres et secs. Placer 25 à 50g d'épices, de graines ou de grains de poivres dans le bol en verre. Replacer le couvercle et travailler par impulsions en appuyant sur  pour concasser et ensuite moudre les épices jusqu'à la consistance souhaitée.

Monter de la crème en chantilly :

Refroidir le bol du blender pendant 15 minutes. Ajouter 30cl de crème fraîche. Replacer le couvercle et appuyer sur  jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Prendre bien soin de ne pas trop travailler la crème. La consistance sera épaisse, mais pas ferme. Elle sera toutefois parfaite pour être servie avec vos desserts ou un café!

5. QUESTIONS/RÉPONSES

QUE FAIRE SI:	REPONSES
Mon appareil ne fonctionne pas?	Vérifier que l'appareil est bien branché.
La préparation fuit par la base ?	Vérifier que l'assemblage du bol a été effectué correctement et que le joint est bien positionné
La préparation fuit par le couvercle ?	Vérifier que la quantité totale liquide et solide ne dépasse pas 1,5 l.
La lame reste bloquée ?	Retirer un peu de préparation. Couper les gros aliments en morceaux avant de les hacher et procéder par impulsions pour un meilleur résultat.
La lame reste bloquée malgré une réduction des quantités dans le bol?	Eteindre et débrancher l'appareil. La lame n'a probablement pas été mise en place correctement. Vérifier l'assemblage du blender.
Le moteur ralentit ?	La quantité d'aliments dépasse le maximum recommandé. Retirer une partie et procéder en deux fois.

6. NETTOYAGE & RANGEMENT

- L'appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine. Le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le bol avant la première utilisation et près chaque utilisation afin d'éviter que les aliments sèchent. Ne pas conserver d'aliments ou de liquides dans le bol. Pour le nettoyer, retirer le blender du socle moteur en tirant vers le haut. Désolidariser le bol de la bague de blocage en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir rubrique 3.B).
- Laver les lames à la main avec vigilance. Eviter de les laisser dans l'eau savonneuse. Toujours les manipuler avec la plus grande précaution. Laver le bol dans l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher. Tous les composants de l'appareil, à l'exception du socle moteur, peuvent être passés au lave-vaisselle. Pour réassembler le bol, procéder comme indiqué à la rubrique 3.A.
- Pour nettoyer le socle moteur, utiliser une éponge humide imbibée d'un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponge abrasive. Ne jamais immerger le socle moteur dans l'eau ou dans un autre liquide, et ne jamais le placer dans le lave-vaisselle.

7. CONSIGNES DE SÉCURITÉ




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

- Toujours placer le socle moteur sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter, avant de retirer les aliments et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail et le ranger en l'enroulant sous la base de l'appareil. Ne pas mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyer le bol et le réassembler complètement avec le couvercle et le bouchon doseur.
- Ne pas placer le bol sur le socle moteur ni le retirer pendant que le moteur tourne.
- Les aliments liquides et solides placés dans le bol ne doivent jamais dépasser la contenance de 1,75l.
- Ne jamais introduire les doigts dans le bol et ne jamais toucher les lames lorsque l'appareil est branché.
- Utiliser cet appareil exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas surcharger le blender. Si le moteur cale, éteindre et débrancher l'appareil. Retirer une partie des aliments, puis rallumer.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont

réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil est conforme aux exigences de base des Directives 04/108/CEE (Compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électriques domestiques).
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.



Le symbole  affiché sur le produit et sur son emballage indique que l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être conduit au point de collecte destiné au recyclage des équipements électriques et électroniques.

En s'assurant que ce produit est éliminé correctement, vous éviterez toutes les conséquences potentiellement néfastes sur l'environnement et la santé humaine que pourrait entraîner une manipulation inappropriée de ce type de déchet. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre administration communale ou votre centre de tri ménager.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of this Cuisinart® blender.

Constant research into innovation and the care taken in creating this product guarantee you a high quality appliance. Easy to use and maintain, this appliance lets you create all sorts of simple and original preparations.

2. PRODUCT FEATURES

1. Lid
2. Graduated measuring cap (30ml)
3. Graduated glass jar 1.75l
4. Bushing holder
5. Star-shaped blade 6 edges
6. Rubber seal
7. Locking collar with safety interlock switches
8. Control panel
9. Motor base
10. Non-slip feet

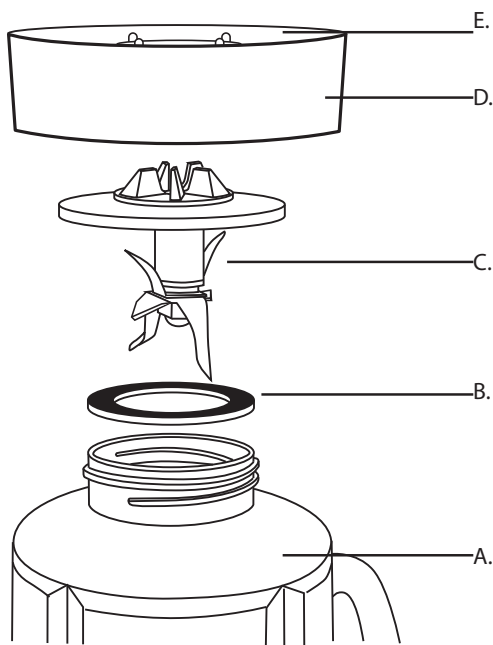


3. USE

Please wash all the accessories and the jar carefully before using the appliance for the first time.

CAUTION: handle the blade accessories with extreme care.

A. Fitting the Jar



- Remove the lid, turn the glass jar (A) upside down and place it on a level surface.
- Place the rubber seal (B) over the opening on the bottom of the glass jar.
- Turn the blade assembly (C) upside down and place

the blade end in the glass jar opening. **TAKE EXTRA CARE WHEN HANDLING THE BLADES AS THEY ARE VERY SHARP.**

- Place the locking collar (D) over the blade assembly and tighten firmly by turning in a clockwise direction.

N.B. The locking collar is fitted with safety interlock switches (E) which prevent the appliance from operating if the jar is not fitted correctly. When all the parts are assembled, turn the glass jar right side up.

- Fit the lid and cap onto the jar.

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

- Position the assembled jar on the motor base. The jar should be facing you.
- Take care when placing the jar on the base. Incorrect positions could damage the safety interlock switches.
- Plug in the appliance. Your blender is now ready to be used.

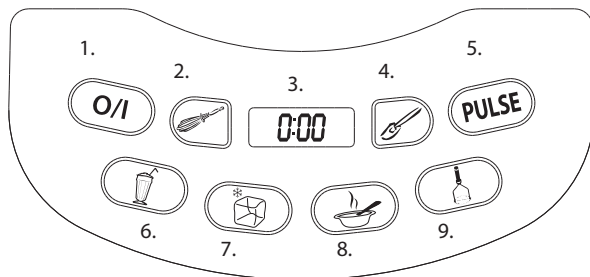
B. Removing the Jar

- Turn the appliance off and unplug from the mains outlet.
- Remove the jar by lifting from the housing base (careful: do not dismantle the jar and blade assembly while it is on the housing base)
- Remove the lid and slowly pour out the contents of the jar.
- To clean the jar, turn the jar upside down and place it on a level surface. Twist the locking collar by turning in an anticlockwise direction.
- Carefully remove the blade. **BE VERY CAREFUL WHEN HANDLING THE BLADE BECAUSE IT IS VERY SHARP.**
- Remove the rubber seal.

N.B. Take care not to lose this part as it seals the




appliance correctly for proper operation.

C. Control Panel






1. On/Off
2. HIGH: Beat
3. Display of preparation time
4. LOW: Mix
5. Pulse
6. Smoothie: Fruit juices & smoothies
7. Crushed ice
8. Soups & sauces: Liquid preparations
9. Purée: Thick preparations

1 and speed settings

- Press . A flashing light will come on indicating that the unit is in 'standby' mode.
- Depending on the speed desired, press  or  once to start the appliance. The corresponding light will come on while the blender is running. A timer will also start and the operation time will appear in the appliance's digital display.

N.B. The preparation time is programmed for 1 minute



- It is possible to change the speed while the blender is running. Simply press on the desired button.








- To stop the blender while it is running, press the button that corresponds to the speed being used. The timer will stop counting down and will start again when another speed is selected.
- To stop the blender press . The timer will stop counting down and the display is reset to '0:00' When the blender is started again and a speed is selected, the timer starts counting down again from 0:00. Press  once. The flashing light located next to  goes out automatically which indicates the blender has been turned off.


N.B. When the jar is removed from the base, the appliance shuts off and the timer is reset to 0:00.

2. The button

This function lets you blend using short bursts for more precise results.

- To use this function, press . A light around the button will begin to flash which indicates that the appliance is in 'standby' mode. Press , the light around the button will start to flash which indicates this function is activated.
- Press and hold the button corresponding to the speed desired, the unit will stop operation once the speed desired button is released. Repeat as often as desired.






N.B. The timer indicates the duration during which the  is held down. The timer stops counting down when the  is released. The  can be used with , , , .

- The pulses should be very short bursts. Pause the blending long enough to allow the blade to stop turning.
- The  can be used to chop larger pieces of food or to check the texture of a preparation. This function is particularly useful when you want to blend with precision.







3. Specific programmes

Smoothies


The function used to prepare delicious smoothies is already programmed.

- To use this function, press . The light around the button will start to flash. The appliance is then in 'standby'.
- Press . The programme begins to run in alternating on/off cycles for 30 seconds.
- If the smoothie is not mixed enough, start another cycle. To do so, go back to the 'standby' mode and press  again. An audible chime will sound indicating the end of the programme.
- The programme can be stopped at any time by pressing  again or by pressing .





Ice Crush

- To crush ice, press . The light around the button will begin to flash. The appliance is in 'standby' mode.
- Press . The programme starts operating in alternating on/off cycles for 1 minute.
- An audible chime will sound indicating the end of the programme.
- To start a new cycle, press .
- To stop the programme, press . The appliance will stop and switch to 'standby'. To continue, press  again.
- To stop the cycle or start another programme, press .


Ice Crush (Turbo)

Press  for 2 seconds. The programme (lasting one minute) will begin.



- An audible chime will sound indicating the end of the programme

- To start a new cycle, press .
- To stop the programme, press . The blender will stop and switch to 'standby' mode. To continue, press .
- To stop the cycle or start another programme, press .

Soups & Sauces



- To use this function, press the on/off switch. The light around the button will start to flash. The appliance has returned to 'standby' mode.
- Press  to start the programme (lasting one minute).
- An audible chime will sound at the end of the cycle.

Purée

- Press  to use this function. The corresponding light will begin to flash indicating that appliance is in 'standby' mode.
- Press  to start the programme (lasting one minute).
- An audible chime indicates the end of the programme.

N.B.: This function should be used to create semi-liquid purées (carrots, celery, etc.). It cannot be used with cooked potatoes.


D. Using the blender

- Place the motor base on a flat surface. Assemble the jar (see section 3A) and put it on the motor base.
- Place all the ingredients called for in your recipe in the glass jar and put the lid back on. Other ingredients can be added during mixing. To do so, lift the measuring cap located on the lid and pour the ingredients through the opening. Replace the measuring cap in the lid after adding the ingredients.
- Press .
- Make your programme selection.
- When the programme is finished, press  and















unplug the appliance from mains.

- **CAUTION** : Never put your hands into the jar when the blender is plugged in.
- Never add boiling liquids or completely frozen ingredients (except ice cubes or frozen fruit cut in 1.5cm pieces)
- Never place ice, frozen food or very cold liquids in a jar that has come directly from a hot dishwasher.
- Never place very hot liquids or ingredients into a jar that has come directly from the freezer. Boiling liquids should be allowed to cool for 5 minutes before being added to the glass jar.

N.B. Remove the measuring cap when working with hot liquids to allow the steam to escape. Never fill the jar more than 2/3 of its capacity when preparing hot soups.

- Always add liquid ingredients first and then add the remaining ingredients. The ingredients will be more evenly mixed.
- Food may stick to the walls of the jar or become lodged around the blade. Use a spatula to dislodge the food and place the food in the middle of the jar.
- **CAUTION** : Only use a spatula when the blender is off.
- Replace the lid and the measuring cap and continue mixing if necessary. Never use metal utensils, as this may damage the jar or the blade.
- When the preparation is ready, press  and unplug the blender from the mains outlet.
- Do not store food or liquids in the jar. Empty and clean the jar after use.
- The blender has an advanced thermal resettable fuse mechanism. If overloaded, the appliance will shut down to protect from overheating. If this happens, to reset the unit, unplug from the mains and let it cool for at least 15 minutes. Then remove some of the contents and restart appliance as usual.

The following table provides a guide to the speeds that are appropriate for blending different types of food and the results that you can obtain.

SPEED SELECTION		
Ingrédients/ Recipe	Speed	Result
Mayonnaise		Thick & creamy
Salad dressing	 or 	Completely mixed and emulsified
Hazelnuts/Walnuts/Almonds	 	Chopped coarsely or finely
Whipped cream/Chantilly		Thick & creamy
Dry bread or biscuits	 	Chopped coarsely or finely, as desired
Smoothies/Milkshakes		Smooth, creamy & thick
Baby food/Fruit pap and vegetable purée		Smooth and creamy
Frozen cocktails		Thick & slushy
Spices	  then mix	Chopped coarsely or finely
Ice		Coarsely crushed or snowy

4. ADVICE FROM THE CHEFS




- Always add liquid ingredients to the jar first. Then add the other ingredients. This way the ingredients will be mixed more evenly.
- Cut most foods into cubes of about 1.5 to 2.5cm for a more even result.
- Use the measuring cap in the lid to measure liquid ingredients like alcohol. Replace the cap after ingredients have been added to the jar. Leave the cap partly open when processing hot ingredients to allow steam to escape.
- When chopping fresh herbs, garlic, onions, zest, breadcrumbs, hazelnuts, spices, etc. make sure the jar and the blade assembly are completely dry.
- If the food tends to stick to the sides of the jar, pulse in short bursts.
- The pulses should be short. Pause long enough between bursts to allow the blade to stop turning.
- Don't over process ingredients. This appliance will usually achieve the desired results in seconds, not minutes.
- Allow hot foods to cool slightly before processing them, this will prevent too much steam from accumulating and lifting the lid. Leave the measuring cap partly open when processing hot food.


- If the ingredients don't mix easily when processing cocktails, begin by adding a little liquid.
- This appliance is not appropriate for mashing potatoes (the potatoes will become rubbery), kneading heavy pastries (bread, sweet rolls) or beating egg whites.

How to ?


Grind hazelnuts/ almonds/ walnuts:

Place 100 g of the shelled nuts in the glass jar, replace the lid and process in short rapid bursts using  until the nuts are ground as desired. For best results, grind small quantities at a time, e.g. 100g or less.


Grinding bread, cookies or crackers:

Break or cut the bread, cookies or crackers into 1.5cm pieces or smaller sizes. For best results with bread, use bread that is a few days old. The drier the bread, the better the results. Place the pieces of bread, cookie or cracker in the jar, replace the lid and process in short bursts by pressing  to chop into pieces and then allow the blender to run until the desired texture has been achieved. For best results, process small quantities at once, e.g., 100g or less.


Crush ice:

Place 8 regular-sized ice cubes in the jar. Replace the lid and press the preprogrammed function .

Baby food:

Mix 50 to 100g of cooked vegetables, fruits or meat with 3 to 4 tablespoons of liquid (water, milk, fruit juice, bouillon, cooking water) in the jar. Press  and mix until the preparation is smooth. If necessary, add more liquid and process the food until the desired consistency has been obtained.

Grinding spices:

For best results, make sure the glass jar and the blade assembly are clean and dry. Place 25 to 50g of spices, seeds or peppercorns in the glass jar. Replace the lid and process in short bursts by pressing  to break up and then grind the spices until the desired result has been obtained.

Whipping cream:

Chill the blender jar for 15 minutes. Add 30cl of fresh cream.

Replace the lid and press  until the cream thickens.

Take care

not to over blend the cream. The consistency will be very thick, but not fluffy cream. It will nonetheless be perfect for serving with with desserts or coffee!

5. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS
My appliance does not go on?	Check that the appliance is plugged in correctly.
The food leaks from the bottom?	Check that the jar and blade assembly are correctly assembled and that the rubber seal is placed correctly.
The food leaks from the lid?	Check that the total quantity of liquid and solid ingredients does not exceed 1.5L.
The blade stays blocked?	Remove some of the ingredients. Cut large pieces of food into smaller pieces before chopping and use short bursts for better results.
The blade remains blocked despite reducing the quantities in the jar?	Turn off the appliance. The blade was probably not correctly positioned. Check the assembly of the blender.
The motor slows?	The amount of food exceeds the maximum recommended. Remove some and process in two batches.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- The appliance may be left on the kitchen work surface. Unplug the appliance when it is not in use.
- Always unplug the appliance before cleaning it. Clean the jar before using for the first time and after each use to prevent food from drying on it. Do not store food or liquids in the jar. To clean it, remove the blender from the housing base by pulling up. Turn the locking collar in a anticlockwise direction to unscrew it from the jar (see section 3.B).
- Wash the blade assembly carefully. Do not leave it in soapy water. Always handle very carefully. Wash the jar in warm soapy water, rinse and dry. All parts of this appliance except the motor base are dishwasher safe. To reassemble the jar, follow the instructions under section 3.A.
- To clean the housing base, use a damp sponge with a little mild detergent. Do not use abrasive cleaners. Never immerse the base in water or any other liquid, and never wash in the dishwasher.


7. SAFETY PRECAUTIONS



- **CAUTION**: The polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These are not toys.
- Never immerse the base of the appliance in water or any other liquid.
- Always place the housing base on a flat, sturdy, clean and dry surface.
- Unplug the appliance after use, before assembling or dismantling, before removing the food and before cleaning it. Never leave the appliance unattended when it is plugged in.

- To unplug, pull on the plug and never on the lead.
- Never place the appliance on or near a heat source.
- Do not allow the lead to hang over the kitchen table or worktop, and store it by rolling it into the base of the appliance. Keep it away from hot surfaces.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- After each use, clean the jar and reassemble completely with the lid and the measuring cap.
- Never place the jar on or remove it from the the housing base while the motor is running.
- Solid and liquid foods placed in the jar should never exceed the capacity of 1.75L.
- Never put your fingers in the jar and never touch the blades when the appliance is plugged in.
- Use this appliance only according to the instructions in this booklet.
- Never over load the blender. If the motor stalls, turn off and unplug the appliance. Remove some of the food, then start again.
- Do not use this appliance if it has fallen or it appears to be damaged.
- If the lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person to avoid any danger.
- No repair should be carried out by the user.
- This unit is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by persons who lack experience or knowledge, unless they have been given instructions beforehand on the use of the unit and are adequately supervised.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EEC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EEC (Safety of domestic electrical appliances).
- For indoor use only.
- This appliance is intended for strictly domestic use.



The symbol  displayed on the product or on its packaging indicates that the appliance may not be treated as household waste. It should be taken to a collection point for recycling electrical and electronic equipment.

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent consequences that are potentially harmful to the environment and to human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this appliance. For more detailed information on recycling this appliance, please contact your local council office or your household waste disposal service.

1. EINLEITUNG

Sie haben gerade einen Blender von Cuisinart® gekauft. Die kontinuierlichen Forschungsarbeiten im innovativen Bereich und die sorgfältige Verarbeitung dieses Produkts gewährleisten Ihnen ein Gerät von hoher Qualität, leicht zu verwenden und zu pflegen. Dieses Gerät ist ein Qualitätswerkzeug, mit dem Sie alle Arten von Zubereitungen schnell und ganz einfach realisieren können.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Deckel
2. Dosierverschluss mit Skala (30ml)
3. Glasgefäß mit Skala 1,75l
4. Buchsenhalter
5. Sternförmige Klinge 6 Strahlen
6. Gummidichtung
7. Blockierring mit Sicherheitsdornen
8. Tastenfeld
9. Motorsockel
10. Rutschfeste FüÙe

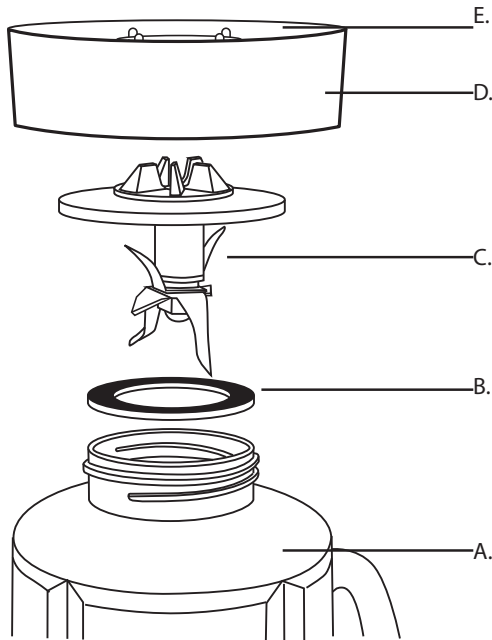


3. GEBRAUCHSANLEITUNG

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

ACHTUNG: seien Sie im Umgang mit den scharfen Zubehörteilen immer sehr vorsichtig.

A. Das Zubereitungsgefäß zusammensetzen



- Den Deckel abnehmen, das Glasgefäß umdrehen (A) und auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Die Gummidichtung (B) auf der runden Öffnung unter

dem Glasgefäß befestigen.

- Die Klinge (C) umdrehen und mit dem Ende in die Öffnung des Gefäßes stecken. **BEI DER HANDHABUNG DER KLINGE IMMER SEHRVORSICHTIG VORGEHEN? DA SIE EXTREM SCHARF IST.**
- Den Blockierring (D) über der Klinge befestigen und im Uhrzeigersinn fest drehen.

Anm.: Der Blockierring verfügt über Sicherheitsdornen (E), durch die das Gerät nicht betrieben werden kann, wenn es nicht korrekt zusammengesetzt wurde. Das Glasgefäß wieder aufrecht einsetzen, wenn alle Elemente befestigt sind.

- Deckel und Verschluss wieder befestigen.

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

- Das Gefäß auf dem Motorsockel befestigen. Das Gefäß muss sich Ihnen gegenüber befinden.
- Das Gefäß vorsichtig auf dem Motorsockel befestigen. Wenn es nicht korrekt befestigt ist, können die Sicherheitsdornen beschädigt werden.
- Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Ihr Blender ist nun betriebsbereit.

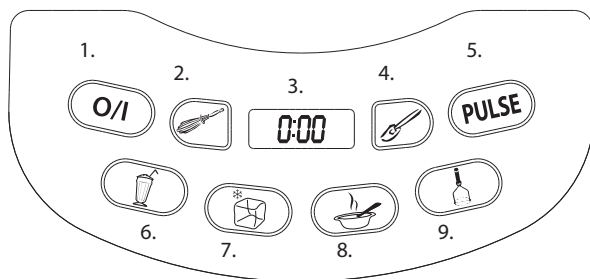
B. Das Zubereitungsgefäß auseinander nehmen

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Gefäß vom Motorgehäuse abheben (Vorsicht: das Zubereitungsgefäß nicht direkt vom Motorsockel abschrauben)
- Den Deckel abnehmen und den Inhalt langsam ausgießen
- Zum Reinigen das Gefäß umdrehen und auf eine gerade Oberfläche stellen. Danach den Blockierring

- entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
- Die Klinge vorsichtig entfernen. **BEI DER HANDHABUNG DER KLINGE IMMER SEHR VORSICHTIG VORGEHEN, DA SIE EXTREM SCHARF IST.**
 - Die Gummidichtung entfernen.


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



C. Tastenfeld






1. On/Off
2. HIGH: Schlagen
3. Anzeige der Zubereitungszeit
4. LOW: Mischen
5. Impulse
6. Smoothie: Obstsäfte & Smoothies
7. Zerstoßenes Eis
8. Suppen & Saucen: Flüssige Zubereitungen
9. Püree: Feste Zubereitungen

1. Betriebsgeschwindigkeit und

- Auf die Taste  drücken. Der Tastenrand blinkt und das Gerät geht in den Modus «Standby».
- Betätigen Sie je nach gewünschter Geschwindigkeit

ein Mal die Taste  oder , um das Gerät zu starten. Der Rand der entsprechenden Taste leuchtet, solange der Blender in Betrieb ist. Gleichzeitig wird ein Zeitzähler aktiviert, und im Anzeigefenster erscheint die Betriebszeit des Geräts.



Anm.: Die Zubereitungszeit ist auf 1 Minute vorprogrammiert

- Während des Betriebs kann die Geschwindigkeit verändert werden. Dazu einfach die entsprechende Taste drücken.
- Um den Blender während des Betriebs kurz anzuhalten, drücken Sie die der jeweiligen Geschwindigkeit entsprechende Taste. Der Zeitzähler wird unterbrochen und zählt erst weiter, sobald eine andere Geschwindigkeit gewählt wurde.
- Auf die Taste  drücken, um den Blender auszuschalten. Der Zeitzähler zählt dann nicht mehr weiter und die Anzeige stellt sich auf « 0:00 » zurück. Sobald der Blender wieder eingeschaltet und eine Geschwindigkeitstaste gedrückt wird, zählt die Zeit erneut ab 0:00. Die Taste  einmal drücken. Das Blinklicht an der Seite der Taste  erlischt automatisch, der Blender ist nun ausgeschaltet.








Anm.: Sobald das Zubereitungsgefäß vom Sockel entfernt wird, schaltet sich das Gerät aus und der Zeitzähler beginnt erneut bei 0:00.


2. Die Taste

Mit dieser Funktion können Sie in Impulsen vorgehen, um ein präziseres Resultat zu erzielen.

- Auf die Taste  drücken, um diese Funktion zu verwenden. Der Tastenrand blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät im Modus «Standby» ist. Die Taste  betätigen und der Tastenrand blinkt, um anzuzeigen, dass diese Funktion aktiviert ist.
- Die der gewünschten Geschwindigkeit entsprechende

Taste drücken und wieder loslassen. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie Sie möchten.






Anm.: Der Zeitzähler zeigt die Zeit an, während der die Taste  gedrückt bleibt. Der Zeitzähler wird unterbrochen, wenn Sie die Taste  loslassen. Die Funktion  kann mit den Tasten , , ,  verwendet werden.

- Drücken Sie die Tasten immer nur für eine kurze Zeit. Zwischen den Impulsen warten, bis die Klinge nicht mehr dreht.
- Die Funktion  kann verwendet werden, um große Stücke zu zerkleinern oder um die Beschaffenheit einer Zubereitung zu überprüfen. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn die Zutaten präzise verarbeitet werden sollen.







3. Sonderprogramme

Smoothies


Diese Funktion für die Zubereitung von köstlichen Smoothies ist bereits vorprogrammiert.





- Auf die Taste  drücken, um diese Funktion zu verwenden. Der Tastenrand beginnt zu blinken. Das Gerät geht in den Modus «Standby».
- Auf die Taste  drücken. Das Programm beginnt damit, das Gerät 30 Sekunden lang abwechselnd zu betreiben und wieder anzuhalten.
- Wenn er Smoothie noch nicht ausreichend gemischt ist, können Sie einen weiteren Zyklus beginnen. Dazu in den Modus «Standby» zurückkehren und die Taste  erneut betätigen. Das Programmende wird durch ein Lautsignal angezeigt.
- Das Programm kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste  oder Drücken der Taste  unterbrochen werden.

Ice Crush


- Auf die Taste  drücken, um Eis zu zerstoßen. Der Tastenrand beginnt zu blinken. Das Gerät geht in den Modus «Standby».
 - Auf die Taste  drücken. Das Programm beginnt damit, das Gerät 1 Minute lang abwechselnd zu betreiben und wieder anzuhalten.
 - Das Programmende wird durch ein Lautsignal angezeigt.
 - Auf die Taste  drücken, um mit einem weiteren Zyklus zu beginnen.
 - Auf die Taste  drücken, um das Programm zu unterbrechen.
- Das Gerät hält an und geht in den Modus «Standby». Die Taste  erneut betätigen, um fortzufahren.
- Auf die Taste  drücken, um den Zyklus abubrechen oder ein anderes Programm zu wählen.

Ice Crush (Turbo)

2 Sekunden lang die Taste  betätigen. Das Programm (das eine Minute dauert) beginnt.



- Das Programmende wird durch ein Lautsignal angezeigt.
 - Auf die Taste  drücken, um mit einem weiteren Zyklus zu beginnen.
 - Auf die Taste  drücken, um das Programm zu unterbrechen.
- Das Gerät hält an und geht in den Modus «Standby». Die Taste  erneut betätigen, um fortzufahren.
- Auf die Taste  drücken, um den Zyklus abubrechen oder ein anderes Programm zu wählen.

Soups & Sauces

- Auf die Taste «ON/OFF» drücken, um diese Funktion zu verwenden.
- Der Tastenrand beginnt zu blinken. Das Gerät geht in den Modus «Standby».
- Die Taste  betätigen, um mit dem Programm (das eine Minute dauert) zu beginnen.



- Das Programmende wird durch ein Lautsignal angezeigt.

Püree

- Auf die Taste  drücken, um diese Funktion zu verwenden. Der Tastenrand beginnt zu blinken. Das Gerät geht in den Modus «Standby».
- Die Taste  betätigen, um mit dem Programm (da seine Minute dauert) zu beginnen.
- Das Programmende wird durch ein Lautsignal angezeigt.

Anm.: Diese Funktion ist für halb feste Pürees geeignet (Möhren, Sellerie,...). Sie kann nicht für ein klassisches Kartoffelpüree verwendet werden.

D. Gebrauch des Blenders

- Den Motorsockel auf eine gerade Oberfläche stellen. Das Zubereitungsgefäß zusammensetzen (siehe Kapitel 3A) und auf den Motorsockel setzen.
- Alle Zutaten Ihres Rezepts in das Glasgefäß geben und den Deckel wieder aufsetzen. Während des Mixens können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Dazu den Dosierverschluss auf dem Deckel öffnen und die Zutaten durch die Öffnung des Dosierverschlusses hinzugeben. Den Dosierverschluss wieder befestigen, wenn alle Zutaten hinzugefügt wurden,
- Auf die Taste  drücken.
- Ein Programm auswählen.
- Nach Beendigung des Programms die Taste  betätigen und den Netzstecker ziehen.
- **VORSICHT:** Niemals die Hand in das Gefäß stecken, solange der Blender an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Nie kochende flüssige Nahrungsmittel oder vollständig gefrorene Nahrungsmittel (außer Eiswürfeln und gefrorenen Obststücken von 1,5 cm) eingeben.
- Nie Eis, gefrorene Nahrungsmittel oder sehr kalte


Flüssigkeiten in das Gefäß geben, wenn es gerade aus der Spülmaschine kommt.

- Nie sehr heiße Flüssigkeiten oder Zutaten in das Glasgefäß geben, wenn es gerade aus dem Tiefkühler kommt. Flüssigkeiten mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, bevor sie in das Glasgefäß gegossen werden.

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

- Fügen Sie zuerst alle flüssigen Zutaten hinzu, dann die festen. So wird die Mischung gleichmäßiger.
- Möglicherweise bleiben manchmal Nahrungsmittel an den Gefäßwänden haften oder sie sammeln sich um die Klinge an. In diesem Fall die Nahrungsmittel mit dem Spatel in die Mitte des Gefäßes zurück schieben.
- **VORSICHT:** Den Spatel nur bei ausgeschaltetem Blender verwenden.
- Deckel und Dosierverschluss wieder anbringen und gegebenenfalls den Mixvorgang fortsetzen. Niemals Utensilien aus Metall verwenden.

Sie könnten das Gefäß oder die Klinge beschädigen.














- Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist die Taste  drücken und den Netzstecker ziehen.
- Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasgefäß auf.

Das Gefäß nach dem Gebrauch entleeren und reinigen .

- Der Blender ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Wenn das Gerät überlastet ist, schaltet es sich eventuell automatisch aus, um nicht zu heiß zu laufen. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen lassen. Danach einen Teil der Zutaten entfernen und das Gerät wie gewohnt wieder einschalten.

Der folgenden Tabelle können Sie entnehmen, mit welcher Geschwindigkeit die jeweiligen Zutaten verarbeitet werden sollten und welches Resultat Sie erwarten können.

GESCHWINDIGKEIT		
Zutaten/Rezept	Geschwindigkeit	Resultat
Mayonnaise		Fest & sämig
Salatdressing	 oder 	Vollständig gemixt & emulsiert
Haselnüsse/Nüsse/Mandeln	 , 	Mittel oder fein gehackt
Schlagsahne/Obers		Fest & sämig
Brot/Trockene Kekse	 	Je nach Wunsch grob oder fein gehackt
Smoothies/Milkshakes		Sämig, cremig & dickflüssig
Püree für Babys/Obstmus und Gemüsepüree		Sämig & cremig
Gefrorene Cocktails		Dickflüssig und geeis
Gewürze	  danach mixen	Mittel oder fein gehackt
Eis		Zerstoßenes Eis in großen oder kleinen, feinen Stücken

4. RATSCHLÄGE DER CHEFS




- Zuerst die flüssigen Zutaten in das Gefäß geben. Danach die anderen Zutaten einfüllen. So werden die Zutaten gleichmäßiger vermischt.
- Die meisten Zutaten in Würfel von ca. 1,5 – 2,5 cm schneiden. So wird das Resultat gleichförmiger.
- Den Dosierverschluss verwenden, um flüssige Zutaten wie beispielsweise Alkohol abzumessen. Den Verschluss wieder befestigen, wenn alle Zutaten hinzugefügt wurden. Lassen Sie das Gefäß leicht geöffnet, wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten.
- Wenn Sie frische Kräuter, Knoblauch, Zitronen- oder Orangenschalen, Nüsse, Gewürze, etc. hacken, sollten Sie sich vergewissern, dass das Gefäß und die Schneidvorrichtung vollständig trocken sind.
- Wenn die Nahrungsmittel dazu neigen, während des Mixens an den Gefäßwänden zu kleben, gehen Sie in Impulsen vor.
- Drücken Sie die Tasten immer nur für eine kurze Zeit. Zwischen den Impulsen warten, bis die Klinge nicht mehr dreht.
- Bearbeiten Sie die Nahrungsmittel nicht zu lange. In den meisten Fällen reichen mit diesem Gerät wenige Sekunden aus, um das gewünschte Resultat zu erreichen.

- Lassen Sie heiße Nahrungsmittel vor dem Verarbeiten etwas abkühlen, um eine Ansammlung von Dampf zu vermeiden, durch den der Deckel des Gefäßes abgehoben werden könnte. Lassen Sie den Dosierverschluss leicht geöffnet, wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten.
- Wenn sich die Zutaten bei Cocktails nicht gut mischen, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
- Mit diesem Gerät ist es nicht möglich, Kartoffeln zu pürieren (das Püree wird elastisch), schweren Teig (Brot, Hefekuchen) zu kneten oder Eischnee zu schlagen.

Wie vorgehen?


Haselnüsse/Mandeln/Walnüsse hacken:

100 g Nüsse ohne Schalen in das Glasgefäß geben, den Deckel anbringen und auf schneller Geschwindigkeit  in Impulsen verarbeiten, bis sie "wie gewünscht zerkleinert sind.


Für die besten Resultate sollten jeweils kleinere Mengen, z.B. 100g oder weniger, verarbeitet werden.

Brotkrusten, Kekse oder Cracker bröseln:


Brot, Kekse oder Cracker in Stücke von höchstens 1,5 cm zerteilen. Brot lässt sich besser verarbeiten, wenn es mehrere Tage alt ist.

Je trockener das Brot, desto besser das Resultat. Die Stücke Brot, Keks oder Cracker in das Gefäß geben, den Deckel befestigen und mit der Taste  zuerst in Impulsen und danach durchgehend bearbeiten, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Für die besten Resultate sollten jeweils kleinere Mengen, z.B. 100g oder weniger, verarbeitet werden.


Eis zerstoßen:

8 normal große Eiswürfel in das Glasgefäß geben. Den Deckel wieder anbringen und die vorprogrammierte Funktion  betätigen.


Babynahrung:

50 bis 100g gegartes Gemüse, Obst oder Fleisch im Gefäß mit 3 bis 4 Esslöffeln Flüssigkeit (Wasser, Milch, Fruchtsaft, Brühe, Garflüssigkeit) mischen. Auf  drücken und mixen, bis die Zubereitung sämig ist. Gegebenenfalls mehr Flüssigkeit hinzufügen und die Nahrungsmittel so lange bearbeiten, bis sie die gewünschte Konsistenz haben.

Mahlen von Gewürzen:

Für die besten Resultate sollten Sie sich vergewissern, dass sowohl das Glasgefäß wie auch die Klinge sauber und trocken sind. Geben Sie 25 bis 50g Gewürzkörner oder Pfefferkörner in das Glasgefäß. Den Deckel wieder befestigen und auf  drücken, um mit Impulsen zu arbeiten, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.

Sahne schlagen:

Das Gefäß des Blenders 15 Minuten kühlen. 30cl Schlagsahne einfüllen. Den Deckel wieder anbringen und auf  drücken, bis die Sahne steif wird. Achten Sie gut darauf, die Sahne nicht zu stark zu schlagen. Die Konsistenz wird dann sämig, aber nicht fest. Sie ist jedoch immer noch perfekt, um mit Ihren Desserts oder einer Tasse Kaffee serviert zu werden!

5. FRAGEN/ANTWORTEN

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN
Mein Gerät nicht funktioniert?	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
Die Zutaten am Boden auslaufen?	Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß korrekt zusammengesetzt wurde und die Dichtung gut sitzt.
Die Zutaten am Deckel auslaufen?	Vergewissern Sie sich, dass die Gesamtmenge an Flüssigkeit und festem Inhalt 1,5 l nicht übersteigt.
Die Klinge blockiert?	Ein wenig von dem Inhalt heraus nehmen. Große Zutaten vor dem Hacken in Stücke schneiden und mit Impulsen vorgehen, um ein noch besseres Ergebnis zu erzielen.
Die Klinge immer noch blockiert, obwohl ein Teil des Inhalts aus dem Gefäß entfernt wurde?	Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Die Klinge wurde wahrscheinlich nicht korrekt eingesetzt. Überprüfen Sie, ob der Blender korrekt montiert wurde.
Der Motor sich verlangsamt?	Die Menge der Zutaten übersteigt den empfohlenen Höchstwert. Einen Teil entfernen und in zwei Malen vorgehen.

6. REINIGEN & VERSTAUEN

- Das Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben. Den Netzstecker ziehen, wenn es nicht verwendet wird.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Gefäß vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung reinigen, so dass die Nahrungsmittel nicht antrocknen können. Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Gefäß auf. Den Blender zum Reinigen nach oben vom Motorblock abziehen. Das Gefäß vom Blockiererring trennen, indem es entgegen dem Uhrzeigersinn abgeschraubt wird (siehe Abschnitt 3.B).
- Äußerst vorsichtig vorgehen, wenn die Klingen von Hand gespült werden. Lassen Sie sie nicht im Seifenwasser liegen. Seien Sie im Umgang mit ihnen immer sehr vorsichtig. Das Gefäß in heißem Seifenwasser spülen, abspülen und abtrocknen. Alle Bestandteile Ihres Geräts mit Ausnahme des Motorsockels sind spülmaschinenfest. Um das Gefäß wieder zu montieren gehen Sie vor, wie in Abschnitt 3.A. beschrieben
- Reinigen Sie den Motorsockel mit einem Schwamm, der mit einem milden Reinigungsmittel getränkt ist. Keine Scheuerschwämme verwenden. Niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und ihn nie in den Geschirrspüler geben.

7. HINWEISE ZUR SICHERHEIT



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese


Beutel sind kein Spielzeug.

- Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Motorsockel immer auf eine gerade, stabile, saubere und trockene Oberfläche stellen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen, vor dem Entnehmen der Nahrungsmittel und vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Nie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Das Gerät nie auf oder in die Nähe einer Hitzequelle stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und wickeln Sie es um den Boden des Geräts, um es zu verstauen. Nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gefäß nach jedem Gebrauch reinigen und wieder vollständig zusammensetzen, einschließlich Deckel und Dosierverschluss.
- Das Gefäß nicht auf dem Sockel befestigen oder vom Sockel nehmen, solange der Motor läuft.
- Die Gesamtmenge der flüssigen und festen Zutaten im Gefäß darf nie das Fassungsvermögen von 1,75l übersteigen.
- Nie die Finger in das Gefäß stecken und nie die Klingen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich unter Beachtung der Hinweise in dieser Anleitung.
- Den Blender nicht überlasten. Wenn der Motor klemmt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Einen Teil der Nahrungsmittel entfernen und danach das Gerät wieder einschalten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den

Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.

- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage konzipiert, es sei denn, sie würden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder vorher über die Verwendung des Geräts instruiert. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 04/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und 06/95/EG (Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln).
- Nicht im Freien verwenden.
- Ausschliesslich für den Hausgebrauch bestimmt.



Das Symbol  auf Produkt oder Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es sollte stattdessen zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten gebracht werden.

Durch die korrekte Entsorgung des Geräts vermeiden Sie alle potentiell umwelt- und gesundheitsschädigenden Auswirkungen, die durch unsachgemäße Entsorgung dieser Art Abfällen entstehen könnten. Weitere Informationen zur Wiederverwertung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrer Sammelstelle für Haushaltsabfall.

1. INLEIDING

U hebt zopas een Cuisinart® blender aangekocht. Het constant zoeken naar innovatie en de zorg die werd besteed aan de uitwerking van dit product waarborgen u een hoogwaardig apparaat. Dit gemakkelijk te gebruiken en te onderhouden apparaat stelt u in staat om allerlei eenvoudige en originele gerechten te bereiden.

2. PRODUCTKENMERKEN

1. Deksel
2. Doseerdop met maataanduiding (30ml)
3. Kom in maatglas 1.75l
4. Mes houder
5. Stervormig mes met 6 takken
6. Dichtingspakking in rubber
7. Blokkeerring met veiligheidspallen
8. Bedieningspaneel
9. Motorsokkel
10. Antislipvoetjes

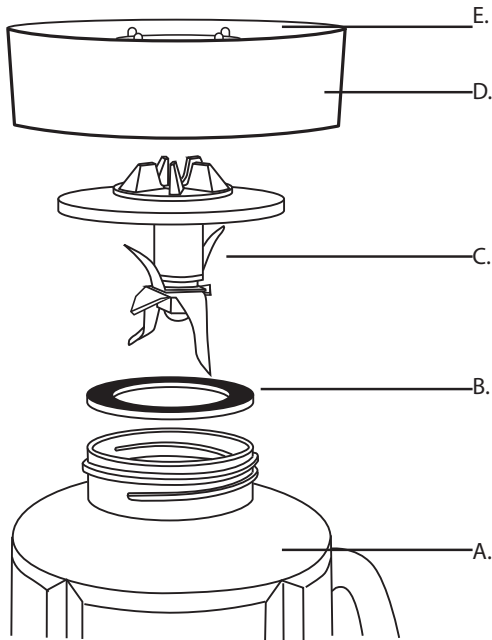


3. GEBRUIKSAANWIJZING

We raden u aan van alle accessoires en kommen zorgvuldig af te wassen voor het eerste gebruik.

OPGELET: de snijdende accessoires met de grootste omzichtigheid hanteren.

A. De bereidingskom assembleren



- Het deksel afnemen, de glazen kom (A) omdraaien en deze op een vlak oppervlak plaatsen.
- De rubberen pakking (B) op de ronde opening gesitueerd onder de glazen kom plaatsen.

- Het mes (C) omdraaien en het uiteinde in de opening van de kom plaatsen.

HEEL GOED OPLETTEN BIJ DE HANTERING VAN HET MES AANGEZIEN DIT HEEL SCHERP IS.

- De blokkeerring (D) boven het mes plaatsen en stevig vastschroeven door rechtsom te draaien.

N.B. De blokkeerring is uitgerust met veiligheidspallen (E) die voorkomen dat het apparaat in werking treedt als de assemblage van de kom niet correct werd uitgevoerd. Als alle elementen geassembleerd zijn, de glazen kom weer op haar plaats zetten.

- Het deksel en de stop aanbrengen.

N.B. Het deksel moet steeds op het apparaat zijn aangebracht als dit in werking is.

- De kom op de motorsokkel installeren. De kom moet tegenover u staan.
- De kom zorgvuldig op de sokkel plaatsen. Bij een slechte positionering kan de kom de veiligheidspallen beschadigen.
- Het apparaat aansluiten. Uw blender is nu gebruiksklaar.

B. De bereidingskom demonteren

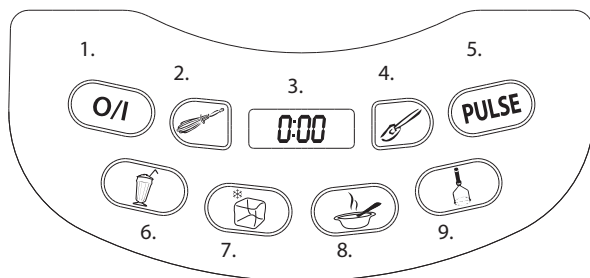
- Het apparaat uitzetten en het netsnoer loskoppelen
- De kom van het motorhuis halen door deze op te lichten (opgelet: de bereidingskom niet rechtstreeks losschroeven van de motorsokkel)
- Het deksel afnemen en de bekomen bereiding zachtjes uitgieten
- Om de bereidingskom te reinigen de kom omdraaien en deze op een vlak oppervlak plaatsen. Vervolgens de blokkeerring losschroeven door deze linksom te draaien.
- Het mes voorzichtig uitnemen. **HEEL GOED**

OPLETTEN BIJ DE HANTERING VAN HET MES AANGEZIEN DIT HEEL SCHERP IS.

- De rubberen pakking wegnemen.




N.B. Opletten dat u dit stuk niet kwijtraakt, aangezien het noodzakelijk is voor een goede werking en voro de afdichting van het apparaat.

C. Bedieningspaneel



1. On/Off
2. HIGH : Kloppen
3. Weergave van de bereidingstijd
4. LOW : Mengen
5. Impuls
6. Smoothie: Vruchtensappen & smoothies
7. Fijngestampt ijs
8. Soepen & sauzen : Vloeibare bereidingen
9. Puree : Dikke bereidingen


1. Gebruikssnelheid en

- De knop  indrukken. De omtrek van de toets begint te knippen en het apparaat gaat over op "standby"-modus.
- Een maal op de knop  of  drukken volgens de gewenste snelheid om het apparaat te doen werken. De omtrek van de overeenkomstige toets gaat aan

terwijl de blender werkt.

Een timer wordt ook ingeschakeld en verschijnt in het digitale displayvenster zolang het apparaat in werking is.

N.B. De bereidingstijd is geprogrammeerd voor 1 minuut

- Het is mogelijk van snelheid te veranderen terwijl de blender werkt. Het volstaat van de gewenste toets in te drukken.
- Om een stop te markeren terwijl de blender werkt, één maal op de knop drukken die overeenkomt met de momenteel gebruikte snelheid. De timer stopt dan zijn werking en herstart alse en andere snelheid wordt geselecteerd.
- Om de blender te stoppen de knop  indrukken. De timer stopt dan zijn werking en het displayscherm keert terug naar « 0:00 ». Als de blender nogmaals wordt ingeschakeld en een snelheidsknop wordt ingedrukt, begint de timer opnieuw de tijd te tellen vanaf 0:00. Een maal op de knop  drukken. Het knipperende lichtje gesitueerd naast de knop  gaat automatisch uit, wat aangeeft dat de blender gestopt is.








N.B. Als de bereidingskom van de sokkel wordt genomen schakelt het apparaat uit en de timer vertrekt vanaf 0:00.


2. De knop

Deze functie stelt u in staat met impulsen te werken om een preciezer resultaat te bekomen.

- Om deze functie te gebruiken de knop  indrukken. De omtrek van de toets begint te knippen om aan te geven dat het apparaat overgaat op "standby"-modus. De knop  indrukken, de omtrek van de toets knippert om aan te geven dat deze functie werd geactiveerd.

- De knop overeenkomend met de gekozen snelheid indrukken en weer loslaten. Deze handeling herhalen zo vaak als gewenst.

N.B. De timer geeft de duur aan dat de knop  ingedrukt wordt gehouden. De timer valt stil als de knop  wordt losgelaten. De functie  is bruikbaar met de modi , , , .






- De impulsen moeten kortstondig zijn. Een voldoende lange pauze inlassen tussen de impulsen om het mes de kans te geven het draaien stop te zetten.
- De functie  kan worden gebruikt om groter voedsel te snijden of om de textuur van een bereiding te controleren.

Deze functie is bijzonder nuttig als een precieze bewerking van de voedingsmiddelen gewenst is.





3. Specifieke programma's

Smoothies


De functie die dient om heerlijke smoothies te bereiden is reeds geprogrammeerd.


- Om deze functie te gebruiken de knop  indrukken. De omtrek van de toets begint te knippen. Het apparaat gaat dan over naar "standby"-modus.
- De knop  indrukken. Het programma start met afwisselende stop/startcycli gedurende 30 seconden.
- Als de smoothie onvoldoende gemengd is, een nieuwe cyclus starten. Daarvoor terugkeren naar de modus «standby» en nogmaals de knop  indrukken. Een geluidssignaal geeft het einde van het programma aan.
- Het is mogelijk van het programma op elk moment te onderbreken door nogmaals op de knop  te drukken of door de knop  in te drukken.

Ice Crush


- Om ijs fijn te stampen de knop  indrukken. De omtrek van de toets begint te knippen. Het apparaat gaat dan over naar "standby"-modus.
- De knop  indrukken. Het programma start met afwisselende stop/startcycli gedurende 1 minuut.
- Een geluidssignaal geeft het einde van het programma aan.
- Om een nieuwe cyclus te starten de knop  indrukken.
- Om het programma te stoppen de knop  indrukken.



Het apparaat stopt en gaat over op «standby»-modus.


Om verder te gaan nogmaals de knop  indrukken.


- Om de cyclus te stoppen of over te gaan naar een ander programma, de knop  indrukken.

Ice Crush (Turbo)

De knop  gedurende 2 seconden indrukken. Het programma (met een duur van een minuut) start.

- Een geluidssignaal geeft het einde van het programma aan
- Om een nieuwe cyclus te starten de knop  indrukken.
- Om het programma te stoppen de knop  indrukken.


Het apparaat stopt en gaat over op «standby»-modus. Om verder te gaan nogmaals de knop  indrukken.

- Om de cyclus te stoppen of over te gaan naar een ander programma, de knop  indrukken.

Soepen & Sauzen



- Om deze functie te gebruiken de knop "ON/OFF" indrukken.

De omtrek van de toets begint te knippen. Het apparaat gaat dan over naar "standby"-modus.

- De knop  indrukken om het programma te starten (met een duur van een minuut).
- Een geluidssignaal geeft het einde van het


programma aan.

Puree

- Om deze functie te gebruiken de knop  indrukken. De omtrek van de toets begint te knippen. Het apparaat gaat dan over naar “standby”-modus.
- De knop  indrukken om het programma te starten (met een duur van een minuut).
- Een geluidssignaal geeft het einde van het programma aan.

N.B.: Deze functie moet worden gebruikt voor het bereiden van halfvloeibare purees (wortelen, selder enz.). Het is niet mogelijk deze te gebruiken voor een klassieke aardappelpuree.

D. Gebruik van de blender


- De motorsokkel op een vlak oppervlak plaatsen. De bereidingskom assembleren (zie hoofdstuk 3A) en deze op de motorsokkel plaatsen.
- Alle nodige ingrediënten voor uw recept in de glazen kom plaatsen en het deksel opnieuw aanbrengen. Het is mogelijk van andere ingrediënten toe te voegen tijdens het mengen. Daarvoor de doseerdop gesitueerd op het deksel oplichten en de ingrediënten via de opening van de doseerdop ingieten. De doseerdop opnieuw op het deksel aanbrengen na de ingrediënten te hebben toegevoegd,
- De knop  indrukken.
- Het programma van uw keuze selecteren.
- Als dit voltooid is, op  drukken en de netstekker uittrekken.
- **OPGELET:** Uw handen nooit in de kom plaatsen als de blender is aangesloten.
- Nooit kokende vloeistof of volledig bevroren ingrediënten gebruiken (met uitzondering van ijsblokjes of bevroren vruchten in stukken van 1,5 cm).
- Nooit ijs, bevroren voedsel of heel koude vloeistoffen in de kom plaatsen als deze net uit de

vaatwasmachine werd gehaald.

- Nooit heel hete vloeistoffen of ingrediënten in de glazen kom plaatsen als deze net uit de diepvriezer komt. De kokende vloeistoffen gedurende 5 minuten laten afkoelen vooraleer deze in de glazen kom te gieten.




N.B. De doseerdop steeds op een kier houden bij het werken met hete vloeistoffen om de stoom te laten ontsnappen.

De kom niet voor meer dan 2/3 van haar capaciteit vullen voor de bereiding van een maaltijdsoep of een hete soep.

- Eerst de vloeibare ingrediënten toevoegen en vervolgens de vaste ingrediënten. Het mengsel zal aldus homogener zijn.
 - Het is mogelijk dat soms voedsel aan de wanden van de kom blijft plakken of rond het mes komt hangen. Een spatel gebruiken om het voedsel opnieuw in het midden van de kom te brengen.
 - **OPGELET:** Alleen een spatel gebruiken als de blender is uitgeschakeld.
 - Het deksel en de doseerdop opnieuw aanbrengen en het mengen verderzetten indien nodig. Nooit metalen keukengerei gebruiken.
- Dit kan immers de kom of het snijmes beschadigen.
- Zodra de bereiding voltooid is de knop  indrukken en de stekker uit het stopcontact halen.
 - Geen voedsel of vloeistof in de glazen kom bewaren. De kom leegmaken en reinigen na elk gebruik.
 - De blender heeft een heractiveerbare thermische veiligheid.

Als het apparaat overbelast is, kan het stilvallen om zichzelf tegen oververhitting te beschermen. In dat geval het apparaat loskoppelen van het stopcontact om het te herstarten en laten afkoelen gedurende minstens 15 minuten. Vervolgens een deel van de ingrediënten verwijderen en het apparaat herstarten volgens de gebruikelijke procedure.

De volgende tabel legt u uit bij welke snelheid de beschreven voedingsmiddelen moeten worden bewerkt en welk resultaat u hiermee zult bekomen.

SELECTIE VAN DE SNELHEID		
Ingrediënten/ Recept	Toerental	Resultaat
Mayonaisse		Dik & romig
Slasaus	 of 	Volledig gemengd & geëmulgeerd
Hazelnoten/Okkernoten/Amandelen	 , 	Grof of fijn hakken
Opgeklopte room/Slagroom		Dik & romig
Brood/Droge koekjes	 	Grof of fijn hakken volgens uw keuze
Smoothies/Milkshakes		Smeuïg, romig & dik
Puree voor baby/Fruitpap en groentepuree		Smeuïg & romig
IJscocktails		Dik en met rijp bedekt
Specerijen	  dan mengen	Grof of fijn hakken
IJs		In grote stukken of in kleine fijne stukken verbrijzeld ijs

4. DE MENING VAN DE CHEFS



- Beginnen met de vloeibare ingrediënten in de kom te plaatsen.

Vervolgens de overige voedingswaren toevoegen. De ingrediënten worden aldus meer gelijkmatig vermengd.

- De meeste ingrediënten snijden in blokjes van ongeveer 1,5 – 2,5 cm.

Het resultaat zal aldus homogener zijn.


- De doseerdop van het deksel gebruiken om de vloeibare ingrediënten, zoals alcohol, af te meten. De dop opnieuw aanbrengen na de ingrediënten te hebben toegevoegd in de kom. Voor het bewerken van warme ingrediënten de kom steeds op een kiertje geopend houden.
- Om verse kruiden, look, uien, een vruchtenschil, broodkorsten, hazelnoten, kruiden enzovoort te hakken, ervoor zorgen dat de kom en de snij-inrichting goed droog zijn.
- Als het voedsel de neiging vertoont aan de wanden van de kom te kleven, dit voedsel met impulsen bewerken.
- De impulsen moeten kortstondig zijn. Een voldoende lange pauze inlassen tussen de impulsen om het mes de kans te geven het draaien stop te zetten.
- De ingrediënten niet te lang blijven bewerken. In de

meeste gevallen maakt dit apparaat het mogelijk de gewenste resultaten te bekomen in slechts enkele seconden.

- Het warme voedsel lichtjes laten afkoelen vooraleer het te bewerken, om een ophoping van stoom te voorkomen die het deksel van de kom kan lichten. De doseerdop op een kier houden om warm voedsel te bewerken.
- Als de mengsels moeilijk tot stand komen tijdens het bewerken van een cocktail, deze in beweging brengen door een beetje vloeistof toe te voegen.
- Dit apparaat laat niet toe van aardappelpuree te maken (de puree wordt elastisch), zwaar deeg te kneden (brood, brioches) of eieren tot sneeuw op te kloppen.

Hoe te werk gaan ?


Hazelnoten/amansdelen/okkernoten fijnstampen :

100 g droge en gepelde vruchten in de glazen kom plaatsen, het deksel opnieuw aanbrengen en met impulsen bewerken aan hoge snelheid  tot de droge vruchten naar wens fijngestampt zijn.


Om een beter resultaat te bekomen kleine hoeveelheden tegelijk fijnstampen, bijv. 100g of minder.

Broodkorsten, cookies of crackers fijnstampen :


Het brood, de cookies of de crackers breken of snijden in stukken van 1,5 cm of nog kleiner. Om betere resultaten te bekomen met het brood, brood van meerdere dagen oud gebruiken.

Hoe droger het brood is, hoe beter het resultaat. De stukken brood, cookies of crackers in de kom plaatsen, het deksel opnieuw aanbrengen en met impulsen bewerken door op de knop  te drukken om in stukken te snijden en vervolgens het geheel vermengen in continue modus tot u de gewenste textuur bekomt. Om een beter resultaat te bekomen kleine hoeveelheden tegelijk fijnstampen, bijv. 100g of minder.


IJs fijnstampen :

8 ijsblokjes van standaard formaat in de glazen kom plaatsen. Het deksel opnieuw aanbrengen en de voorgeprogrammeerde functie  indrukken.


Babyvoeding :

50 tot 100g gekookte groenten, vruchten of vlees vermengen met 3 tot 4 eetlepels vloeistof (water, melk, fruitsap, bouillon, kookvocht) in de kom. Op  drukken en vermengen tot de bereiding smeugig is geworden. Indien nodig meer vloeistof toevoegen en de voeding bewerken tot u de gewenste consistentie hebt bekomen.

Kruiden vermalen :

Om betere resultaten te bekomen zorgen dat de glazen knop en het snijmes goed schoon en droog zijn. 25 tot 50g kruiden, granen of peperkorrels in de glazen kom plaatsen. Het deksel opnieuw aanbrengen en met impulsen bewerken door  in te drukken om fijn te stampen en vervolgens de kruiden vermalen tot de gewenste consistentie.

Slagroom kloppen :

De kom van de blender gedurende 15 minuten afkoelen. 30cl verse room toevoegen. Het deksel opnieuw aanbrengen en op  drukken tot de room dik wordt. Goed opletten dat u de room niet te lang bewerkt. De consistentie zal dik maar ook stevig zijn. Het resultaat zal echter perfect zijn voor het opdienen met uw desserts of een koffie!

5. VRAGEN/ANTWOORDEN

WAT TE DOEN ALS:	ANTWOORDEN
Mijn apparaat werkt niet ?	Nagaan of het apparaat goed is aangesloten.
De bereiding stroomt weg via de basis ?	Nagaan of de assemblage van de kom correct werd uitgevoerd en of de pakking goed is aangebracht.
De bereiding stroomt weg via het deksel ?	Nagaan of de totale hoeveelheid vloeistof en vaste stof niet meer dan 1,5 l bedraagt.
Het mes blijft geblokkeerd ?	De bereiding een beetje terugtrekken. De grote voedingswaren in stukken snijden vooraleer deze te hakken en met stoten te werk gaan voor een beter resultaat.
Het mes blijft geblokkeerd ondanks een vermindering van de hoeveelheden in de kom?	Het apparaat uitschakelen en loskoppelen. Het mes werd waarschijnlijk niet correct aangebracht. De assemblage van de blender controleren.
De motor vertraagt ?	De hoeveelheid voedsel overschrijdt de aanbevolen maximum capaciteit. Een deel uithalen en in twee keer bewerken.

6. REINIGING & OPBERGEN

- Het apparaat kan op het werkvlak van de keuken blijven staan. Het apparaat loskoppelen als het niet meer zal worden gebruikt.
- Het apparaat steeds loskoppelen vooraleer het te reinigen. De kom schoonmaken voor het eerste gebruik en na elk gebruik om te voorkomen dat het voedsel aandroogt. Geen voedsel of vloeistof in de glazen kom bewaren. Om de blender te reinigen deze van de motorsokkel halen door naar boven te trekken. De kom van de blokkeerling halen door deze links om los te schroeven (zie rubriek 3.B).
- De messen voorzichtig afwassen. Voorkomen van deze in zeepwater te laten liggen. Deze steeds met de grootste omzichtigheid hanteren. De kom in warm zeepwater afwassen, afspoelen en afdrogen. Alle componenten van het apparaat, met uitzondering van de motorsokkel, mogen in de vaatwasmachine worden geplaatst. Om de kom opnieuw te assembleren te werk gaan zoals aangegeven in rubriek 3.A.
- Om de motorsokkel te reinigen een vochtige spons gebruiken die u in een zacht detergent hebt gedrenkt. Geen schuurspons gebruiken. Het motorblok nooit onderdompelen in water of in een andere vloeistof en deze nooit in de vaatwasmachine plaatsen.

7. VEILIGHEIDSADVIEZEN



- **OPGELET:** De zakjes in polyethyleen rond het apparaat of de verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Om elk gevaar of verstikkingsrisico te voorkomen moet u deze verpakking buiten bereik van baby's en van kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.
- De basis van het apparaat nooit onderdompelen in

water of enige andere vloeistof.

- De motorsokkel steeds op een vlak, stabiel, schoon en droog oppervlak plaatsen.
 - Het apparaat loskoppelen na gebruik, vooraleer te assembleren of te demonteren, vooraleer u het voedsel verwijdert en vooraleer u het apparaat reinigt. Het apparaat nooit onbewaakt aangesloten laten.
- Om los te koppelen aan de stekker trekken en nooit aan het snoer.
- Het apparaat nooit op of in de nabijheid van een warmtebron plaatsen.
 - Het netsnoer nooit laten uitsteken voorbij de rand van het werkvlak en het opbergen door het onder de basis van het apparaat op te rollen. Het netsnoer niet in contact brengen met hete oppervlakken.
 - Het is aan te raden toezicht te houden op kinderen om zeker te zijn dat deze niet spelen met het apparaat.
 - Na elk gebruik de kom reinigen en deze volledig opnieuw assembleren met het deksel en de doseerdop.
 - De kom niet op de motorsokkel plaatsen en deze evenmin afnemen terwijl de motor draait.
 - De in de kom geplaatste vloeibare en vaste voedingsmiddelen mogen nooit een inhoud van 1,75l overschrijden.
 - Uw vingers nooit in de kom plaatsen en de messen nooit aanraken terwijl het apparaat is aangesloten.
 - Dit apparaat uitsluitend gebruiken volgens de instructies van deze handleiding.
 - De blender niet overbelasten. Als de motor blokkeert, het apparaat uitzetten en loskoppelen. Een deel van het voedsel wegnemen en dan weer aanzetten.
 - Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als het zichtbare sporen van schade vertoont.
 - Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn naverkoopdienst of personen met vergelijkbare kwalificatie om een gevaar te vermijden.
 - Geen enkele herstelling mag door de gebruiker zelf worden uitgevoerd.

- Dit apparaat is niet voorzien voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen zonder ervaring of kennis, behalve als deze via een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon hebben kunnen genieten van hun veiligheid, van een toezicht of van voorafgaande instructies betreffende het gebruik van het apparaat. Het is aan te raden toezicht te houden op kinderen om zeker te zijn dat deze niet spelen met het apparaat.
- Dit apparaat is conform de basisvereisten van de Richtlijnen 04/108/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/EEG (veiligheid van elektrische huishoudtoestellen).
- Niet buiten gebruiken.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.



Het aangegeven symbool  op het product en op de verpakking geeft aan dat het apparaat niet mag worden behandeld als een huishoudelijk afval. Het moet naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Als u er op toeziet dat dit product op correcte wijze wordt opgeruimd, voorkomt u alle gevolgen van een ongepaste hantering van dit type afval die mogelijk rampzalig zijn voor het milieu en voor de menselijke gezondheid. Om meer gedetailleerde informatie over recyclage van dit product te bekommen, kunt u best contact opnemen met de plaatselijke gemeentediensten of met uw centrum voor sortering van huishoudelijk afval.

1. INTRODUZIONE

Avete comprato un frullatore Cuisinart®.

La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità. Facile da utilizzare e da pulire, questo apparecchio vi consentirà di realizzare qualsiasi ricetta, semplice o originale.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Coperchio
2. Tappo dosatore graduato (30 ml)
3. Recipiente in vetro graduato 1,75 l
4. Supporto della lama
5. Lama a stella 6 punte
6. Guarnizione di tenuta in gomma
7. Anello di bloccaggio con perni di sicurezza
8. Pannello di comando:
9. Blocco motore
10. Piedini antiscivolo

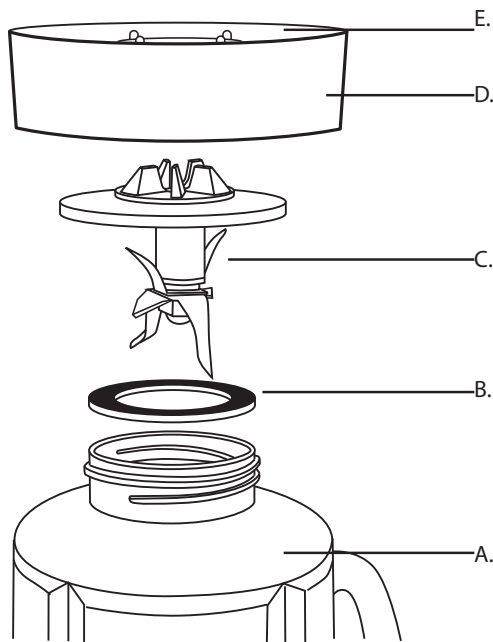


3. ISTRUZIONI PER L'USO

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

ATTENZIONE: manipolare con la massima prudenza gli accessori taglienti.

A. Montare il recipiente universale



- Togliere il coperchio, girare il recipiente di vetro (A) e posizionarlo su una superficie piatta.
- Mettere la guarnizione di gomma (B) sull'apertura rotonda posta sulla parte superiore del recipiente di

vetro.

- Girare la lama (C) e posizionarne l'estremità nell'apertura del recipiente. **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE NEL MANIPOLARE LA LAMA, PERCHÉ É ESTREMAMENTE TAGLIANTE.**
- Mettere l'anello di bloccaggio (D) sopra la lama e avvitare strettamente in senso orario.

N.B. L'anello di bloccaggio è dotato di perni di sicurezza (E) che impediscono all'apparecchio di funzionare se il recipiente non è stato montato correttamente. Quando tutti gli elementi sono stati montati, riposizionare il recipiente di vetro.

- Mettere il coperchio e il tappo.

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

- Installare il recipiente sulla base del motore. Il recipiente deve essere posto di fronte a voi.
- Mettere il recipiente sulla base con prudenza. Se posizionato male, il recipiente potrebbe danneggiare i perni di sicurezza.
- Attaccare l'apparecchio alla corrente. Il frullatore è pronto per essere utilizzato.

B. Smontare il recipiente universale

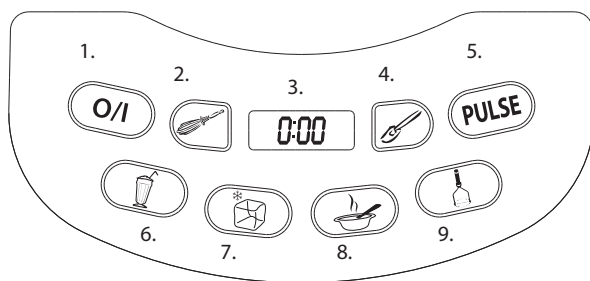
- Spegner l'apparecchio e staccarlo dalla corrente
- Togliere il recipiente dal blocco motore sollevandolo (attenzione: svitare il recipiente universale direttamente sul blocco motore)
- Togliere il coperchio e versare delicatamente il preparato ottenuto
- Per pulire il recipiente universale, toglierlo e poggiarlo su una superficie piatta. Svitare l'anello di bloccaggio e ruotandolo in senso antiorario.
- Togliere la lama, facendo attenzione. **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE NEL MANIPOLARE LA**

LAMA, PERCHÉ É ESTREMAMENTE TAGLIENTE.

- Togliere la guarnizione di gomma.




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

C. Pannello comandi






1. On/Off
2. HIGH: Montare
3. Visualizzazione del tempo di preparazione
4. LOW: Mescolare
5. Impulsi
6. Smoothie: Succhi di frutta e smoothie
7. Ghiaccio tritato
8. Minestre e salse: Preparazioni liquide
9. Purae: Preparazioni dense

1. Velocità di utilizzo e

- Premere il pulsante . Il contorno del tasto si mette a lampeggiare e l'apparecchio entra in modalità «attesa».
- Premere una volta sul pulsante  o  in funzione della velocità desiderata per far funzionare l'apparecchio. Il contorno del tasto corrispondente si accende durante il funzionamento del frullatore. Si

attiva anche il timer, e nella finestra di visualizzazione digitale appare il tempo di funzionamento dell'apparecchio.



N.B. Il tempo di preparazione è programmato per 1 minuto








- È possibile cambiare velocità mentre il frullatore funziona. Basta premere il pulsante desiderato.
- Per fare un arresto mentre il frullatore è in funzione, premere una volta il pulsante corrispondente alla velocità in corso di utilizzo. Il timer smette di funzionare e riparte quando viene selezionata un'altra velocità.
- Per arrestare il frullatore, premere il pulsante . Il timer smette di funzionare e lo schermo di visualizzazione torna su « 0:00 ». Quando il frullatore è di nuovo acceso e viene premuto un pulsante riguardante la velocità, il timer ricomincia a segnare il tempo partendo da 0:00. Premere una volta il pulsante . La luce lampeggiante situata a lato del pulsante  si spegne automaticamente: questo indica l'arresto del frullatore.


N.B. Quando il recipiente universale viene tolto dalla base, l'apparecchio si spegne e il timer riparte da 0:00.

2. Il pulsante

Questa funzione permette di lavorare per impulsi per ottenere un risultato più preciso.

- Per utilizzare questa funzione, premere il pulsante . Il contorno del tasto lampeggia; questo indica che l'apparecchio entra in modalità «attesa». Premere il pulsante ; il contorno del pulsante lampeggia, indicando l'attivazione di questa funzione.
- Premere e rilasciare il pulsante corrispondente alla velocità scelta. Ripetere l'operazione il numero di volte desiderato.

N.B. Il timer indica la durata per cui il pulsante  viene tenuto premuto. Il timer si arresta quando il pulsante  viene rilasciato. La funzione  è utilizzabile nelle modalità , , , .






- Gli impulsi devono essere brevi. Fare una pausa abbastanza lunga fra gli impulsi, in modo che la lama smetta di girare.
- La funzione  può essere utilizzata per tagliare alimenti più grandi o per verificare la consistenza di un preparato.

Questa funzione è particolarmente utile quando si desidera una lavorazione precisa degli alimenti.



3. Programmi specifici

Smoothies



La funzione che serve a preparare ottimi smoothie è già programmata.

- Per utilizzare questa funzione, premere il pulsante . Il contorno del pulsante si mette a lampeggiare. L'apparecchio entra in modalità «attesa».
- Premere il pulsante . Il programma si avvia alternando cicli di arresto/funzione per una durata di 30 secondi.
- Se lo smoothie non è abbastanza mescolato, avviare un nuovo ciclo. Per fare questo, tornare alla modalità «attesa» e premere di nuovo il pulsante . Un segnale acustico indica la fine del programma.
- È possibile interrompere il programma in qualsiasi momento, premendo di nuovo il pulsante  oppure premendo il pulsante .

Ice Crush



- Per tritare il ghiaccio, premere il pulsante . Il contorno del pulsante si mette a lampeggiare. L'apparecchio entra in modalità «attesa».
- Premere il pulsante . Il programma si avvia

alternando cicli di arresto/funzione per una durata di 30 secondi.

- Un segnale acustico indica la fine del programma.
- Per avviare un nuovo ciclo, premere il pulsante .
- Per interrompere il programma, premere il pulsante .



L'apparecchio si arresta e si mette in modalità «attesa».

Per continuare, premere ancora una volta il pulsante

- .
- Per arrestare il ciclo o passare ad un altro programma, premere il pulsante .



Ice Crush (Turbo)

Premere il pulsante  per 2 secondi. Si avvia il programma (della durata di un minuto).

- Un segnale acustico indica la fine del programma.
- Per avviare un nuovo ciclo, premere il pulsante .
- Per interrompere il programma, premere il pulsante .

L'apparecchio si arresta e si mette in modalità «attesa».

Per continuare, premere ancora una volta il pulsante


- .
- Per arrestare il ciclo o passare ad un altro programma, premere il pulsante .

Minestre e salse



- Per utilizzare questa funzione, premere il pulsante «ON/OFF».

Il contorno del pulsante si mette a lampeggiare.

L'apparecchio entra in modalità «attesa».

- Premere il pulsante  per avviare il programma (della durata di un minuto).
- Un segnale acustico indica la fine del programma.



Purea

- Per utilizzare questa funzione, premere il pulsante . Il contorno del pulsante si mette a lampeggiare. L'apparecchio entra in modalità «attesa».
- Premere il pulsante  per avviare il programma (della durata di un minuto).

- Un segnale acustico indica la fine del programma.

N.B.: Questa funzione deve essere utilizzata per realizzare puree semiliquide (carote, sedano...). Non può essere utilizzata per una purea di patate tradizionale.


D. Utilizzo del frullatore

- Collocare il blocco motore su una superficie piatta. Montare il recipiente universale (vedere capitolo 3A). Posizionarlo sul blocco motore.
- Inserire tutti gli ingredienti necessari della ricetta nel recipiente di vetro, quindi rimettere il coperchio. È possibile aggiungere altri ingredienti durante il funzionamento del frullatore. Per far questo, sollevare il tappo dosatore che si trova sul coperchio e versare gli ingredienti dall'apposita apertura. Dopo aver aggiunto gli ingredienti, rimettere il tappo dosatore sul coperchio.
- Premere il pulsante .
- Selezionare il programma di vostra scelta.
- Quando il programma è terminato, premere  e togliere la spina dalla corrente.
- **ATTENZIONE:** Non mettere mai le mani nel recipiente quando il frullatore è attaccato alla corrente.
- Non utilizzare mai liquidi in ebollizione né ingredienti completamente congelati (ad eccezione dei cubetti di ghiaccio o di frutta congelata tagliata in pezzi da 1,5 cm).
- Non mettere mai ghiaccio, alimenti congelati o liquidi molto freddi nel recipiente appena uscito dal lavastoviglie.
- Non mettere mai liquidi o alimenti molto caldi nel recipiente appena uscito dal congelatore. Lasciar raffreddare liquidi in ebollizioni per 5 minuti prima di versarli nel recipiente di vetro.

N.B. Socchiudere sempre il tappo dosatore per lavorare liquidi caldi: questo permette al vapore di

fuoriuscire.

Non riempire il recipiente a più di 2/3 della sua capacità per preparare una zuppa o una minestra calda.














- Aggiungere prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi. Il preparato risulterà, così, più omogeneo.
- Talvolta, è possibile che alimenti appiccicosi si attacchino alle pareti del recipiente o si ammassino attorno alla lama. Utilizzare una spatola per ridistribuire gli alimenti al centro del recipiente.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare una spatola solo quando il frullatore è spento.
- Rimettere coperchio e tappo dosatore e proseguire, se necessario, la lavorazione. Non usare mai utensili di metallo, che potrebbero danneggiare il recipiente o la lama.
- Una volta conclusa la preparazione, premere il pulsante  e staccare la spina dalla presa elettrica.
- Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente di vetro.

Svuotare e pulire il recipiente dopo averlo utilizzato.

- Il frullatore è dotato di una protezione termica riattivabile.

Se va in sovraccarico, è possibile che l'apparecchio si spenga per evitare pericolosi surriscaldamenti. In tal caso, per riavviare l'apparecchio, staccare la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti. Togliere una parte degli ingredienti e riavviare l'apparecchio secondo la normale procedura. La seguente tabella illustra la velocità alla quale devono essere lavorati gli alimenti descritti e il risultato che sarà ottenuto.

SELEZIONE DELLA VELOCITÀ

Ingredienti/Ricetta	Velocità	Risultato
Maionese		Densa e cremosa
Salsa per insalate	 o 	Perfettamente mescolata ed emulsionata
Nocciole/noci/mandorle	 , 	Tritatura grossolana o fine
Panna montata/Chantilly		Densa e cremosa
Pane/Biscotti secchi	 	Tritatura grossolana o fine, a scelta
Smoothies/Milkshakes		Vellutato, cremoso e denso
Purea per bambini/Purea di frutta e di verdura		Vellutato e cremoso
Cocktail ghiacciati		Densi e refrigerati
Spezie	  quindi mescolare	Tritatura grossolana o fine
Ghiaccio		Ghiaccio tritato a grossi pezzi o finemente, in pezzetti piccoli

4. IL PARERE DEGLI CHEF



- Cominciare inserendo gli ingredienti liquidi nel recipiente.

Aggiungere quindi gli altri alimenti. Gli ingredienti risulteranno così mescolati più uniformemente.


- Tagliare la maggior parte degli ingredienti in cubetti di circa 1,5 – 2,5 cm. Il risultato sarà, così, più omogeneo.
- Utilizzare il tappo dosatore del coperchio per misurare gli ingredienti liquidi, come l'alcool. Rimettere il tappo dopo aver aggiunto gli ingredienti nel recipiente. Per lavorare ingredienti caldi, lasciare il recipiente socchiuso.
- Per tritare erbe aromatiche, aglio, cipolle, bucce di frutti, croste di pane, nocciole, spezie, ecc., controllare che recipiente e dispositivo di taglio siano ben asciutti.
- Se gli alimenti tendono a attaccarsi alle pareti della ciotola, procedere per impulsi.
- Gli impulsi devono essere brevi. Fare una pausa abbastanza lunga fra gli impulsi, in modo che la lama smetta di girare.
- Non lavorare gli ingredienti troppo a lungo. Per la maggior parte delle volte, questo apparecchio permette di ottenere i risultati desiderati in pochi secondi.
- Lasciar raffreddare leggermente gli alimenti caldi prima di lavorarli; questo permette di evitare un accumulo di

vapore che potrebbe causare il sollevarsi del coperchio del recipiente. Lasciare il tappo dosatore socchiuso per lavorare alimenti caldi.

- Se i preparati non riescono durante l'elaborazione di un cocktail, allungare il tutto aggiungendo un po' di liquido.
- Questo apparecchio non permette di trasformare le patate in purea (il risultato finale è troppo elastico) di lavorare impasti pesanti (pasta per pane, brioche) o di montare le uova a neve.

Come fare?


Triturare nocciole/mandorle/noci:

Mettere 100 g di frutta secca decorticata nel recipiente di vetro, rimettere il coperchio e lavorare utilizzando gli impulsi in velocità rapida  fino a raggiungere il risultato finale desiderato.


Per un risultato migliore, tritare piccole quantità per volta, ad es. 100 g o meno.

Tritare croste di pane, cookies o cracker :

Spezzare o tagliare il pane, i cookies o i cracker in pezzi da 1,5 cm o più piccoli. Per ottenere risultati migliori con il pane, utilizzare pane raffermo da più giorni.


Più il pane è secco, migliore è il risultato. Mettere i pezzi di pane, di cookies o di cracker nel recipiente, rimettere il coperchio e lavorare utilizzando gli impulsi (pulsante ) per frantumare i pezzi, quindi lavorare in modalità continua fino ad ottenere la consistenza desiderata. Per un risultato migliore, tritare piccole quantità per volta, ad es. 100 g o meno.

Tritare il ghiaccio :


Mettere nel recipiente di vetro 8 cubetti di ghiaccio di dimensioni standard. Rimettere il coperchio e premere la funzione preprogrammata .

Alimenti per bambini/neonati :


Mescolare da 50 a 100 g di ortaggi cotti, di frutti o di carne

con 3 - 4 cucchiari di liquido (acqua, latte, succo di frutta, brodo, acqua di cottura) nel recipiente. Premere  e frullare fino ad ottenere un preparato dalla consistenza vellutata. Se necessario, aggiungere altro liquido e lavorare gli alimenti fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Macinare le spezie:

Per ottenere risultati migliori, controllare che il recipiente di vetro e la lama siano perfettamente puliti e asciutti. Mettere da 25 a 50 g di spezie, di chicchi o granelli di pepe nel recipiente di vetro. Rimettere il coperchio e lavorare utilizzando gli impulsi premendo  per triturare, quindi macinare le spezie fino alla consistenza desiderata.

Montare la panna in crema chantilly:

Raffreddare il recipiente del frullatore per 15 minuti. Aggiungere 30 cl di panna fresca. Rimettere il coperchio e premere  per far addensare la crema. Prestare la massima attenzione a non lavorare troppo la crema. La crema finale deve essere spessa, ma non compatta. Sarà comunque perfetta per essere servita con i vostri dessert o un caffè!

5. DOMANDE/RIPOSTE

COSA FARE SE:	RISPOSTE
Il mio apparecchio non funziona?	Controllare che l'apparecchio sia correttamente attaccato alla corrente.
Il preparato fuoriesce dalla base?	Verificare che il recipiente sia stato montato correttamente e che la guarnizione sia posizionata bene
Il preparato fuoriesce dal coperchio?	Controllare che la quantità totale liquida e solida non superi 1,5 l.
La lama resta bloccata?	Togliere una piccola quantità di preparato. Tagliare gli alimenti di grosse dimensioni a pezzi prima di tritarli, quindi procedere utilizzando gli impulsi per ottenere un risultato migliore.
La lama resta bloccata nonostante una riduzione delle quantità nel recipiente?	Spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Probabilmente la lama non è stata posizionata correttamente. Controllare il montaggio del frullatore.
Il motore rallenta?	La quantità di alimenti supera il massimo raccomandato. Togliere una parte e procedere in due volte.

6. PULIZIA & MANUTENZIONE

- L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo. Pulire il recipiente prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, evitando così che degli alimenti si seccino al suo interno. Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente. Per pulirlo, togliere il frullatore dal blocco motore tirandolo verso l'alto. Staccare il recipiente dall'anello di bloccaggio svitandolo in senso antiorario (vedere sezione 3.B).
- Lavare le lame a mano con la massima prudenza. Evitare di lasciarle nell'acqua con il detersivo. Manipolarle sempre con la massima precauzione. Lavare il recipiente in acqua calda e detersivo, sciacquare e asciugare. Tutte le componenti dell'apparecchio, a parte il blocco motore, possono essere lavate in lavastoviglie. Per rimontare il recipiente, procedere come indicato alla sezione 3.A.
- Per pulire il blocco motore, utilizzare una spugna umida con alcune gocce di detersivo delicato. Non utilizzare spugne abrasive. Non immergere mai il blocco motore in acqua o qualsiasi altro liquido, né metterlo mai in lavastoviglie.

7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA




- **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.

- Posizionare sempre il blocco motore su una superficie piatta, stabile, pulita e asciutta.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo l'uso, prima di montarlo o smontarlo, prima di togliere gli alimenti e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non posizionare mai l'apparecchio su o a prossimità di una fonte di calore.
- Non lasciare mai il cavo superare il bordo del piano di lavoro. Al termine, avvolgere il cavo sotto la base dell'apparecchio. Non mettere il cavo a contatto con superfici calde.
- È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il recipiente e rimontarlo completamente con coperchio e tappo dosatore.
- Non mettere né togliere mai il recipiente sul blocco motore quando quest'ultimo è in funzione.
- Gli alimenti liquidi e solidi messi nel recipiente non devono mai superare la capacità di 1,75 l.
- Non introdurre mai le dita nel recipiente né toccare mai le lame quando l'apparecchio è attaccato alla corrente.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non sovraccaricare il frullatore. Se il motore «rallenta», spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Togliere una parte degli alimenti, quindi riaccendere.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni apparenti.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né

da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non abbiano beneficiato, grazie ad una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 04/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Non utilizzare all'esterno.
- Esclusivamente per uso domestico.



Il simbolo  apposto sul prodotto e sull'imballaggio indica che l'apparecchio non può essere trattato come un rifiuto domestico. Deve essere smaltito in un apposito centro raccolto per apparecchi elettrici ed elettronici.

Controllando che il prodotto venga eliminato correttamente, eviterete tutte conseguenze potenzialmente nefaste sull'ambiente e sulla salute umana, causate da un'eventuale manipolazione errata di questo tipo di rifiuti. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare i servizi comunali di nettezza urbana o il più vicino centro di raccolta e smaltimento.

1. INTRODUCCIÓN

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Tapadera
2. Tapón dosificador graduado (30 ml)
3. Jarra de cristal graduada 1,75 l
4. Tenedor de la cuchilla
5. Cuchilla en forma de estrella de 6 brazos
6. Junta de estanqueidad de caucho
7. Aro de sujeción con topes de seguridad
8. Panel de control
9. Base motor
10. Patas antideslizantes

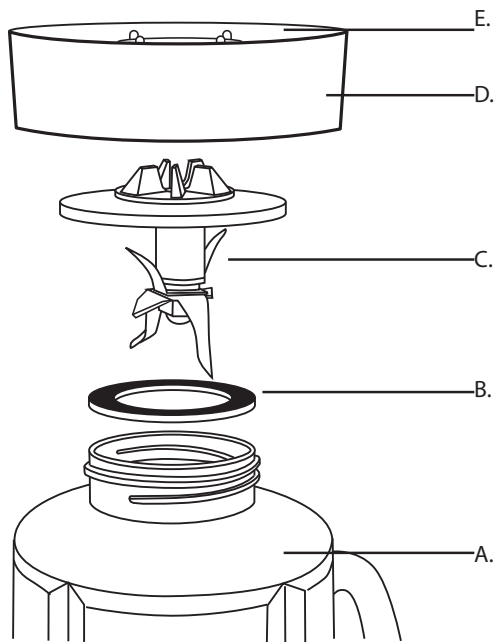


3. MODO DE EMPLEO

Le recomendamos que lave cuidadosamente todos los accesorios y la jarra antes de la primera utilización.

ATENCIÓN: manipule con la mayor precaución los accesorios cortantes.

A. Montar la jarra



- Retire la tapadera, ponga la jarra de cristal (A) boca abajo sobre una superficie plana.
- Coloque la junta de caucho (B) sobre la abertura redonda situada en la parte inferior de la jarra.

- Dé la vuelta a la cuchilla (C) y coloque su extremo en la abertura de la jarra. **TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR LA CUCHILLA PUES ESTÁ EXTREMADAMENTE AFILADA.**

- Coloque el aro de sujeción (D) sobre la cuchilla y atornille firmemente en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA: El aro de sujeción está equipado con topes de seguridad (E) que impiden funcionar al aparato si la jarra no está correctamente montada. Cuando todos los elementos estén montados, coloque la jarra en su posición.

- Coloque la tapadera y el tapón.

NOTA: La tapadera debe estar siempre en su lugar cuando el aparato esté en marcha.

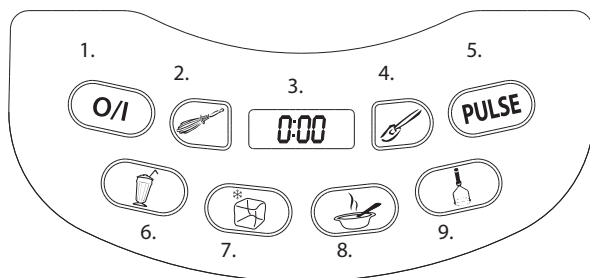
- Instale la jarra sobre la base del motor. La jarra debe estar frente a usted.
- Coloque la jarra sobre la base con precaución. Si queda mal colocada, podría dañar los topes de seguridad.
- Enchufe el aparato. La batidora está lista para su uso.

B. Desmontar la jarra

- Apague el aparato y desenchúfelo.
- Retire la jarra de la base del motor levantándola (atención: no desatornille la jarra cuando esté colocada directamente sobre la base del motor).
- Retire la tapadera y vierta con cuidado la preparación.
- Para limpiar la jarra, colóquela boca abajo sobre una superficie plana. Desatornille el aro de sujeción haciéndolo girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Retire delicadamente la cuchilla. **TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR LA CUCHILLA PUES ESTÁ EXTREMADAMENTE AFILADA.**
- Retire la junta de caucho.




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

C. Cuadro de control






1. On/Off
2. HIGH: Batir
3. Visualización del tiempo de preparación
4. LOW: Mezclar
5. Impulsos
6. Smoothie: Zumo de fruta y smoothie
7. Hielo picado
8. Sopas y salsas: Preparaciones líquidas
9. Puré: Preparaciones densas

1. Velocidad de utilización y

- Pulse el botón . El contorno de la tecla se pondrá a parpadear y el aparato entra en el modo «espera».
- Pulse una vez el botón  o , según la velocidad deseada, para hacer funcionar el aparato. El contorno de la tecla correspondiente se enciende cuando la batidora está en funcionamiento. También se pone en marcha un temporizador en la pantalla digital mientras el aparato está funcionando.

NOTA: El tiempo de preparación está programado



para 1 minuto








- Es posible cambiar de velocidad con la batidora funcionando. Sólo tiene que pulsar la tecla deseada.
- Para detener la batidora en funcionamiento, pulse una vez el botón correspondiente a la velocidad que esté utilizando. El temporizador deja de funcionar y se vuelve a poner en marcha cuando se selecciona otra velocidad.
- Para detener la batidora, pulse el botón . El temporizador deja de funcionar y en la pantalla aparece «0:00». Cuando vuelva a encender la batidora y pulse un botón de velocidad, el temporizador empezará a contar el tiempo a partir de 0:00. Pulse una vez el botón . La luz intermitente situada junto al botón  se encenderá automáticamente, lo que indica la detención de la batidora.


NOTA: Cuando retire la jarra de la base, el aparato se detendrá y el temporizador volverá a 0:00.

2. El botón

Esta función le permite trabajar por impulsos para obtener un resultado más preciso.

- Para utilizar esta función, pulse el botón . El contorno de la tecla se pondrá a parpadear, lo que indica que el aparato entra en el modo «espera». Pulse el botón , el contorno de la tecla empezará a parpadear, lo que indica que esta función está activada.
- Pulse y suelte la tecla correspondiente a la velocidad elegida. Repita la operación todas las veces que desee.

NOTA: El temporizador indica el tiempo durante el cual el botón  se mantiene pulsado. El temporizador se detiene cuando suelta el botón . La función  se puede utilizar con las velocidades , , , .






- Los impulsos deben ser breves. Haga una pausa suficientemente larga entre dos impulsos para que la cuchilla se pueda detener.
- La función  se puede utilizar para cortar alimentos de mayor tamaño o para verificar la textura de una preparación.

Esta función es especialmente útil cuando se requiere un trabajo preciso con los alimentos.





3. Programas específicos


Smoothies


La batidora cuenta con un programa específico para preparar deliciosos smoothies.

- Para utilizar este programa, pulse el botón . El contorno de la tecla se pone a parpadear. El aparato entra en el modo «espera».
- Pulse el botón . El programa se pone en marcha alternando los ciclos parada/marcha durante 30 segundos.
- Si el smoothie no queda suficientemente mezclado, puede poner en marcha un nuevo ciclo. Para ello, vuelva al modo «espera» y pulse de nuevo la tecla . Una señal sonora indica el fin del programa.
- Es posible interrumpir el programa en cualquier momento pulsando de nuevo el botón  o el botón .


Hielo picado



- Para picar hielo, pulse la tecla . El contorno de la tecla se pone a parpadear. El aparato entra en el modo «espera».
 - Pulse el botón . El programa se pone en marcha alternando los ciclos parada/marcha durante 1 minuto.
 - Una señal sonora indica el fin del programa.
 - Para comenzar un nuevo ciclo, pulse el botón .
 - Para interrumpir el programa, pulse el botón .
- El aparato se detiene y queda en modo «espera». Para


continuar, pulse de nuevo el botón .


- Para detener el ciclo o pasar a un programa diferente, pulse el botón .

Hielo picado (Turbo)

Pulse el botón  durante 2 segundos. Se pondrá en marcha el programa, de una duración de un minuto.


- Una señal sonora indica el fin del programa.
- Para comenzar un nuevo ciclo, pulse el botón .
- Para interrumpir el programa, pulse el botón .

El aparato se detiene y queda en modo «espera». Para continuar, pulse de nuevo el botón .



- Para detener el ciclo o pasar a un programa diferente, pulse el botón .

Sopas y salsas

Para utilizar este programa, pulse el botón ON / OFF. El contorno de la tecla se pone a parpadear. El aparato entra en el modo «espera».



- Pulse el botón  para poner en marcha el programa (de una duración de un minuto).
- Una señal sonora indica el fin del programa.

Puré

- Para utilizar este programa, pulse el botón . El contorno de la tecla se pone a parpadear. El aparato entra en el modo «espera».
- Pulse el botón  para poner en marcha el programa (de una duración de un minuto).
- Una señal sonora indica el fin del programa.

NOTA: Debe utilizar este programa para la realización de purés semilíquidos (zanahorias, apio...). No es posible utilizarlo para un puré de patatas clásico.

D. Utilización de la batidora

- Coloque la base sobre una superficie plana. Monte la jarra (véase capítulo 3A) y colóquela sobre la base del motor.
- Coloque todos los ingredientes necesarios para la receta dentro de la jarra y ponga la tapa en su sitio. Es posible añadir otros ingredientes durante la mezcla. Para ello, levante el tapón dosificador situado sobre la tapa y vierta los ingredientes por la abertura del mismo. Vuelva a colocar el tapón dosificador sobre la tapadera después de haber añadido los ingredientes.
- Pulse el botón .
- Seleccione el programa deseado.
- Cuando haya terminado, pulse  y desenchufe el aparato.
- **ATENCIÓN:** No meta las manos dentro de la jarra con la batidora enchufada.
- No utilice nunca líquidos hirviendo o ingredientes completamente helados (con excepción de los cubitos de hielo o las frutas heladas en trozos de 1,5 cm).
- No ponga hielo, alimentos congelados o líquidos muy fríos dentro de la jarra cuando acabe de sacarla del lavavajillas.
- No ponga líquidos o ingredientes muy calientes en la jarra cuando acabe de sacarla del congelador. Deje que los líquidos en ebullición se enfríen durante 5 minutos antes de ponerlos dentro de la jarra de cristal.

NOTA: Abra un poco el tapón dosificador cuando esté trabajando con líquidos calientes, para que el vapor pueda salir.


No llene la jarra a más de 2/3 de su capacidad para preparar sopas o potajes calientes.

- Añada primero los ingredientes líquidos y después los ingredientes sólidos. De esta forma, obtendrá una mezcla más homogénea.
- Es posible que a veces los alimentos se queden pegados a las paredes de la jarra o se queden

atascados alrededor de la cuchilla. Utilice una espátula para colocar de nuevo los alimentos en el centro de la jarra.














- **ATENCIÓN:** Utilice la espátula exclusivamente con la batidora apagada.
- Vuelva a colocar la tapadera y el tapón dosificador y siga mezclando si fuera necesario. No utilice nunca utensilios de metal.

Podría dañar la jarra o la cuchilla.

- Una vez terminada la preparación, pulse la tecla  y desenchufe el aparato.
- No conserve alimentos o líquidos en la jarra. Vacíe y limpie la jarra después de su uso.
- La batidora tiene un sistema de protección térmica con rearme. Si hay una sobrecarga, el aparato puede detenerse para protegerse de una sobrecarga. En este caso, para volver a poner el aparato en marcha, desenchúfelo y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Retire una parte de los ingredientes y vuelva a poner la batidora en marcha de acuerdo con el procedimiento habitual.

La tabla siguiente explica a qué velocidad deben trabajarse los alimentos descritos y los resultados que obtendrá.

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Ingredientes / Receta	Velocidad	Resultado
Mayonesa		Espesa y cremosa
Salsa para ensalada	  	Totalmente mezclada y emulsionada
Avellanas / Nueces / Almendras	 PULSE, 	Picado grueso o fino
Nata montada / Chantilly		Espesa y cremosa
Pan / galletas	 PULSE	Picado grueso o fino, a su elección
Smoothies/ Milkshakes		Cremoso y denso
Puré para bebé / Puré de frutas y verduras		Cremoso
Cóctel helado		Denso y escarchado
Especias	 PULSE luego mezclar	Picado grueso o fino
Hielo		Hielo picado en trozos grandes o en pequeños trozos finos

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS




- Empiece colocando los ingredientes líquidos en la jarra.
Añada a continuación el resto de los alimentos. De esta forma los ingredientes se mezclarán de manera uniforme.
- Corte la mayor parte de los ingredientes en cubos de 1,5-2,5 cm. De esta forma, obtendrá una mezcla más homogénea.
- Utilice el tapón dosificador de la tapadera para medir los ingredientes líquidos, como el alcohol. Vuelva a colocar el tapón dosificador después de haber añadido los ingredientes en la jarra. Para trabajar con ingredientes calientes, no cierre la jarra del todo.
- Para picar hierbas frescas, ajo, cebolla, cáscara de limón, pan seco, avellanas, especias... verifique previamente que la jarra y las cuchillas están completamente secas.
- Si los alimentos tienen tendencia a quedarse pegados a las paredes de la jarra, trabájelos mediante impulsos.
- Los impulsos deben ser breves. Haga una pausa suficientemente larga entre dos impulsos para que la cuchilla se pueda detener.
- No trabaje los ingredientes durante mucho tiempo. En la mayor parte de los casos, este aparato permite obtener los resultados deseados en sólo unos segundos.

- Deje que los alimentos calientes se enfríen antes de trabajarlos, lo que permite evitar una acumulación de vapor que podría levantar la tapadera de la jarra. Deje el tapón dosificador entreabierto cuando esté preparando alimentos calientes.
- Si durante la elaboración de un cóctel los ingredientes no se mezclan bien, añada primero un poco de líquido.
- Con este electrodoméstico no es posible hacer puré de patatas (el puré queda elástico), preparar masas densas (pan, brioche) o montar claras a punto de nieve.

¿Cómo hacerlo?


Triturar avellanas / almendras / nueces:

Coloque 100 g de frutos secos sin cáscara en la jarra de cristal, ponga la tapadera y trabaje mediante impulsos a velocidad rápida  hasta que los frutos secos estén triturados a su gusto.


Para obtener mejores resultados, proceda por pequeñas cantidades, por ejemplo, 100 g o menos.

Triturar pan seco, galletas, crackers:


Desmenue o corte el pan, las galletas o las crackers en trozos de 1,5 cm o incluso más pequeños. Para obtener mejores resultados con el pan, utilice pan seco de varios días.

Cuanto más seco esté el pan, mejores serán los resultados. Coloque los trozos de pan, galletas o crackers en la jarra, ponga la tapa y trabaje mediante impulsos, pulsando la tecla  para desmenuzar. Luego prosiga en continuo hasta obtener la textura deseada. Para obtener mejores resultados, proceda por pequeñas cantidades, por ejemplo, 100 g o menos.


Picar hielo:

Coloque en la jarra 8 cubitos de hielo de tamaño estándar. Ponga la tapadera y pulse el botón del programa previsto para ello .


Alimentos para bebé:

Mezcle de 50 a 100 g de verdura cocida, fruta o carne con 3-4 cucharadas soperas de líquido (agua, leche, zumo de fruta, caldo, agua de cocer verduras) en la jarra. Pulse  y mezcle hasta obtener una preparación cremosa. Si es necesario, añada más líquido y trabaje los alimentos hasta obtener la consistencia deseada.

Moler especias:

Para obtener mejores resultados, compruebe que la jarra y la cuchilla están perfectamente limpias y secas. Coloque de 25 a 50 g de especias o semillas en la jarra de cristal. Ponga la tapa y trabaje mediante impulsos, con la tecla  para triturar y luego moler las especias hasta obtener la consistencia deseada.

Montar nata:

Enfríe la jarra durante 15 minutos. Añada 30 cl de nata. Coloque la tapadera y pulse  hasta que la nata espese. No la trabaje demasiado. Debe obtener una consistencia espesa, pero no dura.

¡Un detalle perfecto para sus postres o para el café!

5. REGUNDAS Y RESPUESTAS

QUÉ HACER SI:	RESPUESTAS
La batidora no funciona.	Verifique que está enchufada.
La preparación se escurre por la base.	Verificare che il recipiente sia stato montato correttamente e che la guarnizione sia posizionata bene
La preparación se sale por la tapadera.	Verifique que la cantidad total de líquidos y sólidos no supera 1,5 l.
La cuchilla se queda bloqueada.	Retire una parte de los alimentos. Corte los alimentos grandes en trozos antes de triturarlos y proceda mediante toques para obtener mejores resultados.
La cuchilla se queda bloqueada a pesar de una reducción de las cantidades en la jarra.	Apague y encienda la batidora. Es probable que la cuchilla no esté colocada correctamente. Verifique el montaje de la batidora.
El motor va más despacio.	La cantidad de alimentos supera el máximo recomendado. Retire una parte y proceda en dos tandas.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

- Puede dejar la batidora sobre el mostrador de la cocina. Desenchúfela cuando no la esté utilizando.
- Desenchufe siempre la batidora antes de limpiarla. Limpie la jarra antes de la primera utilización y después de cada utilización, para evitar que los alimentos se sequen. No conserve alimentos o líquidos en la jarra. Para limpiar la jarra, retírela de la base tirando hacia arriba. Separe la jarra del aro de sujeción girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj (véase apartado 3.B).
- Lave las cuchillas a mano con cuidado. Procure no dejarlas en agua jabonosa. Manipúlelas siempre con la mayor precaución. Lave la jarra en agua caliente jabonosa, aclare y seque. Todos los componentes de la batidora, con excepción de la base, pueden lavarse en el lavavajillas. Para montar de nuevo la jarra, proceda tal y como se indica en el apartado 3.A.
- Para limpiar la base, utilice una esponja húmeda impregnada con un detergente suave. No utilice una esponja abrasiva. No sumerja en ningún caso la base en agua o en otro líquido y no la meta en el lavavajillas.

7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD



- **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.
- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.
- Coloque siempre la base sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.

- Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo, antes de retirar los alimentos y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia.


Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.

- No coloque el electrodoméstico sobre una fuente de calor o cerca de ella.
- No deje que el cable quede colgando del mostrador. Para guardarlo, enróllelo bajo la base del aparato. No coloque el cable en contacto con superficies calientes.
- No permita que los niños jueguen con este electrodoméstico.
- Después de cada utilización, limpie la jarra y vuelva a armarla completamente, con la tapadera y el tapón dosificador.
- No coloque la jarra sobre la base ni la retire de la base con el motor en marcha.
- Los alimentos líquidos y sólidos en la jarra no deben superar en ningún caso 1,75 l.
- No introduzca nunca los dedos en la jarra, ni toque las cuchillas con la batidora enchufada.
- Utilice este aparato exclusivamente de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No sobrecargue la batidora. Si el motor se cala, apague y desenchufe la batidora. Retire una parte de los alimentos y vuélvala a encender.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, con el fin de evitar situaciones peligrosas.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.
- Este aparato no está pensado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o personas sin experiencia y conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión, o con instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato, de una persona responsable de su seguridad. Es conveniente

vigilar a los niños para evitar que jueguen con este electrodoméstico.

- Este aparato cumple con los requisitos de las Directivas 04/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.



El símbolo  que figura en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede eliminarse como un residuo doméstico. Debe entregarse en un punto de recogida destinado al reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.

Al hacer lo necesario para que este producto sea eliminado correctamente, evitará todo tipo de consecuencias potencialmente nocivas sobre el medio ambiente y la salud humana debidas a una manipulación inadecuada de este tipo de residuo. Para más información sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su administración municipal o con el punto limpio más cercano a su domicilio.

Version no : IB-10/004

Fold Size: 185X185MM Saddle Stitiched 64PP

Material: Cover: 157gsm matt artpaper

Inside: 120gsm gloss artpaper

Coating: Non

Color: Front: 1C(BK)+1C(BK)

Back: 1C(BK)+1C(BK)

Date: Jan-08-2010

Co-ordinator : Andy WS

Hugo Description

PDF version : CBT700E IB-10/004 (0,0) BOOK

Hugo Code : SMT0058IB-1-1

Color Series: NON

Operator : HAI

Remark : Quality request(1)



Black