



Cuisinart®



Mixeur plongeant
Hand blender

SOMMAIRE

1. Introduction	5
2. Caractéristiques produit	5
3. Utilisation	6
a. Assemblage du mixeur plongeant	6
b. Utilisation du mixeur plongeant	6
4. L'avis des chefs.	7
5. Nettoyage & entretien	8
6. Consignes de sécurité	8

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	9
2. Product features	9
3. Use	10
a. Assembling the hand blender.	10
b. Use the hand blender.	10
4. Advice from the chefs	11
5. Cleaning and maintenance.	11
6. Safety precautions	12

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	13
2. Eigenschaften des Produkts	13
3. Gebrauch	14
a. Montage der Tauchsmixers	14
b. Gebrauch des Tauchsmixers	14
4. Ratschläge der Chefs.	15
5. Reinigung und Pflege	15
6. Sicherheitshinweise	16

INHOUD

1. Introductie	17
2. Productkenmerken	17
3. Gebruiksaanwijzing	18
a. Montage van de staafmixer	18
b. Gebruik van de staafmixer	18
4. De Mening van de chefs.	19
5. Reiniging en Onderhoud	20
6. Veiligheidsadviezen	20

INDICE

1. Introduzione	21
2. Caratteristiche prodotto	21
3. Istruzioni per l'uso	22
a. Assemblaggio del mixer ad immersione	22
b. Utilizzo del mixer ad immersione	22
4. Il parere degli chef	23
5. Pulizia & manutenzione	23
6. Istruzioni di sicurezza	24

ÍNDICE

1. Introducción	25
2. Características del producto	25
3. Modo de empleo	26
a. Montaje de la batidora de pie	26
b. Utilización de la batidora de pie	26
4. Sugerencias de los chefs	27
5. Limpiar y guardar	27
6. Consignas de seguridad.	28

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Variateur de vitesse
2. Poignée anti-dérapante
3. Bouton turbo
4. Bouton ON/OFF
5. Corps en acier inoxydable
6. Bol doseur en acier inoxydable
7. Pied mixeur anti-éclaboussures




3. UTILISATION

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

A. ASSEMBLAGE DU MIXEUR PLONGEANT

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

B. UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

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

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

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

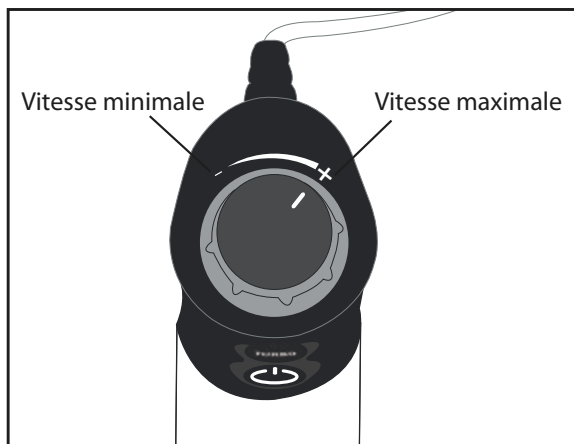



figure 1

- Pour arrêter le mixeur, relâchez le bouton ON () ou turbo.
 - Débranchez l'appareil après usage.
- N.B.** Ne pas exercer de pression d'une durée de plus de 60 secondes consécutives sur le bouton.

4. L'AVIS DES CHEFS



- N'immergez jamais le corps dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Le pied mixeur ne doit pas être immergé intégralement, laisser un espace d'environ 2,5 cm en dessous du corps.
- Lorsque vous utilisez le mixeur sur une surface anti-adhérente, veillez à ne pas abîmer ce revêtement avec le mixeur.
- Coupez la plupart des aliments solides en cubes de 2,5 cm afin de pouvoir les mixer facilement.
- Vous pouvez également verser les ingrédients liquides dans le bol doseur
- Pour éviter d'éclabousser, veillez à ce que la base du pied soit toujours immergée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne laissez pas le mixeur plongé dans une casserole sur le feu.
- Ne placez pas de morceaux de fruits durs, d'os ou tout autre matériau dur dans vos aliments à mixer. Cela pourrait endommager les lames.
- Le niveau de la préparation va augmenter lorsqu'elle sera mixée, adaptez la quantité de liquide en conséquence.
- Le fait d'ajouter les liquides chauds accélère le mélange des solides avec les liquides.

- Pour les recettes nécessitant de la glace, utilisez de la glace pilée pour obtenir un résultat optimal.
- Effectuez de légers mouvements de haut en bas pour mélanger et incorporer les ingrédients de manière homogène.
- Le mixeur peut également vous servir à faire mousser du lait pour déguster avec votre cappuccino ou latte.
- Utilisez également le mixeur pour accommoder vos jus de viande et vos sauces.
- Pour un résultat optimal lorsque vous ajoutez du céleri à une sauce, utilisez un couteau éplucheur pour retirer les fibres dures du céleri avant de le mixer.
- Le mixeur ne doit pas servir à préparer de la pâte.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

6. CONSIGNES DE SECURITE



- **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.
- Eteindre et débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter ou 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.
- 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 satisfait aux exigences essentielles des directives 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique) et 2006/95/CE (sécurité des appareils électro-domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour l'usage décrit dans cette notice et suivant l'ensemble des instructions.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.

EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE.

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.

Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.



1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that allow both kitchen enthusiasts and great chefs to express their creativity to the fullest.

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

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

2. PRODUCT FEATURES

- 1.Speed variator
- 2.Anti-slip handle
- 3.Turbo button
- 4.ON/OFF button
- 5.Stainless steel motor housing
- 6.Stainless steel measuring jug
- 7.Anti-splash guard



3. USE

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

A. ASSEMBLING THE HAND BLENDER

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

B. USE THE HAND BLENDER

- Place the blender into the preparation to be mixed while ensuring that the base of the shaft is sufficiently immersed.
- Select the lowest speed, press and hold the ON button (⏻).

The blender will continue to operate as long as the button is pressed. During operation, increase the speed if necessary.

- Always begin by using the lowest speed, then turn the ring toward the '+' to increase the speed.
- By pressing the 'Turbo' button, you can attain the highest operating speed. You can also use this button in short bursts during operation, working in pulses, without touching the speed variator (see figure 1).

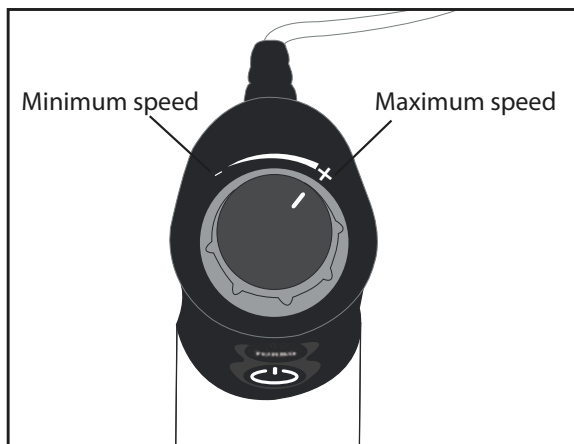


figure 1

- To stop the blender, release the ON (⏻) or turbo button.
 - Unplug the unit after use.
- N.B.** Do not hold the button on for longer than 60 seconds at a time.

4. ADVICE FROM THE CHEFS



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

blend the ingredients evenly.

- The blender can also be used to make milk froth for your cappuccino or latte.
- Also use the blender to prepare your gravies and sauces.
- For best results when adding celery to a sauce, remove the celery's hard fibres using a peeler before blending.
- The blender cannot be used to prepare dough or pastry.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

- Unplug the unit.
- Remove the blender shaft from the motor housing.
- Clean the motor housing with a damp sponge or cloth.

Never use abrasive cleaning products which could scratch the surface.

- Clean the blender shaft by hand in warm water with soft soap. Handle the blender shaft carefully. The blades are sharp and could cause injury.
- Clean the measuring jug in warm, soapy water or in the dishwasher.

6. SAFETY PRECAUTIONS



- **CAUTION:** The polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid all danger of suffocation, keep out of the reach of babies and children. These bags are not toys.
- Never immerse the base of the unit in water or any other liquid.
- Always turn the unit off and unplug it after use and before assembling, dismantling or cleaning it. Never leave the appliance unsupervised while plugged in. To unplug, pull on the plug and never on the lead.
- Never place the unit on or near a heat source.
- Never allow the lead to hang over the work top; store it by rolling it under the base of the unit. Never allow the lead to come in contact with hot surfaces.
- Never touch the blades when the unit is plugged in.
- Only use this unit according to the instructions in this manual.
- Never overload the blender. If the motor locks, switch the unit off and unplug it. Remove some of the ingredients, then switch on again.
- Stop using the unit if it has fallen or if it appears to have been damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified people to avoid any danger.
- The user should not attempt to repair the unit.
- This unit is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by people who lack experience or knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand on the use of the unit by a person responsible for their safety. Children should be supervised to make sure they do not use the unit as a toy.
- This unit meets the basic requirements of Directives 2004/108/CE (electromagnetic compatibility) and 2006/95/CE (safety of domestic electrical equipment).

- Use this appliance only for the use described in this manual and according to the instructions.
- This appliance is strictly intended for domestic use only.

ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AT THE END OF LIFE.

In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:

Do not discard these products with your household waste. Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.



1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

1. Geschwindigkeitsregler
2. Rutschfester Griff
3. Turbotaste
4. Taste On/Off
5. Rumpf aus rostfreiem Edelstahl
6. Dosierbecher aus rostfreiem Edelstahl
7. Antispritz-Mixfuß



3. GEBRAUCH

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

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

A. MONTAGE DES TAUCHMIXERS

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

B. GEBRAUCH DES TAUCHMIXERS

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

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

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

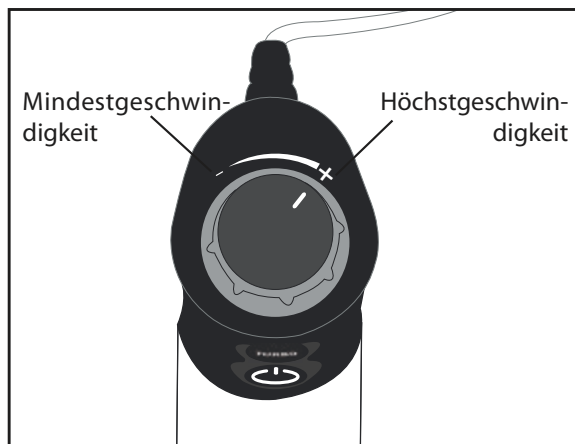


Abbildung 1

- Zum Ausschalten des Mixers die Taste ON (⏻) bzw. Turbo wieder los lassen.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.

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

4. RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Den Rumpf nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Der Mixfuß darf nicht vollständig eingetaucht werden, lassen Sie immer einen Mindestabstand von ca. 2,5 cm vom Rumpf.
- Falls Sie den Mixer auf einer antihaftbeschichteten Oberfläche verwenden, sollten Sie darauf achten, die Beschichtung nicht mit dem Mixer zu beschädigen.
- Die meisten festen Zutaten sollten in Stücke von ca. 2,5cm zerteilt werden, um den Mixvorgang zu begünstigen.
- Sie können ebenfalls flüssige Zutaten in den Dosierbecher geben
- Achten Sie darauf, dass der Mixfuß während des Betriebs immer untergetaucht bleibt, um Spritzer zu vermeiden.
- Lassen Sie den Mixer nicht zu lange in einem Topf, der noch auf dem Feuer steht.
- Geben Sie keine harten Obststücke, Knochen oder andere harte Zutaten in Ihr Mixgut. Diese könnten die Klingen beschädigen.
- Während des Mixens steigt das Mixgut im Mixgefäß hoch, Sie sollten also die Flüssigkeitsmenge dementsprechend anpassen.

- Das Zufügen von heißen Flüssigkeiten beschleunigt den Mischvorgang von festen mit flüssigen Bestandteilen.
- Verwenden Sie zerstoßenes Eis für Rezepte, die Eis erfordern.
- Führen Sie eine leicht auf- und ab-Bewegung durch, um alle Zutaten gleichmäßig zu mischen und zu mixen.
- Sie können mit Ihrem Mixer auch Milch für Cappuccino oder Café Latte aufschäumen.
- Verwenden Sie den Mixer auch, um Fleischjus oder Saucen aufzubereiten.
- Für optimale Resultate sollten Sie bei der Verwendung von Sellerie vor dem Mixen mit einem Schälmesser die harten Fasern entfernen.
- Der Mixer darf nicht für die Zubereitung von Teig verwendet werden.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

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

Den Rumpf nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

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

6. SICHERHEITSHINWEISE



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Den Sockel des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch, vor dem Montieren, Auseinandernehmen oder Reinigen des Geräts 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 Rumpf des Geräts, um es zu verstauen. Nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- 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 Mixer 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 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und 2006/95/EG (Sicherheit von Haushaltsgeräten).
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck und beachten Sie alle Anweisungen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

ELEKTRONISCHE ALTGERÄTE

Im allgemeinen Interesse und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz: Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen. Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.



1. INTRODUCTIE

Gefeliciteerd met uw aankoop!

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

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

Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie. Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken dankzij hun strakke en elegante ontwerp.

2. PRODUCTKENMERKEN

- 1.Snelheidsregelaar
- 2.Anti-slip handgreep
- 3.Turboknop
- 4.AAN/UIT schakelaar
- 5.Body van roestvrij staal
- 6.Maatkoper van roestvrij staal
- 7.Anti-spat voet



3. GEBRUIK

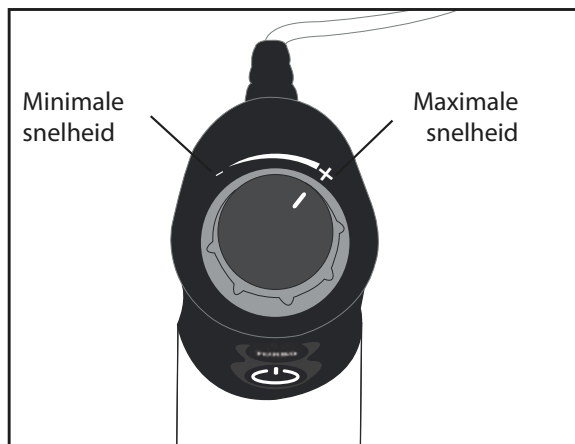
Met de staafmixer kunt u alles mixen en mengen door een minimale hoeveelheid lucht toe te voegen aan uw recept. Met slechts een lichte op- en neergaande beweging kunt u de meest smakelijke gerechten bereiden. Om spatten te voorkomen, nooit de staafmixer omhoog halen terwijl de messen nog draaien.

A. MONTAGE VAN DE STAAFMIXER

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

B. GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

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



Afbeelding 1

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

4. DE MENING VAN DE CHEFS



- Dompel de body van het apparaat nooit onder water of in een andere vloeistof.
- Laat de staaf van de mixer niet volledig in het gerecht verdwijnen. Houd altijd ongeveer 2,5 cm van de staaf onder de body zichtbaar.
- Let er bij een anti-aanbaklaag op, dat de laag niet beschadigd raakt door de mixer.
- Snijd harde voedingsmiddelen in blokjes van 2,5 cm zodat ze gemakkelijk vermalen kunnen worden.
- U kunt ook vloeibare ingrediënten in de maatbeker gieten
- Zorg er altijd voor dat de voet ondergedompeld is wanneer u het apparaat gebruikt - dit om spatten te voorkomen
- Laat de mixer niet achter in een pan die op het vuur staat.
- Gooi geen harde stukken fruit, bot of andere harde ingrediënten bij het te mixen mengsel. Hierdoor kunnen de messen namelijk beschadigen.
- Het volume van het gerecht zal toenemen naarmate het gemixt wordt, pas de hoeveelheid vloeistof daarbij aan.
- Door warme vloeistoffen toe te voegen, mengen vaste en vloeibare voedingsmiddelen zich sneller.

- Voor recepten waarbij ijs nodig is, geeft gecrusht ijs het beste resultaat.
- Beweeg licht op en neer met de mixer om de ingrediënten op een homogene manier te mengen en op te nemen.
- De mixer kan ook dienen om melk te laten schuimen voor bijvoorbeeld een cappuccino of latte macchiato.
- Gebruik de mixer ook eens om uw vleesjus of saus te bereiden.
- Wanneer u bleekselderij wilt toevoegen aan een saus, krijgt u het beste resultaat wanneer u met een aardappelschilmesje van te voren de harde vezels van de selderij verwijdert.
- De mixer is niet geschikt voor het bereiden van deeg.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

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

6. VEILIGHEIDSADVIEZEN



- **LET OP:** De polyetheleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het andere verpakkingsmateriaal kunnen gevaarlijk zijn. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren, het is geen speelgoed.
- Dompel de body van het apparaat nooit onder water of in een andere vloeistof.
- Schakel het apparaat altijd uit haal de stekker uit het stopcontact: na gebruik, voordat u hem in elkaar zet of uit elkaar haalt en voordat u hem schoon gaat maken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht liggen met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een hittebron.
- Laat het snoer niet buiten het werkblad hangen en berg het op door het om het apparaat te rollen. Het snoer niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Nooit de messen aanraken wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Gebruik dit apparaat alleen met inachtneming van de aanwijzingen in deze handleiding.
- De blender niet overbelasten. Wanneer de motor afslaat, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Verwijder een deel van de voedingsmiddelen, en zet de mixer dan weer aan.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer hij gevallen is of wanneer hij duidelijke sporen van schade vertoont.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant zelf, diens reparatiedienst of door een iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt

door personen (waaronder kinderen) waarvan de fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten beperkt zijn. Dit geldt ook voor mensen zonder ervaring of kennis, behalve wanneer iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt, of vooraf instructies geeft met betrekking tot gebruik van het apparaat. Het is raadzaam om toezicht te houden op kinderen, om zeker te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat voldoet aan de gestelde eisen van de richtlijnen 2004/108/CE (elektromagnetische compatibiliteit) en 2006/95/CE (veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten).
- Gebruik dit apparaat uitsluitend zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing en volgens de aanwijzingen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR

In ieders belang en om een actieve bijdrage te leveren aan het milieu:

Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval, maar maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten die uw gemeente u biedt. Sommige materialen kunnen weer hergebruikt worden.



1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati della cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività.

Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia.

Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Variatore di velocità
2. Manico antisdrucciolo
3. Pulsante turbo
4. Pulsante ON/OFF
5. Corpo in acciaio inossidabile
6. Recipiente dosatore in acciaio inossidabile
7. Braccio mixer antischizzi



3. UTILIZZO

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

A. ASSEMBLAGGIO DEL MIXER AD IMMERSIONE

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

B. UTILIZZO DEL MIXER AD IMMERSIONE

- Introdurre il mixer nel preparato controllando che la base del braccio sia sufficientemente immersa.
- Selezionare la velocità minima, spingere e tenere premuto il pulsante ON (⏻).

Il mixer continua a funzionare fino a quando il pulsante rimane premuto. Durante il funzionamento, all'occorrenza aumentare la velocità.

- Cominciare sempre utilizzando una velocità bassa; quindi muovere la rotella verso «+», per aumentare la velocità.
- Premendo il pulsante «Turbo» potrete raggiungere la velocità massima di funzionamento. È anche possibile utilizzare questo pulsante per un breve istante, lavorando ad impulsi senza toccare il variatore di velocità (vedere figura 1).

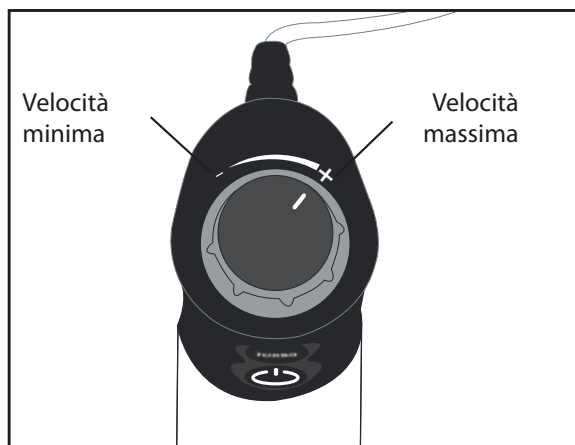


Figura 1

- Per arrestare il mixer, lasciare il pulsante ON (⏻) o turbo.
 - Staccare l'apparecchio dalla corrente dopo l'utilizzo.
- N.B.** Non premere il pulsante per più di 60 secondi consecutivamente.

4. IL PARERE DEGLI CHEF



- Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Il braccio del mixer non deve essere immerso completamente; lasciare uno spazio di circa 2,5 cm al di sotto del corpo.
- Quando si utilizza il mixer su una superficie antiaderente, fare attenzione a non danneggiarne il rivestimento.
- Tagliate la maggior parte degli alimenti solidi in cubetti da 2,5 cm per poterli mixare facilmente.
- È inoltre possibile versare gli ingredienti liquidi nel recipiente dosatore
- Per evitare schizzi, controllare che la testa del braccio sia sempre immersa nel preparato durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai il mixer immerso in una pentola sul fuoco.
- Evitare sempre pezzi di frutti duri, di ossa o di qualsiasi altro materiale duro negli alimenti da mixare. Questo potrebbe, infatti, danneggiare le lame.
- Il livello del preparato aumenta quando viene mixato; regolare quindi la quantità di liquido di conseguenza.
- L'aggiunta di liquidi caldi accelera il mix fra solidi e liquidi.
- Per le ricette in cui occorre del ghiaccio, usare ghiaccio tritato per ottenere un risultato ottimale.

- Eseguire lievi movimenti dall'alto verso il basso per mixare e incorporare gli ingredienti in modo omogeneo.
- Il mixer può anche essere usato per ottenere della schiuma di latte da gustare con il vostro cappuccino.
- Il mixer serve anche ad aggiustare i sughi delle carni e le salse.
- Per un risultato ottimale quando si aggiunge del sedano ad una salsa, utilizzare un coltello per eliminare fili e fibre dal sedano prima di mixare.
- Il mixer non deve essere usato per preparare impasti.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido.

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

6. 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.
- Spingere e staccare l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di assemblarlo, smontarlo o 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.
- Non 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 mixer. 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 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica) e 2006/95/CE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per gli scopi illustrati nel presente manuale, rispettandone tutte le istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad un utilizzo esclusivamente domestico.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA

Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente: Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici. Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione. In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.



1. INTRODUCCIÓN

¡Le felicitamos por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de aparatos culinarios que permiten a los apasionados de la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad.

Todos los aparatos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

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

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Variador de velocidad
2. Empuñadura antiderrapante
3. Botón turbo
7. Botón On/Off
5. Cuerpo de acero inoxidable
6. Vaso dosificador de acero inoxidable
7. Pie batidor antisalpicaduras

3. UTILIZACIÓN

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

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

A. MONTAJE DE LA BATIDORA DE PIE

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

B. UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA DE PIE

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

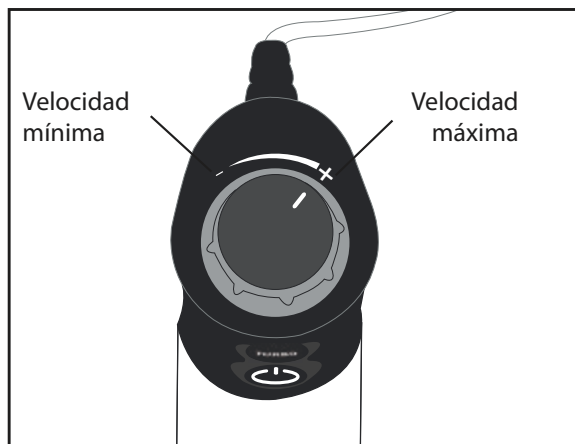


Figura 1

- Para detener la batidora, suelte el botón ON (⏻) o el botón turbo.
- Desenchufe el aparato después su uso.

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

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- No sumerja nunca el cuerpo en agua ni en ningún líquido.
- El brazo nunca debe estar sumergido totalmente, debe dejar un espacio de unos 2,5 cm debajo del cuerpo.
- Cuando utilice la batidora sobre una superficie antiadherente, tenga cuidado de no estropear el revestimiento con la batidora.
- Corte la mayor parte de los alimentos sólidos en cubos de 2,5 cm, para poder batirlos más fácilmente.
- También puede echar los alimentos líquidos en el vaso dosificador
- Para evitar salpicaduras, tenga cuidado de que la base del pie siempre esté sumergida mientras funciona el aparato.
- No deje la batidora sumergida en una batidora colocada al fuego.
- No coloque trozos de fruta dura, hueso o cualquier otro material duro junto con los alimentos que vaya a batir. Podrían dañarse las cuchillas.
- El nivel de la preparación aumentará mientras bate la mezcla, lo que deberá tener en cuenta al calcular la cantidad de líquido.
- El hecho de añadir líquidos calientes acelera la mezcla de los sólidos con los líquidos.

- Para las recetas que necesiten hielo, utilice hielo picado para obtener resultados óptimos.
- Realice ligeros movimientos de arriba abajo para mezclar e incorporar los ingredientes de manera homogénea.
- La batidora también puede servirle para crear espuma en la leche de su capuchino.
- Utilice también la batidora para ligar las salsas de carne.
- Para obtener un resultado óptimo cuando añada apio a una salsa, utilice un cuchillo para retirar las fibras duras del apio antes de picarlo.
- Esta batidora no sirve para preparar masa.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

6. 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 el cuerpo en agua o en cualquier otro líquido.
- Apague y desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo 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 en el cuerpo del aparato. No coloque el cable en contacto con superficies calientes.
- No toque jamás 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 las exigencias esenciales de las directivas 2004/108/CE (compatibilidad electromagnética) y 2006/95/CE (seguridad de los electrodomésticos).
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso descrito en este libro de instrucciones y de acuerdo con las mismas.
- Esta báscula está destinada a un uso estrictamente doméstico.

APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA


En interés de todos, y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente: No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.

Utilice los sistemas de recogida que estén a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.



Version no.: CSB800E IB-10/278
 IB Size: 185mm(W) x 185mm(H)
 Die Cut: NEW
 Material: COVER:157gsm matt artpaper
 INSIDE:120gsm gloss artpaper
 Coating: Gloss varnishing in cover
 Colors(Cover): 1C+1C(Black)for whole book
 (Inside): 1C+1C(Black)for whole book
 Date: Jul/23/2010 Co-ordinator: Astor You/Andy WS Chan
 Revise Ver: F CSB800E IB-10/278 (0.0) Operator: LIAO

 宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-87720314 87896328 Fax: 0769-87720324
 E-MAIL: pofatpress@pofat.com

B **C** **M** **Y**

