



Cuisinart®



Soup Maker

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	5
2. CARACTERISTIQUES PRODUIT	5
3. UTILISATION	6
A. Avant la première utilisation	6
B. Assemblage	6
C. Démontage.....	6
D. Utilisation du produit	7
E. Comment réaliser un potage.....	8
F. Comment réaliser une préparation froide	9
4. L'AVIS DES CHEFS.....	9
5. NETTOYAGE & RANGEMENT.....	10
6. CONSIGNES DE SECURITE	11

CONTENTS

1. INTRODUCTION	13
2. PRODUCT FEATURE	13
3. USE	14
A. Before using for the first time	14
B. Assembly.....	14
C. Dismantling	14
D. Using the product.....	14
E. How to make soup	16
F. How to prepare cold ingredients.....	16
4. CHEFS' TIPS.....	17
5. CLEANING & STORAGE	17
6. SAFETY PRECAUTIONS	18

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG.....	20
2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS	20
3. GEBRAUCH	21
A. Vor dem ersten gebruik.....	21
B. Zussammensetzen	21
C. Auseinandernehmen	21
D. Gebrauch des Produkts.....	22
E. Eine Suppe oder einen Eintopf zubereiten	23
F. Kalte Zubereitungen	24
4. RATSCHLÄGE DER CHEFS	24
5. REINIGEN & VERSTAUEN.....	25
6. HINWEISE ZUR SICHERHEIT	26

INHOUD

1. KENNISMAKING	28
2. PRODUCTKENMERKEN.....	28
3. GEBRUIK	29
A. Voor het eerste gebruik.....	29
B. Montage.....	29
C. Demontage.....	29
D. Gebruik van het apparaat`	29
E. Soep maken	31
F. Het maken van koude gerechten	32
4. TIPS VAN CHEF-KOKS	32
5. REINIGEN & OPBERGEN.....	33
6. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	34

INDICE

1. INTRODUZIONE	36
2. CARATTERISTICHE PRODOTTO	36
3. UTILIZZO	37
A. Prima del primo utilizzo.....	37
B. Assemblaggio	37
C. Smontaggio.....	37
D. Utilizzo del prodotto.....	38
E. Come realizzare una zuppa.....	39
F. Come realizzare una preparazione fredda	40
4. IL PARERE DEGLI CHEF.....	40
5. PULIZIA & MANUTENZIONE	41
6. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	42

INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	44
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	44
3. UTILIZACIÓN.....	45
A. Antes de la primera utilización.....	45
B. Montaje	45
C. Desmontaje	45
D. Utilización del producto	46
E. Cómo preparar sopa	47
F. Cómo preparar un plato frío.....	48
4. RECOMENDACIONES DE LOS CHEFS.....	48
5. LIMPIAR Y GUARDAR.....	49
6. CONSIGNAS DE SEGURIDAD	50

I. 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. CARACTERISTIQUES PRODUIT

1. Couvercle
2. Bouchon doseur
3. Carafe en verre avec poignée

Inclus :

- Bol en verre
- Repères d'utilisation : 1.4L pour les préparations chaudes et 1.75L pour les préparations froides
- Plaque de Cuisson avec revêtement anti-adhérent

4. Bloc moteur avec panneau de commande
5. Bouton marche/arrêt
6. Molette de réglage de la vitesse du blender
7. Bouton « slow mix »
8. Boutons de réglage de la minuterie
9. Boutons de sélection du mode de cuisson



3. UTILISATION

A. Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil
- Retirez les cartons et sachets de protection
- Nettoyez soigneusement la carafe (pour davantage d'informations, reportez-vous à la section «Nettoyage & entretien»).
- Assurez-vous que les pièces (et notamment les connecteurs situés sous la carafe) soient bien sèches avant d'assembler l'appareil.
- Assemblez l'appareil (pour davantage d'informations, reportez-vous à la section 3B).
- Remplissez l'appareil avec 0.5L d'eau et faites chauffer pendant 3 minutes. A cette étape l'appareil peut libérer un peu de fumée et une légère odeur. Ceci est tout à fait normal.

B. Assemblage

- Placez le couvercle sur la carafe et appuyez fermement dessus pour l'emboîter sur la carafe.
- Placez le bouchon doseur dans l'ouverture du couvercle
- Assurez-vous que le couvercle et le bouchon doseur soient toujours à leur place avant de faire fonctionner le produit.

ATTENTION : De la vapeur peut s'échapper du bouchon doseur lorsque l'appareil chauffe, ceci est normal, faites donc bien attention en manipulant ce bouchon

- Fixez la carafe sur le bloc moteur. Pour cela tenez-la par sa poignée et faites coïncider le repère situé sur la carafe avec celui situé sur le bloc moteur. En cas de difficulté, tournez légèrement l'axe moteur et

recommencez.

N.B. Faites attention lorsque vous placez la carafe sur le bloc moteur. Si elle est mal positionnée, elle pourrait endommager les interrupteurs de verrouillage et pourrait empêcher l'appareil de fonctionner.

C. Démontage

- Eteignez l'appareil et débranchez la prise d'alimentation électrique.
- Soulevez la carafe en verre et dégagez-la du bloc moteur. Ne faites pas pivoter la carafe.

ATTENTION : si la carafe contient une préparation chaude, retirez celle-ci avec précaution.

- Retirez le couvercle de la carafe en verre. Pour ce faire, tenez fermement la poignée de la carafe d'une main et soulevez le couvercle de l'autre en le saisissant par la partie prévue à cet effet.
- Soulevez ensuite le bouchon doseur pour le dégager du couvercle.

D. Utilisation du produit

Bouton de mise en marche/arrêt

- Branchez l'appareil dans une prise d'alimentation électrique. Le bouton de mise en marche/arrêt (⏻) se met à clignoter. Cette sécurité empêche d'activer les fonctions par mégarde.
- Appuyez une fois sur ce bouton, il cessera de clignoter. L'appareil est maintenant en mode «stand by» et est prêt à être utilisé.
- Vous pouvez maintenant soit vous servir de la fonction blender, soit programmer la minuterie ainsi que la température de cuisson.

N.B. Si vous souhaitez remettre à zéro vos réglages, appuyez une nouvelle fois sur le bouton de mise en marche/arrêt (⏻). Le bouton se mettra à clignoter à nouveau. Tout réglage que vous auriez effectué sera alors annulé.

N.B. Pour éteindre ce bouton clignotant, débranchez la prise électrique de l'appareil.

Réglage de la minuterie

- La minuterie permet de régler le temps de cuisson de 0 à 30 minutes.
- Lorsque l'appareil est en mode «stand by», déterminez votre temps de cuisson en appuyant sur le bouton «+» ou «-». Chaque pression sur un de ces boutons sera accompagnée d'un signal sonore et augmentera ou diminuera le temps de cuisson d'une minute. Un appui long fera défiler les minutes rapidement.

N.B. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, grâce aux boutons «+» et «-», à tout moment pendant les cycles de cuisson.

- L'écran affiche le temps de cuisson restant

Contrôle de la température

- Après avoir réglé la minuterie, Sélectionnez le réglage souhaité en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton ☼.
- 3 réglages sont possibles :
 - o ☼ : cuisson à environ 80°C
 - o ☼☼ : cuisson à environ 90°C
 - o ☼☼☼ : cuisson à environ 110°C
- Une fois le réglage sélectionné, l'appareil entamera directement le cycle de cuisson pendant la durée précédemment programmée.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le voyant relatif au réglage de température clignote et un signal sonore retenti pour vous avertir que le cycle de cuisson est terminé.

N.B. La température peut être modifiée à tout moment pendant le cycle de chauffe ou de cuisson.

Remuer (bouton «☉»)

- Maintenez le bouton enfoncé pour mélanger doucement les aliments.
- Cette fonction peut être utilisée à tout moment pendant le cycle de chauffe ou de cuisson. Vous pouvez également vous en servir quand l'appareil est en mode «stand by», lorsque vous ajoutez des ingrédients dans la carafe en verre.
- Il est recommandé d'activer cette fonction lorsque vous faites rissoler des oignons, de l'ail ou d'autres ingrédients de base utilisés au début de votre recette.



Vitesse du blender

- Lorsque l'appareil est en mode « stand-by », activez le bouton rotatif du panneau de commande pour actionner la fonction blender.
- La vitesse du blender va de « 1 » (vitesse faible) à « 4 »(vitesse la plus élevée). Sélectionnez la vitesse de votre choix en faisant tourner le bouton dans le sens

des aiguilles d'une montre. Vous réduirez la vitesse en tournant le bouton dans le sens contraire.



- Il est également possible de travailler par impulsions en faisant pivoter le bouton sur la position «pulse» (impulsions).

VITESSE	NOMBRE DE TOURS / MINUTE	UTILISATION
1	11 000	Mixer des liquides/ Mixer des aliments chauds
2	15 000	
3	18 000	Mixer des solides
4	21 000	
Pulse	21 000	Piler de la glace

- Par mesure de sécurité, la vitesse du blender ne peut être actionnée que lorsque le processus de cuisson est terminé.
- Il est toutefois possible d'actionner la lame pendant la phase de cuisson en utilisant la fonction «».
- Il est également possible de couper manuellement le cycle de chauffe en appuyant sur le bouton .
- Si vous mélangez des ingrédients chauds, la vitesse 1 est suffisante, mais ne dépassez pas la vitesse 2.
- Lorsque vous utilisez le blender pour des ingrédients froids, commencez à la vitesse faible et augmentez graduellement jusqu'à la vitesse 4 ou jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.

N.B. N'utilisez pas le blender pendant plus de trois minutes. Il s'agit là du temps de fonctionnement maximal du moteur. Si la fonction blender est utilisée durant plus de 3 minutes ininterrompues, l'appareil s'éteindra par mesure de sécurité.

E. Comment réaliser un potage

- Placez le bloc moteur sur une surface plane et robuste.
- Pour rissoler des ingrédients tels que des oignons ou autre garniture aromatique, ajoutez tout d'abord du beurre ou de l'huile avant que l'appareil ne commence à chauffer.
- Assurez-vous de déposer le beurre sur la plaque de cuisson plutôt que sur les lames. Choisissez une température faible pour faire fondre le beurre.
- Placez la carafe en verre sur le bloc moteur et branchez l'appareil dans une prise d'alimentation électrique appropriée.
- Appuyez sur le bouton «» afin de mettre l'appareil en mode «stand by».
- Sélectionnez le temps de cuisson. Vous pourrez le modifier en cours de cuisson.
- Faites rissoler votre garniture aromatique et surveillez la cuisson pour éviter que la préparation ne brûle.
- Pour mélanger votre préparation, utilisez le bouton «» sur le tableau de commandes.
- Replacez ensuite le couvercle.
- Ajoutez les autres ingrédients (légumes, bouillon et aromates), choisissez une température élevée et amenez le tout à ébullition.
- Lorsque vous préparez de la soupe ou autre préparation chaude, ne remplissez la carafe en verre que jusqu'au trait de 1400 ml. Lorsque votre préparation est à ébullition, réduisez la température pour la faire cuire à feu doux, déterminez le temps de cuisson et laissez mijoter.

N.B. L'appareil contient une électronique de régulation de température, la chaleur va donc augmenter et diminuer au fil de la cuisson.

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil

sonnera 4 fois.

- Pour mixer la soupe, utilisez le blender. Vous ne pourrez l'utiliser que lorsque l'appareil aura fini de chauffer et que le temps sélectionné avec la minuterie sera écoulé. Lorsque votre préparation est prête, mixez la soupe à la vitesse 1, jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance souhaitée. Votre soupe est prête.

ATTENTION : Lorsque vous cuisinez ou mixez des ingrédients chauds, il est essentiel que le couvercle de la carafe reste sur le blender.

F. Comment réaliser une préparation froide

- Votre « soup blender » peut également être utilisé comme un blender traditionnel, c'est-à-dire pour mélanger des ingrédients froids et piler de la glace.
- Placez le bloc moteur sur une surface plane et robuste.
- Placez tous les ingrédients nécessaires à votre recette dans la carafe en verre. Commencez par placer les ingrédients liquides dans le bol. Ajouter ensuite les autres aliments. Les ingrédients seront ainsi mélangés plus uniformément.
- Placez la carafe en verre sur le bloc moteur et branchez l'appareil dans une prise d'alimentation électrique appropriée. Replacez le couvercle. Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients pendant le mélange. Pour cela, soulevez la cuillère graduée dans le couvercle et versez ces ingrédients par l'ouverture ainsi pratiquée.

N.B. Lorsque vous utilisez des ingrédients froids, vous pouvez remplir la carafe jusqu'à 1750 ml.

- Tournez le bouton de contrôle de la vitesse du blen-

der jusqu'à la vitesse de votre choix ou travaillez par impulsions. Tournez le bouton de vitesse sur « 0 » lorsque vous aurez obtenu la consistance souhaitée.

- Débranchez l'appareil immédiatement après usage et dégustez votre préparation.
- Ne conservez pas d'aliments ou de liquide dans la carafe en verre. Videz et nettoyez la carafe après l'avoir utilisée.
- Ne surchargez pas votre appareil. Si le moteur est en perte de vitesse, arrêtez immédiatement votre appareil, débranchez-le et retirez délicatement une partie des ingrédients. Remettez ensuite votre appareil en marche et poursuivez votre recette.

4. L'AVIS DES CHEFS



- Ajoutez du beurre ou de l'huile sur la plaque de cuisson et laissez-le fondre avant de faire rissoler les légumes.
- Si votre recette mentionne l'ajout de fromage ou de crème en fin de cuisson, ne faites pas bouillir votre préparation. La plupart des soupes seront suffisamment chaudes en fin de cuisson pour permettre au fromage de fondre en utilisant simplement la fonction « ☉ ». Chauffer davantage n'est pas nécessaire.

- Pour préparer des soupes allégées, utilisez du fromage frais maigre au lieu de la crème fraîche ou de la crème épaisse.
- Si votre soupe est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau ou de lait demi-écrémé lors du mélange.
- Si vous préparez une soupe aux tomates, si vos tomates sont trop pâles ou pas assez mûres, ajoutez une cuillère à soupe de concentré de tomates pour ajouter de la couleur et donner davantage de goût.
- Coupez la plupart des ingrédients en cubes d'environ 1,5 – 2,5 cm, vous obtiendrez un résultat plus homogène. Coupez tous les fromages en morceaux d'au maximum 1,5 cm.
- Utilisez le bouchon doseur pour mesurer les ingrédients liquides, comme l'alcool. Remplacez-le toujours à sa place dès que vous avez ajouté tous vos ingrédients.
- Lorsque vous hachez des herbes fraîches, de l'ail, des oignons, des zestes de fruits, des croûtes de pain, des noisettes, des épices, etc., assurez-vous que la carafe et les lames soient bien sèches.
- Si les aliments ont tendance à coller aux parois de la carafe lorsque vous utilisez le blender, mélangez-les plutôt par impulsions.
- Les impulsions doivent être brèves. Lorsque vous travaillez par impulsions, faites une pause suffisamment longue entre celles-ci pour permettre aux aliments de bien se mélanger.
- Ne travaillez pas trop les aliments. La plupart du temps, cet appareil permet d'obtenir les résultats souhaités en quelques secondes seulement.
- Pour préparer des boissons glacées, refroidissez tous les ingrédients avant d'utiliser le blender.
- Commencez par placer les ingrédients liquides dans le bol. Ajouter ensuite les autres aliments. Les ingrédients seront ainsi mélangés plus uniformément.
- Laissez légèrement refroidir les aliments chauds avant de les travailler, cela permet d'éviter une accumulation de vapeur qui pourrait soulever le couvercle du bol.

- Laissez le bouchon doseur entre-ouvert pour travailler des aliments chauds.

5. NETTOYAGE & RANGEMENT

- L'appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine. Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bol avant la première utilisation et après chaque utilisation afin d'éviter que les aliments sèchent.
- Ne conservez pas d'aliments ou de liquides dans le bol. Pour le nettoyer, retirez la carafe du bloc moteur en tirant vers le haut.
- Pour nettoyer l'ensemble de la carafe (carafe et plaque de cuisson), suivez les instructions d'auto-nettoyage mentionnées ci-dessous.
- Il est également possible de laver la carafe manuellement. Pour cela, versez de l'eau chaude savonneuse à l'intérieur de la carafe et frottez-la. Lavez les lames à la main avec grande vigilance car elles sont très tranchantes. Rincez ensuite la carafe et séchez-la. Veuillez toutefois à ne pas faire tremper la carafe dans l'eau afin de ne pas endommager les éléments chauffant.
- Ne versez pas d'eau directement dans la carafe après avoir cuit des aliments. Laissez-la d'abord refroidir.
- Lavez le bouchon doseur et le couvercle avec de l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les ensuite.
- Pour nettoyer le bloc moteur, débranchez-le et utilisez une éponge humide imbibée d'un détergent doux. N'utilisez pas d'éponge abrasive.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide et ne le placez jamais dans le lave-vaisselle.
- Assurez-vous que chaque pièce soit propre et sèche avant de ranger l'appareil.

Auto-nettoyage

- La carafe peut être nettoyée rapidement et simplement. Pour cela ajoutez 0.5L d'eau tiède et un peu de liquide vaisselle dans la carafe.
- Réglez la minuterie sur 2 minutes et sélectionnez le mode cuisson lente en appuyant sur le bouton « 3 ».
- Lorsque que l'eau est chaude, coupez la cuisson et mixez le liquide en vitesse 1 durant une minute.
- Videz l'eau et répétez l'opération en utilisant de l'eau propre
- Rincez ensuite la carafe à l'eau chaude et essuyez-la précautionneusement.

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.
- Utiliser cet appareil exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.
 - Ne pas immerger le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Toujours placer le bloc 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.
 - Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
 - 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. Ne pas mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
 - Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
 - Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
 - Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
 - Après chaque utilisation, nettoyer le bol et le réassembler complètement avec le couvercle et le bouchon doseur.
 - Ne pas placer le bol sur le bloc moteur ni le retirer pendant que le moteur tourne.

- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne jamais introduire les doigts dans le bol et ne jamais toucher les lames lorsque l'appareil est branché.
- Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol : 1.4 l pour les préparations chaudes et 1.75 l pour les préparations froides.
- 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.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- 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.

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.



I. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For more than 30 years, Cuisinart® has been developing a complete range of kitchen appliances that let passionate amateur cooks and great chefs express their creativity to the full.

All Cuisinart® appliances are the result of close collaboration between engineers and big names in cooking like Paul Bocuse, our brand's charismatic ambassador. Every product combines strength, innovation, performance and ergonomics.

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

2. PRODUCT FEATURES

1. Lid
2. Measuring cup
3. Glass jar with handle

Includes:

- Glass jar
- Use marks: 1.4L for hot preparations and 1.75L for cold preparations
- Heating plate with non-stick coating

4. Motor base with control panel
5. On/off switch
6. Blender speed control dial
7. «Slow Mix» Button
8. Timer controls
9. Cooking controls



3. USE

A. Before using for the first time

- Unpack the unit
- Remove protective boxes and bags
- Carefully clean the jar (for more information, refer to the section 'Cleaning and Maintenance').
- Ensure that all parts (and in particular the connectors located under the jar) are perfectly dry before assembling the unit.
- Assemble the unit (for more information, refer to section 3B).
- Fill the unit with 0.5L water and heat for 3 minutes. At this stage the unit may smoke a little and release a slight odour, this is normal.

B. Assembly

- Place the lid on the jar and press it down firmly to fit it properly onto the jar.
- Place the measuring cup into the opening in the lid
- Make sure the lid and the measuring cup are always in place before starting the unit.

WARNING: Steam will escape around the measuring cup when the unit is heating up; this is normal, but handle the cup with care.

- Position the jar on the motor base. To do so, hold it by its handle and line up the arrow on the jar with the arrow on the motor base. If you have difficulty, turn the motor shaft slightly and repeat.

N.B. Take care when placing the jar on the motor base. If it is improperly positioned, the interlock switches may be damaged and this could prevent the unit from running.

C. Dismantling


- Switch the unit off and unplug from the mains outlet.
- Lift the glass jar up and away from the motor base. Do not turn the jar.


WARNING: if the jar contains hot liquid, pour it out carefully.

- Remove the lid from the glass jar. To do this, hold the jar firmly by the handle with one hand and grasp the lip of the lid with your other hand to pull it off.
- Then lift the measuring cup from the lid.

D. Using the product

switch

- Plug the unit into the a mains outlet. The on/off  switch will begin to flash. This mechanism prevents accidental activation of the functions.
- Press this button and the light will stop flashing. The unit is now in the 'stand-by' mode and is ready to use.
- You can now use the blend function or set both the timer and the cooking temperature.

N.B.: If you wish to reset the settings, press the on/off () switch again. The button will start flashing again. Any setting that you selected will be cancelled.

N.B.:To switch this flashing button off, remove the plug from the unit.

Setting the timer





- The timer can be set for up to 30 minutes.

- When the unit is in the 'stand-by' mode, set the cooking time by pressing the '+' or '-' buttons. Every time you press on one of these buttons, you will hear a beep and the time will increase or decrease by one minute. By holding the button down, you can scroll through the time quickly.

N.B.: You can increase or decrease the cooking time using the '+' and '-' buttons at any time during the cooking cycles.

- The screen displays the cooking time remaining

Temperature control

- After having set the time, Select the desired setting by pressing the button  as many times as necessary.
- There are 3 possible settings:
 -  : cooking at about 80°C
 -  : cooking at about 90°C
 -  : cooking at about 110°C
- When you've selected the desired setting, the unit will start the cooking cycle immediately for the programmed time.
- When the cooking time is finished, the temperature indicator light will flash and a beep will sound to let you know that the cooking cycle is finished.

N.B: The temperature may be changed at any time during the heating or cooking cycle.



Stir button

- Hold the button down to mix the ingredients gently.
- This function may be used at any time during the heating or cooking cycle. You may also use it when the unit is in 'stand-by' mode when adding ingredients to the glass jar.
- We recommend turning this function on when you fry onions, garlic or other basic ingredients used at the beginning of your recipe.

Blender speed

- When the unit is in 'stand-by' mode, turn the rotating dial on the control panel to activate the blender function.
- The blender speed ranges from '1' (low) to '4' (high). Select the speed you wish to use by turning the dial clockwise. You can reduce the speed by turning the dial anticlockwise.
- You can also blend using the pulse function. Turn the dial to the 'pulse' position.

SPEED	NUMBER OF REVOLUTIONS / MINUTE	USE
1	11 000	Mix liquids/Mix hot foods
2	15 000	
3	18 000	Mix solid foods
4	21 000	
Pulse	21 000	Crush ice

- As a safety measure, the blender speed may only be activated when the cooking process is complete.
- Nevertheless, the blade can be activated during the cooking stage by using the  function.
- The heating cycle can also be stopped manually by pressing the  button.
- If you are mixing hot ingredients, speed 1 is sufficient, but do not exceed speed 2.
- When you use the blender for cold ingredients, start on the lowest speed and gradually increase the speed to 4 or until you have the desired consistency.

N.B. Do not use the blender for more than three minutes. This is the maximum time for the motor. If the blender function is used for longer than 3 continuous minutes, the unit will shut itself down.

E. How to make soup

- Place the motor base on a level and sturdy surface.
- To fry ingredients like onions or other flavour-enhancing vegetables, first add some butter or oil before the unit starts heating up.
- Make sure you put the butter on the heating plate and not on the blades. Use a low temperature to melt the butter.
- Place the glass jar on the motor base and plug the unit into an appropriate mains outlet.
- Press the '⏻' button to put the unit into the 'stand-by' mode.
- Set the cooking time. The cooking time can be changed at any time during the cycle.
- Fry your flavour-enhancing vegetables watching that the ingredients don't burn.
- To mix the ingredients, use the '🌀' button on the control panel.
- Replace the lid.
- Add the other ingredients (vegetables, bouillon and herbs or spices), increase the heat and bring to a boil.
- When you are preparing soup or other hot preparations, only fill the glass jar to the 1400ml level. Once your preparation is boiling, reduce the heat to low, set the timer and allow to simmer.
N.B.:The unit uses electronic temperature control to increase and decrease the heat during cooking.
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep 4 times.
- To blend the soup, use the blend function; this can only be used once the unit is no longer heating and timer has stopped. When the preparation is ready, simply blend soup on level 1 until desired consistency is achieved. Your soup is ready.

WARNING: When you are cooking or mixing hot ingredients, you must ensure that the lid remains on

the blender jar at all times.

F. How to prepare cold ingredients

- Place the motor base on a sturdy, level surface.
- Put all the ingredients you need for the recipe in the glass jar. Start by placing liquid ingredients in the jar. Then add the other foods. This way, the ingredients will be mixed more evenly.
- Place the glass jar on the motor base and plug the unit into an appropriate electrical mains outlet. Replace the lid. You can add ingredients while mixing. To do so, remove the graduated measuring cup in the lid and pour these ingredients through the opening designed for this.

N.B. When you are using cold ingredients, you can fill the jar to 1750ml.

- Turn the blender's speed control dial to the desired speed or use the pulse function. Turn the speed dial to '0' when you have obtained the desired consistency.
- Unplug the unit immediately after use and taste your preparation.
- Do not store food or liquid in the glass jar. Empty and clean the jar after having used it.
- Do not overfill your unit. If the motor slows, stop it immediately, unplug it and carefully remove some of the ingredients. Then restart your unit and continue following your recipe.

4. CHEFS' TIPS



- Add butter or oil to heating plate and allow to heat before frying vegetables.
- If your recipe suggests adding cheese or cream at the end of cooking, do not boil your preparation. Most soups will be hot enough at the end of cooking to allow the cheese to melt by simply using the '☉' function. It is unnecessary to heat for longer.
- To prepare low-fat soups, use low-fat fresh cheese instead of crème fraîche or double cream.
- If your soup is too thick, add a little water or semi-skimmed milk when mixing.
- If you are making tomato soup and your tomatoes are too pale or not ripe enough, add a tablespoon of tomato concentrate to add colour and enhance the flavour.
- Cut most ingredients into cubes approximately 1.5 – 2.5 cm in size, your results will be more consistent. Cut all cheeses into pieces about 1.5 cm in size.
- Use the measuring cup to measure liquid ingredients like alcohol. Always put the cup back in place once you have added all your ingredients.
- When you chop fresh herbs, garlic, onions, fruit peel, bread crusts, hazelnuts, spices, and so on, ensure

the jar and its blades are completely dry.

- If food sticks to the sides of the jar when you are using the blender, use the pulse option to mix them.
- The pulses should be short. When you use the pulse function, pause for long enough between them to allow the food to mix properly.
- Do not blend the food for too long. Most of the time, this unit will deliver the desired results in just a few seconds.
- To prepare cold drinks, chill all the ingredients before blending.
- Begin by placing the liquids into the jar, followed by the other ingredients. The result will be more consistent.
- Allow hot ingredients to cool slightly before blending, this will prevent an accumulation of steam that could lift the lid from the jar.
- Leave the measuring cup slightly open when blending hot food.

5. CLEANING & STORAGE

- The unit may be left on the kitchen work surface. Unplug it when it is not in use.
- Always unplug the unit before cleaning.
- Clean the jar before using it for the first time and after every use to prevent food from drying on it.
- Do not store food or liquid in the jar. To clean it, remove the jar from the base by lifting it.
- To clean the whole jar (jar and heating plate), follow the instructions for self cleaning below.
- It is also possible to wash the jar manually. To do so, pour hot soapy water into the jar and rub. Use great care when washing the blades because they are very sharp. Then rinse the jar and dry it. However, make sure you never submerge the jar in water to avoid damaging the heating elements.
- Do not pour water directly into the jar immediately after having cooked food in it. Allow the jar and

heating element to cool first.

- Wash the measuring cup and the lid with soapy water. Then rinse and dry them.
- To wash the motor base first unplug it, then apply soft soap to a damp sponge and wipe the base. Do not use an abrasive sponge.
- Never submerge the motor base in water or any other liquid and never place in the dishwasher.
- Make sure that every part is clean and dry before storing the appliance.

Self-Clean Feature

- The jar may be cleaned quickly and easily. To do so, add 0.5L warm water and a little washing-up liquid to the jar.
- Set the timer to 2 minutes and select the slow cooking mode by pressing the 'S' button.
- When the water is hot, turn the heater off and mix the liquid on speed 1 for one minute.
- Empty the water and repeat using clean water.
- Rinse with warm water and dry carefully.

6. SAFETY PRECAUTIONS



WARNING: The polythene bags used to cover the product or the packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.

- Always follow the instructions in this manual when using this appliance.
- Never immerse the appliance motor base in water or any other liquid.
- Always keep the motor base on a flat, stable, clean and dry surface.
- Unplug the unit after use, before assembling or disassembling, before removing food and before cleaning. Never leave the appliance unsupervised while plugged in. To unplug pull the plug and never

the lead.

- The stainless steel blades are very sharp. Handle with extreme care to avoid any risk of injury.
- Never place the appliance on or near a heat source.
- Never allow the lead to hang over the edge of the working surface. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Always wait until the motor has come to a full stop before removing the jar from the motor base or removing the lid from the jar.
- Never operate the unit when it is empty.
- Never move the appliance when it is in operation.
- Never leave the appliance unsupervised when it is running.
- After every use, clean the jar and reassemble completely with the lid and measuring cup.
- Never put the jar on nor remove it from the motor base while the motor is running.
- Never handle the appliance if your hands are wet.
- Never put your fingers in the jar and never touch the blades when the appliance is plugged in.
- Never exceed the maximum volume indicated on the jar: 1.4L for hot preparations and 1.75L for cold preparations.
- Never overfill the blender. If the motor stalls, turn the appliance off and unplug it. Remove some of the food, then restart.
- Do not use the unit if it has been dropped or if it appears damaged.
- To avoid overloading the electricity network, make sure you do not plug other appliances with high electrical consumption on the same circuit.
- If the supply lead is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or someone with similar qualifications to avoid any danger.
- The user should not attempt to repair the appliance.
- 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 someone responsible for their safety has given them instructions on the use of the unit beforehand. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EEC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EEC (Safety of domestic electrical appliances).
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended for strictly domestic use.

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.



I. 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 in enger 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. Deckel
2. Dosierverschluss
3. Glaskaraffe mit Griff

Beiliegend:

- Glasgefäß
- Gebrauchshinweise: 1,4L für heiße Zubereitungen und 1,75L für kalte Zubereitungen
- Kochplatte mit Anti-Haftbeschichtung

4. Motorblock mit Funktionstasten
5. Taste Ein/Aus
6. Einstellknopf für die Geschwindigkeit des Blenders
7. Taste « slow mix »
8. Einstelltasten für den Timer
9. Wahlstasten für den Garmodus



3. GEBRAUCH

A. Vor dem ersten gebrauch

- Das Gerät auspacken
- Pappe und Schutzbeutel entfernen
- Die Karaffe sorgfältig reinigen (mehr Information dazu finden Sie im Abschnitt «Reinigung & Pflege»).
- Sorgen Sie dafür, dass alle Teile (und besonders die Anschlüsse an der Unterseite der Karaffe) vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
- Das Gerät zusammensetzen (mehr Information dazu finden Sie im Abschnitt 3B).
- Das Gerät mit 0,5L Wasser füllen und 3 Minuten aufheizen. In diesem Stadium gibt Ihr Gerät vielleicht etwas Rauch oder einen leichten Geruch ab. Dies ist völlig normal.

B. Zusammensetzen

- Geben Sie den Deckel auf die Karaffe und drücken Sie ihn fest.
- Schieben Sie den Dosierverschluss in die Öffnung des Deckels
- Vergewissern Sie sich immer, dass Deckel und Dosierverschluss korrekt befestigt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

VORSICHT: Wenn das Gerät heizt, kann Dampf aus dem Dosierverschluss entweichen; dies ist normal, Sie sollten also diesen Verschluss vorsichtig handhaben

- Die Karaffe auf dem Motorblock befestigen. Halten Sie sie dazu am Griff fest und drehen sie so, dass die Markierung auf der Karaffe mit derjenigen auf dem Motorblock übereinstimmt. Falls Sie hierbei Schwierigkeiten haben, drehen Sie die Motorachse etwas weiter und wiederholen Sie den Vorgang.

igkeiten haben, drehen Sie die Motorachse etwas weiter und wiederholen Sie den Vorgang.

Anm.: Schieben Sie die Karaffe vorsichtig auf den Motorblock. Wenn sie nicht korrekt eingesetzt wird, könnten die Verbindungselemente für den Verriegelungsmechanismus beschädigt werden und das Gerät nicht mehr funktionieren.

C. Auseinandernehmen

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Glaskaraffe anheben und vom Motorblock entfernen. Dabei die Karaffe nicht drehen.

VORSICHT: Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn der Inhalt der Karaffe heiß ist.

- Entfernen Sie den Deckel von der Glaskaraffe. Dazu mit der einen Hand den Griff der Karaffe gut festhalten und mit der anderen den Deckel an dem hierzu vorgesehenen Bereich halten und abnehmen.
- Ziehen Sie danach den Dosierverschluss aus dem Deckel.

D. Gebrauch des Produkts

Taste Ein/Aus

- Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an. Die Ein/Aus-Taste (⏻) beginnt zu blinken. Diese Sicherheitsvorkehrung soll verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Drücken Sie ein Mal auf die Taste und sie blinkt nicht mehr. Das Gerät ist nun im Modus «stand by» und betriebsbereit.
- Sie können jetzt die Blenderfunktion verwenden oder den Timer und auch die Gartemperatur einstellen.

Anm.: Drücken Sie erneut auf die Taste Ein/Aus (⏻), wenn Sie alle Einstellungen auf Null zurücksetzen möchten. Die Taste beginnt wieder zu blinken. Alle von Ihnen eingegebenen Einstellungen wurden dann rückgängig gemacht.

Anm.: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Blinklicht auszuschalten.

Einstellen des Timers

- Mit dem Timer kann die Garzeit auf 0 bis 30 Minuten eingestellt werden.
- Geben Sie anhand der Tasten «+» oder «-» die gewünschte Garzeit ein, während sich das Gerät im Modus «stand by» befindet. Jeder Tastendruck wird von einem Lautsignal begleitet und verlängert bzw. verkürzt die Garzeit um eine Minute. Bei längerem Druck auf die Taste zählen die Minuten schneller durch.

Anm.: (Mit den Tasten «+» und «-» können Sie die Garzeit während der gesamten Zubereitungsdauer verlängern oder verkürzen).

- Auf dem Schirm wird die verbleibende Garzeit

angezeigt

Einstellen der Temperatur

- Nach dem Einstellen des Timers drücken, Wählen Sie die gewünschte Einstellung, indem Sie die Taste ⏻ so oft wie nötig drücken
- 3 Temperaturstufen sind möglich:
 - o 1 : Garen bei ca. 80°C
 - o 2 : Garen bei ca. 90°C
 - o 3 : Garen bei ca. 110°C
- Sobald die Einstellung ausgewählt wurde, beginnt der Garvorgang mit der vorher programmierten Dauer.
- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, beginnt die Leuchtanzeige für die Temperatur zu blinken und es ertönt ein Lautsignal, um Sie darauf hinzuweisen, dass der Garzyklus abgelaufen ist.

Anm.: Die Temperatur kann jederzeit während des Heiz- oder Garzyklus geändert werden.

Rühren (Taste «⌚»)

- Halten Sie die Taste gedrückt, um die Nahrungsmittel sanft zu rühren.
- Diese Funktion kann jederzeit während des Heiz- oder Garzyklus verwendet werden. Sie können diese Funktion ebenfalls einsetzen, wenn sich das Gerät im Modus «stand by» befindet und Sie die Zutaten in die Karaffe füllen.
- Es ist ratsam, diese Funktion zu verwenden, wenn Sie zu Beginn der Zubereitung Zwiebeln, Knoblauch oder andere in Ihrem Rezept vorgesehene Zutaten abraten.



Geschwindigkeit des Blenders

- Aktivieren Sie den Drehknopf des Funktionsfelds, während sich das Gerät im Modus «stand-by» befindet, um die Blenderfunktion zu aktivieren.
- Die Geschwindigkeit des Blenders geht von «1» (geringe Geschwindigkeit) bis «4» (höchste Ges-

chwindigkeit). Stellen Sie die von Ihnen gewünschte Geschwindigkeit durch Drehen des Knopfs im Uhrzeigersinn ein. Durch Drehen des Knopfs in der entgegengesetzten Richtung verringern Sie die Geschwindigkeit.



- Sie können ebenfalls mit Impulsen arbeiten, indem Sie den Knopf auf «pulse» (Impulse) stellen.

GESCHWINDIGKEIT	ANZAHL UMDREHUNGEN/MINUTE	GEBRAUCH
1	11 000	Mixen von Flüssigkeiten/ Mixen von heißen Nahrungsmitteln
2	15 000	
3	18 000	Mixen von festen Nahrungsmitteln
4	21 000	
Pulse	21 000	Eis zerstoßen

- Aus Sicherheitsgründen kann die Blenderstufe erst aktiviert werden, wenn der Garvorgang beendet ist.
- Es ist jedoch möglich, die Klinge während der Garphase über die Funktion «» zu benutzen.
- Es ist auch möglich, den Heizvorgang durch Drücken der Taste «» manuell zu beenden.
- Zum Umrühren von heißen Zutaten reicht die Geschwindigkeitsstufe 1 aus, aber überschreiten Sie nie die Geschwindigkeitsstufe 2.
- Wenn Sie den Blender für kalte Zutaten verwenden, sollten Sie auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe beginnen und die Geschwindigkeit dann schrittweise bis auf 4, oder bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist, steigern.

Anm.: Verwenden Sie den Blender nicht länger als drei Minuten. Dies ist die Höchstbetriebsdauer des Motors. Wenn der Blender mehr als drei Minuten ununterbrochen läuft, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen aus.

E. Eine Suppe oder einen Eintopf zubereiten

- Den Motorblock auf eine gerade und widerstandsfähige Oberfläche stellen.
- Zum Anschmoren von Zwiebeln oder anderen würzenden Zutaten geben Sie zuerst Butter oder Öl in das Gefäß, bevor das Gerät aufheizt.
- Achten Sie darauf, die Butter auf die Heizfläche und nicht auf die Klingen zu geben. Wählen Sie eine niedrige Temperatur, um die Butter zu schmelzen.
- Befestigen Sie die Glaskaraffe auf dem Motorblock und schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Betätigen Sie die Taste «», um das Gerät in den Modus «stand by» zu versetzen.
- Wählen Sie die Garzeit. Diese können Sie während des Garvorgangs ändern.
- Bräunen Sie Ihre würzenden Zutaten an und achten Sie darauf, dass sie nicht anbrennen.
- Zum Umrühren der Zutaten verwenden Sie die Taste «» des Funktionsfelds.
- Danach den Deckel wieder schließen.
- Geben Sie die anderen Zutaten hinzu (Gemüse, Brühe und Gewürze), wählen Sie eine hohe Temperatur und bringen Sie alles zum Kochen.
- Befüllen Sie die Karaffe bei der Zubereitung von Suppen und anderen heißen Gerichten nur bis zu dem Strich, der mit 1400 ml gekennzeichnet ist. Senken Sie die Temperatur, sobald Ihr Gericht kocht, so dass es bei sanfter Hitze garen kann, stellen Sie die Garzeit ein und lassen Sie es weiter köcheln.

Anm.: Das Gerät enthält einen elektronischen Temperaturregler, die Hitze wird deshalb während des Garvorgangs zu- und wieder abnehmen.

- Am Ende der Garzeit gibt das Gerät ein 4-faches Lautsignal ab.
- Verwenden Sie den Blender zum Mixen der Suppe. Sie können ihn erst verwenden, wenn das Gerät nicht mehr heizt und die mit dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, pürieren Sie die Suppe auf Mixgeschwindigkeit 1, bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Ihre Suppe ist fertig.

VORSICHT: Beim Garen oder Mixen von heißen Zutaten ist es äußerst wichtig, dass der Karaffendeckel auf dem Blender bleibt.

F. Kalte Zubereitungen

- Ihr « soup blender » kann ebenfalls als herkömmlicher Blender, also zum Mixen von kalten Zutaten und zum Zerkleinern von Eis benutzt werden.
- Den Motorblock auf eine gerade und widerstandsfähige Oberfläche stellen.
- Alle Zutaten, die für Ihr Rezept benötigt werden, in das Glasgefäß geben. Zuerst die flüssigen Zutaten in das Gefäß geben. Danach die anderen Zutaten einfüllen. So werden die Zutaten gleichmäßiger vermischt.
- Befestigen Sie die Glaskaraffe auf dem Motorblock und schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Gefäß. Während des Mixens können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Heben Sie dazu den Messlöffel aus dem Deckel und geben Sie die Zutaten in die Öffnung.

Anm.: Wenn Sie kalte Zutaten verwenden, können


Sie die Karaffe bis auf 1750 ml füllen.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf des Blenders bis auf die gewünschte Stufe oder arbeiten Sie in Impulsen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf « 0 », wenn die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.
- Ziehen Sie sofort nach dem Gebrauch das Netzkabel Ihres Geräts und genießen Sie Ihre Zubereitung.
- Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasgefäß auf. Entleeren und reinigen Sie die Karaffe nach dem Gebrauch.
- Überladen Sie Ihr Gerät nicht. Wenn der Motor langsamer läuft, schalten Sie das Gerät sofort ab, ziehen den Netzstecker und entfernen vorsichtig einen Teil des Inhalts. Nehmen Sie Ihr Gerät danach wieder in Betrieb und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

4. RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Geben Sie Butter oder Öl auf die Kochplatte und lassen Sie das Fett zergehen, bevor Sie Gemüse darin anschmoren.
- Falls Ihr Rezept Käse oder Sahne als Zutaten am Ende des Garvorgangs vorsieht, sollten Sie Ihr Ge-

richt danach nicht mehr kochen lassen. Die meisten Suppen oder Eintöpfe sind heiß genug, um den Käse schmelzen zu lassen, wenn einfach die Funktion «  » verwendet wird. Weiteres Aufheizen ist nicht nötig.

- Für leichtere Suppen können Sie mageren Frischkäse anstatt Sahne oder Sauerrahm verwenden.
- Wenn Ihre Suppe zu dick ist, können Sie während des Mischens etwas Wasser oder teilentrahmte Milch hinzugeben.
- Wenn Sie eine Tomatensuppe zubereiten und Ihre Tomaten zu blass oder nicht ausgereift sind, fügen Sie einen Suppenlöffel Tomatenpüree hinzu, um dem Gericht mehr Farbe und Geschmack zu verleihen.
- Die meisten Nahrungsmittel in Würfel von ca. 1,5 bis 2,5 cm schneiden, um ein gleichmäßigeres Resultat zu erhalten. Alle Käsesorten in Stücke von höchstens 1,5 cm schneiden.
- Verwenden Sie den Dosierverschluss, um flüssige Zutaten wie beispielsweise Alkohol abzumessen. Setzen Sie ihn immer wieder korrekt in den Deckel ein, sobald Sie alle Zutaten eingefüllt haben.
- Wenn Sie frische Kräuter, Knoblauch, Zitronen- oder Orangenschalen, Brotkrusten, Nüsse, Gewürze, etc. hacken, sollten Sie sich vergewissern, dass Karaffe und Klingen vollständig trocken sind.
- Wenn die Nahrungsmittel dazu neigen, an den Gefäßwänden zu kleben, wenn Sie den Blender verwenden, gehen Sie beim Mixen in Impulsen vor.
- Drücken Sie die Tasten immer nur für eine kurze Zeit. Wenn Sie in Impulsen vorgehen, sollten Sie dazwischen ausreichend lange Pausen einlegen, so dass sich die Nahrungsmittel gut vermischen können.
- Verarbeiten Sie nicht zu viele Nahrungsmittel. In den meisten Fällen reichen mit diesem Gerät wenige Sekunden aus, um das gewünschte Resultat zu erreichen.
- Für die Zubereitung von Eisgetränken sollten alle

Zutaten gekühlt werden, bevor Sie den Blender verwenden.

- Zuerst die flüssigen Zutaten in das Gefäß geben. Danach die anderen Zutaten einfüllen. So werden die Zutaten gleichmäßiger vermischt.
- 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.

5. 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. Die Karaffe zum Reinigen nach oben vom Motorblock abziehen.
- Zum Reinigen des gesamten Karaffenelements (Karaffe und Kochplatte) beachten Sie bitte die unten stehenden Hinweise für die Selbstreinigung.
- Die Karaffe kann auch von Hand gespült werden. Geben Sie dazu in heißes Seifenwasser in die Karaffe und waschen Sie sie aus. Gehen Sie bei der Handwäsche der Klingen sehr vorsichtig vor, denn sie sind sehr scharf. Danach die Karaffe ausspülen und abtrocknen. Achten Sie jedoch darauf, die Karaffe nicht in das Wasser zu tauchen, um die Heizelemente nicht zu beschädigen.
- Gießen Sie nicht sofort Wasser in die Karaffe, nachdem Sie Nahrungsmittel gegart haben. Lassen Sie sie vorher abkühlen.
- Spülen Sie den Dosierverschluss und den Deckel

- in Seifenwasser. Danach abspülen und vollständig trocknen.
- Zum Reinigen des Motorblocks den Netzstecker ziehen und einen Schwamm verwenden, der mit einem milden Reinigungsmittel getränkt ist. Benutzen Sie keinen Scheuerschwamm.
- Tauchen Sie niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten und geben Sie ihn nie in den Geschirrspüler.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

Selbstreinigung

- Die Karaffe kann schnell und einfach gereinigt werden. Geben Sie dazu 0,5L lauwarmes Wasser und ein wenig Geschirrspülmittel in die Karaffe.
- Stellen Sie den Timer auf 2 Minuten und wählen Sie den Köchelmodus, indem Sie auf die Taste « } » drücken.
- Schalten Sie den Garmodus aus, sobald das Wasser heiß ist und mixen Sie die Flüssigkeit 1 Minute lang.
- Gießen Sie den Inhalt aus und wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser
- Spülen Sie die Karaffe danach mit heißem Wasser aus und trocknen sie sorgfältig ab.

6. HINWEISE ZUR SICHERHEIT



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

- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich unter Beachtung der Hinweise in dieser Anleitung.
- Den Motorblock des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Den Motorblock 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. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Die Klingen des Edelmessers sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um, so dass jedes Verletzungsrisiko vermieden wird.
- Das Gerät nie auf oder in die Nähe einer Hitzequelle stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen. Nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Warten Sie immer, bis sich das Messer oder die Scheibe nicht mehr dreht, bevor Sie das Gefäß vom Motorblock nehmen oder den Deckel vom Gefäß abheben.
- Das Gerät nicht ohne Inhalt in Betrieb nehmen.
- Das Gerät während des Betriebs nie bewegen.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gefäß nach jedem Gebrauch reinigen und wieder vollständig zusammensetzen, einschließlich Deckel und Dosierverschluss.
- Das Gefäß nicht auf dem Motorblock befestigen oder vom Motorblock entfernen, solange der Motor läuft.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Nie die Finger in das Gefäß stecken und nie die Klingen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Nicht die auf dem Gefäß markierte Höchstmenge überschreiten. 1,4L für heiße Zubereitungen und 1,75L für kalte Zubereitungen.
- 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.
- Achten Sie darauf, keine weiteren Geräte mit hohem Stromverbrauch an denselben Stromkreis anzuschließen, um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden.
- 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.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

ELEKTRONISCHE ALTGERÄTE

Im allgemeinen Interesse und als aktiven Beitrag zu den gemeinsamen Anstrengungen in Sachen 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.



I. KENNISMAKING

Gefeliciteerd met uw aankoop!

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

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur. Elk product is een samenspel van kracht, innovatie, prestatie en ergonomie.

Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken, dankzij hun strakke en stijlvolle design.

2. PRODUCTKENMERKEN

1. Deksel
2. Doseerdop
3. Glazen kan met handvat

Bestaande uit:

- Mengkom van glas
- Maatstrepen: 1,4L voor warme gerechten en 1,75L voor koude gerechten
- Kookplaat met antiaanbaklaag

4. Motorbasis met bedieningspaneel
5. Aan-uitknop
6. Draaiknop voor de blendersnelheid
7. « Slow mix »-knop om te roeren
8. Bedieningsknoppen voor de timer
9. Knoppen om de kookwijze te selecteren



3. GEBRUIK

A. Voor het eerste gebruik

- Pak het apparaat uit
- Verwijder het karton en de beschermzakjes
- Maak de kan goed schoon (voor meer informatie, zie ook «Reiniging & onderhoud»).
- Zorg dat de onderdelen (en met name de connectoren onder de kan) goed droog zijn voordat u het apparaat in elkaar zet.
- Zet het apparaat in elkaar (voor meer informatie zie 3B).
- Vul de mengkan met 0,5L water en verwarm dit gedurende 3 minuten. Hierbij kan zich een lichte rookvorming en vreemde geur ontwikkelen. Dit is normaal.

B. Montage

- Plaats het deksel op de kan en druk die stevig aan zodat de kan goed wordt afgesloten.
- Plaats de doseerdop in de opening van het deksel
- Zorg dat het deksel en de doseerdop altijd goed geplaatst zijn voordat u het apparaat aanzet.

LET OP: Er kan stoom langs de doseerdop ontsnappen terwijl het apparaat opwarmt. Dat is normaal maar pas wel op, want de dop kan heet zijn.

- Bevestig de kan op de motorbasis. Doe dit door de kan bij het handvat vast te pakken en het merkteken op de kan boven het merkteken op de motorbasis te plaatsen. Lukt dit niet, draai dan de as van motor iets en probeer het opnieuw.

N.B. Zorg dat de kan op de juiste manier wordt geplaatst. Wanneer deze niet goed geplaatst is, kan

het vergrendelingsmechanisme beschadigd raken, waardoor het apparaat niet meer werkt.

C. Demontage

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Til de glazen mengkan van de motorbasis. De kan hierbij niet draaien.

LET OP: als de kan een warm gerecht bevat, til hem dan voorzichtig van de basis.

- Verwijder het deksel van de glazen kan. Houd daarbij het handvat met een hand stevig vast en til met de andere hand het deksel op aan het daarvoor bestemde deel.
- Haal vervolgens de doseerdop uit het deksel.

D. Gebruik van het apparaat`

Aan-/uitschakelaar

- Steek de stekker in het stopcontact. De aan-/uitschakelaar (\odot) begint te knipperen. Deze beveiliging zorgt ervoor dat het apparaat niet per ongeluk aan wordt gezet.
- Druk 1 maal op deze knop zodat hij stopt met knipperen. Het apparaat staat nu in de stand-by stand en is klaar om te worden gebruikt.
- U kunt nu gebruik maken van de blender-functie, of de tijd en de temperatuur instellen.

N.B: Wanneer u alle instellingen weer op 0 wilt zetten, drukt u opnieuw op de aan-uitknop (\odot). De knop begint dan weer te knipperen. Alles wat u tot nu toe had ingesteld is weer ongedaan gemaakt.

N.B: Om het knipperende lampje uit te schakelen,

trekt u de stekker uit het stopcontact.




Het instellen van de timer

- Met de timer kunt u de bereidingstijd instellen van 0 tot 30 minuten.
- Als het apparaat in de stand-by stand staat, kunt u de bereidingstijd instellen door op de «+» of «-» knop te drukken. Bij elke druk op een van deze twee knoppen, hoort u een geluidssignaal en wordt de kooktijd met 1 minuut verlengd (+) of verkort (-). Door de knop lang ingedrukt te houden, volgen de minuten elkaar sneller op.

N.B. U kunt op ieder moment tijdens het bereidingsproces de bereidingstijd verlengen of verkorten met behulp van de «+» en «-»-knoppen.

- Het display geeft de resterende bereidingstijd weer

Temperatuurcontrole

- Na het instellen van de timer, kies de gewenste instelling door op de knop  te blijven drukken totdat de gewenste instelling is bereikt.
- Er zijn 3 instellingen mogelijk:
 - o  : koken op ongeveer 80°C
 - o  : koken op ongeveer 90°C
 - o  : koken op ongeveer 110°C
- Als ook de temperatuur eenmaal is geselecteerd, begint het apparaat meteen met de kookcyclus gedurende de ingestelde tijdsduur.
- Wanneer de bereidingstijd voorbij is, gaat het controlelampje van de temperatuurinstelling knippen en geeft de timer een geluidssignaal om u te waarschuwen dat de kooktijd voorbij is.

N.B. De temperatuur kan op elk moment tijdens de opwarm- of kookcyclus worden aangepast.

Roeren (☉)

- Houdt deze knop ingedrukt om de ingrediënten voorzichtig door elkaar te mengen.
- Deze functie kan op elk moment tijdens de opwarm- of kookcyclus worden gebruikt. U kunt deze knop ook gebruiken in de stand-by stand, als u de ingrediënten aan de glazen kan toevoegt.
- Gebruik deze functie vooral wanneer u uitjes of knoflook wilt fruiten of andere basis-ingredienten gebruikt om uw recept mee te beginnen.

Snelheid van de blender

- Wanneer het apparaat in de stand-by stand staat, kan met de draaiknop op het bedieningspaneel de blenderfunctie worden geactiveerd.
- De snelheid van de blender kan variëren van « 1 » (lage snelheid) tot « 4 » (de hoogste snelheid). Kies de gewenste snelheid door de knop naar rechts te draaien. U kunt de snelheid verlagen door de knop naar links te draaien.
- Het is ook mogelijk om met korte pulsen te werken door de knop in de «pulse»-stand te zetten.

SNELHEID	AANTAL TOEREN PER MINUUT	GEBRUIK
1	11 000	Vloeistoffen mixen/ Warme ingrediënten mixen
2	15 000	
3	18 000	Vast voedsel mixen
4	21 000	
Pulse	21 000	IJs crushen

- Uit veiligheidsoverwegingen kan de blender alleen op hoge snelheid werken als het kookproces is voltooid.
- Het is echter wel mogelijk om tijdens de kookfase met het mes te roeren, door de «☉»-functie te gebruiken.
- Het is ook mogelijk om handmatig de opwarmcyclus te beëindigen door op de ☐ knop te drukken.
- Om warme ingrediënten te mengen, is snelheid 1 meestal voldoende, maar ga niet hoger dan stand 2.
- Wanneer u de blender wilt gebruiken voor koude ingrediënten, begint u met een lage snelheid en verhoogt u de snelheid geleidelijk aan tot stand 4 of tot uw gerecht de gewenste consistentie heeft gekregen.

N.B. Gebruik de blender niet langer dan 3 minuten achterelkaar. Dat heeft te maken met de maximale werktijd van de motor. Als de blenderfunctie langer dan 3 minuten ononderbroken wordt gebruikt, slaat het apparaat uit veiligheidsoverwegingen af.

E. Soep maken

- Plaats de motorbasis op een vlakke en stevige ondergrond.
- Om bijvoorbeeld uitjes of andere aromatische ingrediënten te fruiten, voegt u eerst boter of olie toe voordat het apparaat begint op te warmen.
- Zorg dat de boter vooral op de kookplaat ligt en niet op de messen. Kies een lage temperatuur om de boter te laten smelten.
- Plaats de glazen kan op de motorbasis en steek de stekker in een daarvoor geschikt stopcontact.
- Druk op de «☐» knop, om het apparaat in de stand-by stand te zetten.
- Kies de bereidingstijd. Deze kunt u nog aanpassen tijdens de bereiding.
- Fruit de aromaten (uitjes, knoflook etc.) en let erop dat ze niet aanbakken.
- Om de ingrediënten te mengen, gebruikt u de «☉» knop op het bedieningspaneel.
- Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe (groente, bouillon, kruiden) en plaats het deksel weer goed op de kan.
- Stel een hoge temperatuur in, en breng het geheel aan de kook.
- Bij het maken van soep of andere warme gerechten, mag de kan tot maximaal 1400 ml gevuld worden. Wanneer uw gerecht aan de kook is, zet u de temperatuur wat lager. Bepaal de rest van de bereidingstijd en laat het geheel zachtjes gaarkoken.

N.B. Het apparaat heeft een elektronische temperatuurregeling. Gedurende de bereiding zal de warmte dus aangepast worden.

- Als de bereidingstijd voorbij is, geeft het apparaat 4 keer een geluidssignaal.
- Om de soep te mixen, kunt u de blender gebruiken. Deze is echter pas te gebruiken als het apparaat niet

meer verwarmt en de ingestelde tijd op de timer is verstreken. Als de ingrediënten gaar zijn, zet u de blender op snelheid 1 tot het de door u gewenste consistentie heeft. En klaar is uw soep!

LET OP: Bij het bereiden of mixen van warme ingrediënten, is het belangrijk dat het deksel op de kan zit.

F. Het maken van koude gerechten

- Uw «soepmaker» kan ook worden gebruikt als gewone blender, namelijk om koude ingrediënten te mixen en ijs te crushen.
- Zet de motorbasis op een vlakke en stevige ondergrond.
- Doe alle benodigde ingrediënten in de glazen kan. Doe eerst de vloeibare ingrediënten in de kan en voeg vervolgens de andere ingrediënten toe. De ingrediënten worden dan homogener gemengd.
- Plaats de glazen kan op de motorbasis en steek de stekker in een daarvoor geschikt stopcontact. Plaats het deksel. Tijdens het mixen kunnen nog andere ingrediënten worden toegevoegd. Haal daarvoor de maatschep uit het deksel en voeg de ingrediënten toe door de zo ontstane opening.

N.B. Bij koude ingrediënten mag de kan tot 1750 ml gevuld worden.

- Draai aan de snelheidsregelaar van de blender voor de gewenste snelheid of gebruik de pulse-knop. Als de gewenste consistentie eenmaal bereikt is, draait u de snelheidsregelaar terug naar « 0 ».
- Haal meteen na gebruik de stekker uit het stopcontact en proef het resultaat.
- Gebruik de glazen kan niet om gerechten of vloeistoffen in te bewaren. Giet de kan leeg na gebruik en maak hem schoon.

- Het apparaat niet overbelasten. Wanneer de motor aan snelheid verliest, dient u het apparaat meteen stop te zetten, de stekker uit het stopcontact te halen en voorzichtig een deel van de ingrediënten te verwijderen. Daarna kan het apparaat weer aangezet worden, en kunt u verder gaan met uw recept.

4. TIPS VAN CHEF-KOKS



- Laat eerst op de kookplaat wat boter smelten of olie warm worden, voordat u de groente gaat aanbakken.
- Als u op het eind kaas of room wilt toevoegen aan uw soep, het geheel niet opnieuw aan de kook brengen. De meeste soepen zijn aan het eind van de bereidingstijd warm genoeg om de kaas te laten smelten, door de kaas eenvoudig door de soep te roeren met de «☉»-functie. De soep nog heter maken is niet nodig.
- Voor minder calorierijke soepen, kunt u in plaats van crème fraîche of room, crème fraîche light of magere verse kaas gebruiken.
- Als de soep te dik is, kunt u wat water of halfvolle melk toevoegen aan het mengsel.
- Wilt u tomatensoep maken van tomaten die te licht

- of nog niet rijp genoeg zijn, voeg dan een soeplepel geconcentreerde tomatenpuree toe om wat meer kleur en smaak aan de soep te geven.
- Snijd de ingrediënten in blokjes van ongeveer 1,5 – 2,5 cm, voor een homogener resultaat. Snijd kaas in stukjes van maximaal 1,5 cm.
 - Gebruik de doseerdop om vloeibare ingrediënten, zoals alcohol, af te meten. Plaats de doseerdop wel altijd terug als alles is toegevoegd.
 - Om verse kruiden, knoflook, uien, vruchtenschilletjes (zestes), croutons, hazelnoten, specerijen etc. te hakken, dienen de mengkan en de messen goed droog te zijn.
 - Als de ingrediënten bij het gebruik van de blender blijven plakken aan de wanden van de kan, gebruik dan de pulse knop om ze te mengen.
 - Korte pulsen werken het best. Wacht bij gebruik van de pulsknop wel tussendoor steeds lang genoeg om de ingrediënten de tijd te geven om goed te mengen.
 - Bewerk de ingrediënten niet te lang. Dit apparaat zal meestal binnen enkele seconden al voor het gewenste resultaat zorgen.
 - Voor het maken van ijsdrankjes dienen alle ingrediënten koud te zijn voor ze in de blender gaan.
 - Begin met de vloeibare ingrediënten. En voeg vervolgens de andere ingrediënten toe. De ingrediënten worden dan homogener gemengd.
 - Laat warme gerechten eerst wat afkoelen alvorens ze te bewerken. Dat voorkomt stoomophoping waardoor het deksel omhoog geduwd zou kunnen worden.
 - Laat de doseerdop halfopen wanneer u warme gerechten bewerkt.

5. REINIGEN & OPBERGEN

- Het apparaat kan op het werkblad in de keuken blijven staan. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer hij niet gebruikt wordt.
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voor u het apparaat schoon gaat maken.
- Reinig de mengkan voor het eerste gebruik en na elk gebruik, om te voorkomen dat etensresten indrogen.
- Bewaar geen levensmiddelen of vloeistoffen in de kan. Om de kan schoon te maken, deze van de motorbasis optillen.
- Om de gehele mengkan (kan + kookplaat) te reinigen, kunt u onderstaande instructies opvolgen waarmee de kan zichzelf reinigt.
- De kan kan echter ook met de hand worden afgewassen. Giet daarvoor warm sop in de kan en borstel hem schoon. Wees uiterst voorzichtig wanneer u de messen met de hand schoonmaakt, want ze zijn zeer scherp. Spoel de kan vervolgens af en maak hem droog. Dompel de kan nooit helemaal onder water, want daardoor kunnen de verwarmingselementen beschadigen.
- Giet niet meteen water in de kan nadat u ermee gekookt heeft. Laat hem eerst afkoelen.
- Was het doseerdop en het deksel met een sopje schoon. Spoel ze af en maak ze droog.
- Om de motorbasis schoon te maken, eerst de stekker uit het stopcontact halen en vervolgens met een vochtige doek of spons met een mild reinigingsmiddel de behuizing afnemen. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De motorbehuizing nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof en nooit in de vaatwasser doen.
- Zorg dat elk onderdeel schoon en droog is voor u het apparaat opbergt.

Zelfreiniging

- De mengkan kan op een snelle en eenvoudige manier worden schoongemaakt. Giet 0,5L lauw water en een klein beetje afwasmiddel in de kan.
- Zet de timer op 2 minuten en kies voor sudderen door de « ı »-knop in te drukken.
- Wanneer het water warm is, stopt u de « bereiding » en mixt u het zeepsop gedurende 1 minuut op snelheid 1.
- Giet de kan leeg en herhaal de 2 handelingen, maar ditmaal alleen met water, zonder afwasmiddel.
- Spoel vervolgens de kan af met warm water en droog hem voorzichtig af.

6. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.
- Gebruik dit apparaat alleen volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
 - Dompel de motorbasis van het apparaat nooit onder water of in een andere vloeistof.
 - Plaats de motorbasis altijd op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond.
 - Haal de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt, voor u voedingsmiddelen verwijdert en voor u hem gaat schoonmaken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter 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.
 - De bladen van het roestvrijstalen mes zijn erg scherp. Wees er altijd voorzichtig mee, om verwon-

dingen te voorkomen.

- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een warmtebron.
- Laat het snoer niet langs het werkblad hangen. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Wacht altijd tot de motor volledig stil staat voordat u de kan van de motorbasis afhaalt of het deksel van de kan haalt.
- Het apparaat niet aanzetten als hij leeg is.
- Het apparaat nooit verplaatsen terwijl hij aan staat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan zonder toezicht.
- Na gebruik de kan altijd schoonmaken en weer in elkaar zetten met deksel en doseerdop.
- Nooit de kan op de motorbasis plaatsen of ervan afhalen terwijl de motor draait.
- Het apparaat niet bedienen met natte handen.
- Nooit uw vingers in de kan steken en nooit de messen aanraken terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- De kan niet verder vullen dan de maximuminhoud die staat aangegeven op de kan: 1,4 l voor warme gerechten en 1,75 l voor koude gerechten.
- De blender niet overbelasten. Als de motor afslaat, het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Verwijder een deel van de ingrediënten, en zet hem dan weer aan.
- Het apparaat niet meer gebruiken als hij gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Om overbelasting van het lichtnet te voorkomen, zorgen dat er geen andere apparaten met een hoog wattage zijn aangesloten op dezelfde elektragroep.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen nooit 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 het gebruik van het apparaat. Houd toezicht op kinderen, om te zorgen ze niet met het apparaat gaan spelen.

- Dit apparaat voldoet aan de basisvereisten van de richtlijnen 04/108/CEE (voor elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/CEE (voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten).
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik .

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR.

In het belang van iedereen en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:

Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.

Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen dan weer worden hergebruikt.



I. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati di 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 ed 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 ed elegante.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Coperchio
2. Tappo dosatore
3. Caraffa in vetro con manico

Composta da:

- Recipiente in vetro
- Riferimenti per l'uso: 1,4 l per le preparazioni calde e 1,75 l per le preparazioni fredde
- Piastra di cottura con rivestimento antiaderente

4. Blocco motore con pannello di comando
5. Pulsante acceso/spento
6. Rotella di regolazione della velocità del frullatore
7. Pulsante "slow mix" per mescolare
8. Pulsanti di regolazione del contaminuti
9. Pulsanti di selezione della modalità di cottura



3. UTILIZZO

A. Prima del primo utilizzo

- Disimballare l'apparecchio.
- Togliere cartoni e sacchetti di protezione
- Pulire accuratamente la caraffa (per maggiori informazioni, consultare la sezione «Pulizia e manutenzione»).
- Controllare che tutti i componenti (soprattutto i connettori posti sotto la caraffa) siano perfettamente asciutti prima di assemblare l'apparecchio.
- Assemblare l'apparecchio (per maggiori informazioni, consultare la sezione 3B).
- Riempire l'apparecchio con 0,5 l d'acqua, quindi riscaldare per 3 minuti. In questa fase l'apparecchio può sprigionare del fumo e un leggero odore. È normale che ciò avvenga.

B. Assemblaggio

- Posizionare il coperchio sulla caraffa. Premere con decisione per bloccarlo in posizione sulla caraffa stessa.
- Posizionare il tappo dosatore nell'apertura del coperchio.
- Controllare sempre che coperchio e tappo dosatore siano sempre correttamente posizionati prima di azionare il prodotto.

AVVERTENZA: Dal tappo dosatore può fuoriuscire del vapore quando l'apparecchio scalda. Ciò è normale; prestare, quindi, la massima attenzione nel manipolare il tappo.

- Fissare la caraffa sul blocco motore. Per far questo, tenerla per il manico facendo coincidere il punto di riferimento sulla caraffa con il corrispondente punto

di riferimento sul blocco motore. In caso di difficoltà, girare leggermente l'asse motore e ricominciare.

N.B. Fare attenzione nel posizionare la caraffa sul blocco motore. Se posizionata male, la caraffa potrebbe danneggiare gli interruttori di chiusura, impedendo all'apparecchio di funzionare.

C. Smontaggio

- Spegnerne l'apparecchio e staccare la presa di alimentazione elettrica.
- Sollevare la caraffa in vetro, staccandola dal blocco motore. Evitare di ruotare la caraffa.

AVVERTENZA: se la caraffa contiene una preparazione calda, toglierla con precauzione.

- Togliere il coperchio della caraffa in vetro. Per far questo, tenere fermamente il manico della caraffa con una mano e sollevare il coperchio con l'altra, afferrandolo per la parte appositamente prevista.
- Sollevare quindi il tappo dosatore per toglierlo dal coperchio.

D. Utilizzo del prodotto

Pulsante accensione/spegnimento

- Attaccare l'apparecchio ad una presa elettrica. Il pulsante di accensione/spegnimento (⏻) comincia a lampeggiare. Questa sicurezza impedisce di attivare le funzioni per errore.
- Premere una volta il pulsante, che smetterà di lampeggiare. L'apparecchio è ora in modalità «stand by» ed è pronto per essere utilizzato.
- Adesso potete utilizzare la funzione frullatore, oppure programmare il contaminuti e la temperatura di cottura.

N.B.: Se si desidera azzerare le impostazioni, premere ancora una volta il pulsante di accensione/spegnimento (⏻). Il pulsante ricomincerà a lampeggiare. A questo punto, tutte le impostazioni precedenti risulteranno annullate.

N.B.: Per spegnere questo pulsante lampeggiante, staccate l'apparecchio dalla presa elettrica.





Regolazione del contaminuti

- La minuteria permette di regolare il tempo di cottura da 0 a 30 minuti.
- Quando l'apparecchio è in modalità «stand by», selezionate il tempo di cottura premendo il pulsante «+» o «-». Ogni volta che questi pulsanti vengono premuti, l'apparecchio emette un segnale acustico e il tempo di cottura aumenta o diminuisce di un minuto. Una pressione sul pulsante esercitata a lungo farà scorrere i minuti rapidamente.

N.B. È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura grazie ai pulsanti «+» e «-», in qualsiasi momento dei cicli di cottura.

- Lo schermo visualizza il tempo di cottura rimanente

Controllo della temperatura

- Dopo aver impostato il contaminuti, selezionate la regolazione desiderata premendo il pulsante  il numero di volte necessario.
- Sono possibili 3 regolazioni:
 - o  (fuoco lento): cottura a circa 80°C
 - o  (bassa): cottura a circa 90°C
 - o  (alta): cottura a circa 110°C
- Una volta selezionata l'impostazione, l'apparecchio avvierà direttamente il ciclo di cottura per la durata programmata in precedenza.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, la spia riguardante la regolazione della temperatura lampeggia e un segnale acustico avverte che il ciclo di cottura è terminato.

N.B. La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento durante il ciclo di riscaldamento o di cottura.

Mescolare (pulsante «»)

- Mantenere il pulsante premuto per mescolare delicatamente gli alimenti.
- Questa funzione può essere utilizzata in qualsiasi momento durante il ciclo di riscaldamento o di cottura. Potete anche utilizzarla quando l'apparecchio è in modalità «stand by», nell'aggiungere gli ingredienti nella caraffa in vetro.
- Si raccomanda di attivare questa funzione quando si fa rosolare cipolla, aglio o altri ingredienti di base utilizzati all'inizio della ricetta.

Velocità del frullatore

- Quando l'apparecchio è in modalità «stand-by», attivare il pulsante girevole del pannello di comando per azionare la funzione frullatore.
- La velocità del frullatore va da «1» (bassa) a «4» (la più elevata). Selezionare la velocità preferita ruotando il pulsante in senso orario. Sarà possibile ridurre la velocità ruotando il pulsante in senso antiorario.

- È inoltre possibile lavorare per impulsi, ruotando il pulsante in posizione «pulse».

VELOCITÀ	NUMERO DI GIRI/MINUTO	UTILIZZO
1	11 000	Frullare liquidi/ Frullare alimenti caldi
2	15 000	
3	18 000	Frullare solidi
4	21 000	
Impulsi (Pulse)	21 000	Tritare del ghiaccio

- Per sicurezza, la velocità del frullatore può essere azionata solo quando è terminato il processo di cottura.
- È tuttavia possibile azionare la lama durante la fase di cottura utilizzando la funzione “☉”.
- È inoltre possibile interrompere manualmente il ciclo di riscaldamento premendo il pulsante ☐.
- Se si mescolano ingredienti caldi, la velocità 1 è sufficiente; non superare comunque la velocità 2.
- Quando si utilizza il frullatore per ingredienti freddi, cominciare con la velocità bassa, aumentandola gradualmente fino alla velocità 4 o fino ad ottenere la consistenza desiderata.

N.B. Non utilizzare il frullatore per più di tre minuti. Si tratta del tempo massimo di funzionamento del motore. Se la funzione frullatore viene utilizzata per più di 3 minuti, l'apparecchio si spegne per motivi di sicurezza.

E. Come realizzare una zuppa

- Posizionare il blocco motore su una superficie piana e robusta.
- Per rosolare ingredienti come cipolla o altri condimenti aromatici, aggiungere burro o olio prima che l'apparecchio cominci a riscaldarsi.
- Fare attenzione a mettere il burro sulla piastra di cottura e non sulle lame. Scegliere una temperatura bassa per sciogliere il burro.
- Posizionare la caraffa in vetro sul blocco motore e attaccare l'apparecchio ad un'apposita presa elettrica.
- Premere il pulsante «☐» per mettere l'apparecchio in «stand by».
- Selezionare il tempo di cottura. È possibile modificarlo durante la cottura.
- Rosolare il condimento aromatico, sorvegliando la cottura, in modo che la preparazione non bruci.
- Per mescolare la preparazione, utilizzare il pulsante «☉» sulla tabella dei comandi.
- Riposizione quindi il coperchio.
- Aggiungere gli altri ingredienti (verdure, brodo e aromi). Selezionare una temperatura elevata e portare tutto a ebollizione.
- Quando si prepara una minestra o un'altra preparazione calda, riempire la caraffa di vetro solo fino al segno di 1400 ml. Quando la preparazione giunge ad ebollizione, ridurre la temperatura per cuocerla a fuoco lento; decidere il tempo di cottura e lasciar cuocere così a fuoco lento.

N.B. L'apparecchio contiene un sistema elettronico di regolazione della temperatura. Il calore aumenterà e diminuirà quindi durante tutta la cottura.

- Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emetterà 4 segnali acustici.
- Per passare la minestra, usare il frullatore. Sarà possi-

bile utilizzarla solo quando l'apparecchio avrà finito di scaldare e il tempo selezionato con il contaminuti sarà terminato. Quando la vostra preparazione è pronta, passata la minestra alla velocità 1, fino ad ottenere la consistenza desiderata. La minestra è pronta.

AVVERTENZA: Nel cucinare o passare ingredienti caldi, è essenziale che il coperchio della caraffa rimanga sul frullatore.

F. Come realizzare una preparazione fredda

- Il "soup maker" può anche essere utilizzato come frullatore tradizionale, per frullare ingredienti freddi o tritare del ghiaccio.
- Posizionare il blocco motore su una superficie piana e robusta.
- Mettere tutti gli ingredienti necessari della ricetta nella caraffa in vetro. Cominciare inserendo gli ingredienti liquidi nel recipiente. Aggiungere quindi gli altri alimenti. Gli ingredienti risulteranno così frullati più uniformemente.
- Posizionare la caraffa in vetro sul blocco motore e attaccare l'apparecchio ad un'apposita presa elettrica. Rimettere il coperchio. È possibile aggiungere altri ingredienti durante la frullatura. Per questo, sollevare il cucchiaino graduato nel coperchio, versando gli ingredienti nella relativa apertura.

N.B. Quando si utilizzano ingredienti freddi, è possibile riempire la caraffa fino a 1750 ml.

- Girare il pulsante di controllo della velocità del frullatore fino alla velocità desiderata, oppure procedere per impulsi. Girare il pulsante della velocità su « 0 » una volta ottenuta la consistenza desiderata.

- Staccare immediatamente l'apparecchio dalla corrente dopo l'uso e degustare il piatto preparato.
- Non conservare alimenti o liquidi nella caraffa in vetro. Svuotare e pulire la caraffa dopo averla utilizzata.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Se il motore perde velocità, spegnere immediatamente l'apparecchio, staccarlo dalla corrente e togliere delicatamente una parte degli ingredienti. Riaccendere quindi l'apparecchio e procedere normalmente con la ricetta.

4. IL PARERE DEGLI CHEF



- Aggiungere burro o olio sulla piastra di cottura. Lasciar sciogliere prima di rosolare le verdure.
- Se la ricetta prevede l'aggiunta di formaggio o di panna a fine cottura, non far bollire la preparazione. Quasi tutte le minestre sono abbastanza calde a fine cottura da permettere lo scioglimento del formaggio con la semplice funzione «☉». Non serve scaldare ulteriormente.
- Per preparare minestre più leggere, utilizzare formaggio fresco magro al posto della panna da cucina.
- Se la minestra è troppo densa, aggiungere un po'

- d'acqua o di latte parzialmente scremato nel passarla.
- Se si prepara una zuppa di pomodoro e i pomodori sono pallidi o non abbastanza maturi, aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro per aggiungere colore e gusto alla ricetta.
 - Tagliare la maggior parte degli ingredienti in cubetti di circa 1,5 – 2,5 cm; il risultato finale sarà più omogeneo. Tagliare tutti i formaggi in pezzetti di al massimo 1,5 cm.
 - Utilizzare il tappo dosatore per misurare gli ingredienti liquidi, come l'alcool. Riposizionarlo sempre subito dopo aver aggiunto tutti gli ingredienti.
 - Se si tritano erbe aromatiche, aglio, cipolle, la buccia di un frutto, croste di pane, nocciole, spezie, ecc., controllare che caraffa e lame siano ben asciutte.
 - Se gli alimenti tendono ad appiccicarsi alle pareti della caraffa quando si utilizza il frullatore, è meglio utilizzare la funzione ad impulsi.
 - Gli impulsi devono essere brevi. Nel procedere ad impulsi, lasciar trascorrere un tempo abbastanza lungo tra un impulso e l'altro; questo permette di frullare meglio gli alimenti.
 - Non lavorare troppo gli alimenti. In genere, questo apparecchio permette di ottenere i risultati desiderati in pochi secondi.
 - Per preparare bevande fredde, raffreddare tutti gli ingredienti prima di utilizzare il frullatore.
 - Cominciare inserendo gli ingredienti liquidi nel recipiente. Aggiungere quindi gli altri alimenti. Gli ingredienti risulteranno così frullati più uniformemente.
 - Lasciar raffreddare leggermente gli alimenti caldi prima di lavorarli; questo permette di evitare un accumulo di vapore che potrebbe causare il sollevarsi del coperchio dal recipiente.
 - Lasciare il tappo dosatore socchiuso per lavorare alimenti caldi.

5. 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 secchino al suo interno.
- Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente. Per pulirlo, togliere la caraffa dal blocco motore tirandolo verso l'alto.
- Per pulire tutta la caraffa (caraffa e piastra di cottura), seguire le istruzioni di autopulizia riportate di seguito.
- È anche possibile lavare la caraffa manualmente. Per lavarla manualmente, versare acqua calda e detersivo al suo interno, strofinandola. Lavare le lame a mano con grande attenzione, poiché sono molto taglienti. Sciacquate la caraffa e asciugatela. Non immergere, tuttavia, la caraffa in acqua, in modo da non danneggiare gli elementi riscaldanti.
- Non versare acqua direttamente nella caraffa dopo aver cotto gli alimenti, lasciarla prima raffreddare.
- Lavare il tappo dosatore e il coperchio con acqua e detersivo. Quindi, sciacquarli ed asciugarli.
- Per pulire il blocco motore, staccarlo dalla corrente 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.
- Controllare sempre che ogni componente sia pulito ed asciutto prima di riporre l'apparecchio.

Autopulizia

- È possibile pulire la caraffa in modo semplice e rapido. Procedere versando 0,5 l di acqua tiepida e

- un po' di detersivo stoviglie nella caraffa.
- Impostare il contaminuti su 2 minuti e selezionare la modalità cottura a fuoco lento premendo il pulsante "3".
- Quando l'acqua è calda, interrompere la cottura e mescolare il liquido alla velocità 1 per un minuto.
- Svuotare l'acqua e ripetere l'operazione usando acqua pulita.
- Sciacquare quindi la caraffa con acqua calda ed asciugarla con cura.

6. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



AVVERTENZA: 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.

- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non immergere il blocco motore dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Posizionare sempre il blocco motore su una superficie piana, 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.
- Le lame in acciaio inossidabile sono molto taglienti. Manipolarle con cura per evitare qualsiasi rischio di incidente.
- Non posizionare mai l'apparecchio su o in prossimità di una fonte di calore.
- Non lasciare mai che il cavo penda dal piano di lavoro. Non mettere il cavo a contatto con superfici calde.
- Attendere sempre l'arresto completo del motore prima di togliere il recipiente dal blocco motore o prima di togliere il coperchio dal recipiente.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione e incustodito.
- 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.
- Non manipolare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non introdurre mai le dita nel recipiente, né toccare mai le lame quando l'apparecchio è attaccato alla corrente.
- Non superare il livello massimo indicato sul recipiente. 1,4 l per le preparazioni calde e 1,75 l per quelle fredde.
- Non sovraccaricare il mixer. Se il motore «rallenta», spegnere e staccare l'apparecchio dalla corrente. Togliere una parte degli alimenti, quindi riaccendere.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Per evitare sovraccarichi della rete elettrica, fare attenzione a non accendere altri apparecchi ad elevato consumo elettrico sullo stesso circuito.
- 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.
- Questo apparecchio è destinato ad un utilizzo esclusivamente domestico.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA.

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente, non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici. Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.



I. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de aparatos culinarios que permiten a los apasionados por 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 robustez, innovación, prestaciones y ergonomía. Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en todas las cocinas, gracias a un diseño sobrio y elegante.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Tapadera

2. Tapón dosificador

3. Jarra de cristal con asa

Incluidos:

- Recipiente de cristal
- Referencias de utilización: 1,4 L para preparaciones calientes y 1,75 L para preparaciones frías.
- Placa de cocción con revestimiento antiadherente.

4. Bloque motor con panel de control.

5. Botón marcha/ parada

6. Rueda de ajuste de la velocidad de la batidora.

7. Botón «slow mix»

8. Botón de ajuste del temporizador.

9. Botones de selección de la forma de cocción.



3. UTILIZACIÓN

A. Antes de la primera utilización

- Desembale la batidora.
- Retire la caja y las bolsas de protección.
- Limpie cuidadosamente la jarra (para más información, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento»).
- Compruebe que las piezas (especialmente los conectores situados bajo la jarra) están bien secos antes de montar el aparato.
- Monte la batidora (para más información, consulte la sección 3B).
- Llene la jarra con 0,5 L de agua y caliente durante 3 minutos. En este momento, el aparato puede liberar un poco de humo y un ligero olor. Es totalmente normal.

B. Montaje

- Coloque la tapadera sobre la jarra y empuje para que encaje.
- Coloque el tapón dosificador en su sitio, en la tapadera.
- Compruebe que la tapa y el tapón dosificador están bien colocados antes de poner en marcha la batidora.

ATENCIÓN: Cuando el aparato está calentando, puede escaparse vapor por el tapón dosificador. Es algo normal, así que tenga cuidado al manipular este tapón.

- Fije la jarra al bloque motor. Para hacerlo, sujete la jarra por el asa y haga que la marca situada debajo coincida con la que está en el bloque motor. En caso de dificultad, gire ligeramente el eje motor y em-

piece de nuevo.

NOTA: Tenga cuidado cuando coloque la jarra sobre el bloque motor. Si está mal colocada, podría dañar los interruptores de bloqueo e impedir el funcionamiento del aparato.

C. Desmontaje

- Apague el aparato y desenchúfelo.
- Levante la jarra y suéltela del bloque motor. No gire la jarra.

ATENCIÓN: Si la jarra contiene alguna preparación caliente, debe retirarla con precaución.

- Retire la tapa de la jarra de cristal. Para ello, sujete firmemente el asa de la jarra con una mano y levante la tapa con la otra, sujetándola por la parte prevista para ello.
- Luego levante el tapón dosificador para separarlo de la tapa.

D. Utilización del producto

Botón de parada/marcha

- Enchufe el aparato a la corriente. El botón de parada / marcha (⏻) empieza a parpadear. Este dispositivo de seguridad impide que se activen involuntariamente las funciones.
- Pulse una vez este botón y dejará de parpadear. El aparato está ahora en modalidad «stand by» y listo para su uso.
- Ahora puede utilizar, bien la función «batidora», bien programar el temporizador y la temperatura de cocción.

NOTA: Si desea dejar los ajustes a cero, pulse una vez más el botón de parada / marcha (⏻). El botón se pondrá a parpadear de nuevo. Todos los ajustes quedarán anulados.

NOTA: Para que este botón deje de parpadear, desenchufe el aparato.





Ajuste del temporizador

- El temporizador permite regular el tiempo de cocción, de 0 a 30 minutos.
- Cuando el aparato está en modalidad «stand by», determine el tiempo de cocción pulsando los botones «+» o «-». Cada vez que pulse uno de estos botones, escuchará una señal sonora y aumentará o disminuirá el tiempo de cocción en un minuto. Si deja el botón pulsado, los minutos pasarán más rápidamente.

NOTA: Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción gracias a los botones «+» y «-» en cualquier momento durante los ciclos de cocción.

- La pantalla presentará el tiempo de cocción restante.

Control de la temperatura

- Tras haber ajustado el temporizador, seleccione el ajuste deseado pulsando el botón  todas las veces que sea necesario.
- Hay 3 ajustes posibles.
 - o  : cocción a unos 80°C
 - o  : cocción a unos 90°C
 - o  : cocción a unos 110°C
- Una vez seleccionada la temperatura, comenzará el directamente el ciclo de cocción durante el tiempo previamente programado.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el indicador de ajuste de la temperatura parpadea y se oye una señal sonora para indicar que el ciclo de cocción ha terminado.

NOTA: La temperatura se puede modificar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

Remover (botón)



- Mantenga el botón pulsado para remover suavemente los alimentos.
- Esta función se puede utilizar en cualquier momento durante el ciclo de cocción. También puede utilizarlo con el aparato en modalidad «stand by», cuando añada ingredientes en la jarra de cristal.
- Recomendamos que active esta función cuando está sofriendo cebollas, ajo o cualquier otro ingrediente de base al comienzo de la receta.

Velocidad de la batidora

- Cuando el aparato está en modalidad «stand-by», active el botón giratorio del panel de control para accionar la batidora.
- La velocidad de la batidora va de «1» (velocidad baja) a «4» (velocidad máxima). Seleccione la velocidad de su elección girando el mando en el sentido de las agujas de un reloj. Reducirá la velocidad girando el botón en sentido contrario.

- También es posible trabajar mediante impulsos colocando el botón en la posición «pulse» (impulsos).



Velocidad	RPM	UTILIZACIÓN
1	11 000	Mezclar líquidos / Mezclar alimentos calientes
2	15 000	
3	18 000	Mezclar sólidos
4	21 000	
Pulse	21 000	Picar hielo

- Por medida de seguridad, la batidora no se puede poner en marcha hasta que ha terminado el proceso de cocción.
- No obstante, es posible hacer girar la cuchilla durante la fase de cocción utilizando la función «».
- También es posible interrumpir manualmente el ciclo de calentamiento pulsando el botón .
- Si mezcla ingredientes calientes, la velocidad 1 es suficiente, pero no supere la velocidad 2.
- Cuando utilice la batidora con ingredientes fríos, empiece por una velocidad baja y aumente gradualmente hasta la velocidad 4, o hasta obtener la consistencia deseada.

NOTA: No utilice la batidora durante más de tres minutos. Es el tiempo de funcionamiento máximo del motor. Si utiliza la función de batidora durante más de tres minutos seguidos, el aparato se apagará por medida de seguridad.

E. Cómo preparar sopa

- Coloque el bloque motor sobre una superficie plana y robusta.

- Para hacer un sofrito con ingredientes como cebolla, ajo o similar, añada el aceite antes de que el aparato se empiece a calentar.
- Eche el aceite sobre la superficie de cocción, mejor que sobre las cuchillas. Elija una temperatura baja si desea derretir mantequilla.
- Coloque la jarra de cristal sobre el bloque motor y enchúfelo en una toma de corriente adecuada.
- Pulse el botón «» para dejar el aparato en «stand by».
- Seleccione el tiempo de cocción. Puede modificarlo durante la preparación.
- Sofría la cebolla o el ajo y vigile la cocción para que no se quemen.
- Para mezclarlo todo, utilice el botón «» en el panel de control.
- Vuelva a poner la tapa.
- Añada el resto de los ingredientes (verdura, caldo, condimentos), elija una temperatura elevada y lleve a punto de ebullición.
- Cuando prepare sopa o cualquier otro plato caliente, llene la jarra de cristal únicamente hasta la marca de 1 400 ml. Cuando la sopa esté hirviendo, reduzca la temperatura, para que se siga haciendo a fuego suave, determine el tiempo de cocción y deje que se termine de hacer.

NOTA: El aparato contiene un sistema de regulación de la temperatura, de modo que el calor aumenta y disminuye a lo largo de la preparación.

- Cuando ha terminado el tiempo de cocción, el aparato sonará 4 veces.
- Para mezclar la sopa, utilice la batidora. No podrá utilizarla hasta que haya terminado el tiempo de cocción seleccionado con el temporizador. Cuando la sopa se haya cocinado, puede batirla a la velocidad 1 hasta obtener la consistencia deseada. La sopa está lista.

ATENCIÓN: Cuando cocine o mezcle ingredientes calientes, es esencial que la batidora tenga la tapadera puesta.

F. Cómo preparar un plato frío


- También puede utilizar el aparato como una batidora tradicional, es decir, para mezclar ingredientes fríos y picar hielo.
- Coloque el bloque motor sobre una superficie plana y robusta.
- Coloque todos los ingredientes necesarios para la receta dentro de la jarra de cristal. Empiece colocando los ingredientes líquidos. Luego añada el resto de los alimentos. Los ingredientes se mezclarán de manera más uniforme.
- Coloque la jarra de cristal sobre el bloque motor y enchúfelo en una toma de corriente adecuada. Vuelva a poner la tapa. Es posible añadir otros ingredientes durante la mezcla. Para ello, levante el tapón dosificador y añada los ingredientes por el hueco.

NOTA: Cuando utilice ingredientes fríos, puede llenar la jarra hasta 1 750 ml.

- Gire el botón de control de velocidad de la batidora hasta la velocidad elegida o trabaje mediante impulsos. Gire el botón de velocidad hasta « 0 » cuando haya obtenido la consistencia deseada.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de su uso y disfrute de su plato.
- No deje alimentos, sólidos o líquidos, dentro de la jarra de cristal. Vacíe y limpie la jarra después de su uso.
- No sobrecargue el aparato. Si el motor pierde velocidad, detenga la batidora inmediatamente, desenchúfela y retire con cuidado una parte de los ingredientes. Vuelva a poner el aparato en marcha y siga con la preparación.

4. RECOMENDACIONES DE LOS CHEFS



- Añada aceite o mantequilla sobre la placa de cocción y deje que se caliente antes de sofreír la verdura.
- Si va a añadir queso o nata al final de la cocción, no deje que hierva la sopa. La mayor parte de las sopas están suficientemente calientes al final de la cocción como para que el queso se disuelva utilizando simplemente la función «». No es necesario calentarla más.
- Para preparar sopas bajas en calorías, utilice queso fresco desnatado en lugar de nata.
- Si la sopa está demasiado espesa, añada un poco de agua o leche semidesnatada en el momento de batir.
- Si prepara sopa de tomate, en caso de que tenga poco color, por no estar los tomates suficientemente maduros, añada una cucharada de tomate concentrado para darle color y sabor.
- Corte los ingredientes en cubos de 1,5-2,5 cm para obtener un resultado más homogéneo. Corte el queso en trozos de máximo 1,5 cm.
- Utilice el tapón dosificador para medir los ingre-

dientes líquidos, como el alcohol. Vuelva a colocar el tapón en cuanto haya añadido todos los ingredientes.

- Cuando esté picando hierbas aromáticas, ajo, cebolla, ralladura de limón, pan seco, avellanas, especias, compruebe que la jarra y las cuchillas están bien secas.
- Si los alimentos tienen tendencia a pegarse a las paredes de la jarra cuando utiliza la batidora, es mejor utilizar impulsos.
- Los impulsos deben ser breves. Cuando trabaje por impulsos, haga una pausa lo bastante larga entre impulsos como para que los alimentos se mezclen bien.
- No trabaje demasiado los alimentos. En la mayor parte de los casos, este aparato permite obtener los resultados deseados en solo unos segundos.
- Para preparar bebidas heladas, enfríe los ingredientes antes de utilizar la batidora.
- Empiece colocando los ingredientes líquidos. Luego añada el resto de los alimentos. Los ingredientes se mezclarán de manera más uniforme.
- Deje que los alimentos calientes se enfríen ligeramente antes de mezclarlos, lo que permite evitar una acumulación de vapor que podría levantar la tapadera.
- Deje el tapón dosificador entreabierto cuando esté mezclando alimentos calientes.

5. LIMPIAR Y GUARDAR

- Puede dejar la batidora sobre el mostrador de la cocina. Debe desenchufarla 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 del bloque motor, tirando hacia arriba.
- Para limpiar la jarra junto con la placa de cocción, siga las instrucciones de autolimpieza que encontrará más adelante.
- También es posible lavar la jarra manualmente. Para ello, ponga agua caliente jabonosa en el interior de la jarra y frótelas. Lave las cuchillas a mano con mucho cuidado, pues están muy afiladas. Aclare la jarra y séquela. No obstante, no deje la jarra en remojo para no dañar los elementos calentadores.
- No eche agua directamente en la jarra después de haber preparado alimentos. Deje primero que se enfríe.
- Lave el tapón dosificador y la tapadera con agua jabonosa. Aclare y seque inmediatamente.
- Para limpiar la base, desenchúfela y utilice una esponja húmeda impregnada con un detergente suave. No utilice una esponja abrasiva.
- No sumerja en ningún caso el bloque motor en agua o en otro líquido y no lo meta en el lavavajillas.
- Compruebe que las piezas estén limpias y secas antes de guardar el aparato.

Autolimpieza

- La jarra puede limpiarse de forma sencilla y rápida. Para ello, ponga dentro medio litro de agua tibia y un poco de lavavajillas.
- Ajuste en temporizador a dos minutos y seleccione

- «cocción lenta» pulsando el botón « 3 ».
- Cuando el agua esté caliente, detenga la cocción y mezcle en velocidad 1 durante un minuto.
- Retire el agua y repita la operación utilizando agua limpia.
- Aclare la jarra con agua caliente y séquela con precaución.

6. CONSIGNAS DE SEGURIDAD



ATENCIÓN: Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

- Utilice el electrodoméstico exclusivamente de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No sumerja el bloque motor en agua o en cualquier otro líquido.
- Coloque siempre el bloque motor 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.
- La cuchilla inoxidable está muy afilada. Manéjela con precaución para evitar hacerse daño.
- No coloque el electrodoméstico sobre una fuente de calor o cerca de ella.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador. No coloque el cable en contacto con superficies calientes.
- Espere siempre a que el motor se haya parado completamente antes de separar la jarra del bloque motor o de quitar la tapadera.
- No ponga en marcha la batidora en vacío.
- Nunca la mueva cuando está funcionando.
- No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia.
- Después de cada utilización, limpie la jarra y vuelva a armarla completamente, con la tapadera y el tapón dosificador.
- No coloque la jarra sobre el bloque motor ni la retire con el motor en marcha.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- No introduzca nunca los dedos en la jarra, ni toque las cuchillas con la batidora enchufada.
- No supere el nivel máximo indicado en la jarra: 1,4 L para preparaciones calientes y 1,75 L para preparaciones frías.
- 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.
- Para evitar una sobrecarga de la red eléctrica, no conecte otros aparatos de fuerte consumo eléctrico en el mismo circuito.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o bien por personas sin experiencia o conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión o con instrucciones previas de una persona responsable de su seguridad. Conviene vigilar a los niños para evitar que jueguen con este aparato.
- Este aparato cumple con los requisitos básicos de las Directivas 04/108/CEE (Compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).
- No la utilice en exteriores.
- Este electrodoméstico está destinado a un uso estrictamente doméstico.

EQUIPOS 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.: <u>SB2E IB-11/486</u>	
Size : <u>185mm(W) X 185mm(H)</u>	
Material: <u>Cover:157gsm matt artpaper,Inside:120gsm gloss artpape</u>	
Coating: <u>Gloss Varnishing in cover</u>	
Color (Front): <u>1C+1C(Black)</u>	
(Back): <u>1C(Black)</u>	
Date: <u>17/08/11</u>	Co-ordinator : <u>Astor You/Andy WS Chen</u>
XieFaXing Description : <u>SB2E IB-11/486</u>	OPERATOR: <u>Chen</u>
XieFaXing Code : <u>E SB2E IB-11/486</u>	

