

**ERC**

Блендер ручной электрический  
Производитель: BaByliss SARL  
99 Avenue Aristide Briand  
92120, Монруж, Франция  
Факс 33 (0) 1 46 56 47 52  
Сделано в Китае  
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2020 / 10

**BABYLISS SARL**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

L1 IB-20/340



**CORDLESS PRO HAND BLENDER**  
**MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL SANS FIL**

RHB100E  
Q171a

**Cuisinart®**

**Cuisinart®**

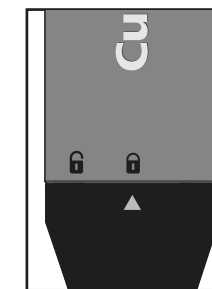


Fig. 1



Fig. 2

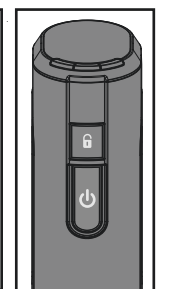


Fig. 3

## SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité .....	1
2. Introduction .....	6
3. Caractéristiques du produit .....	6
4. Utilisation .....	7
5. Conseils & astuces .....	9
6. Nettoyage & entretien .....	11
Garantie internationale .....	99

## CONTENTS

1. Safety cautions.....	12
2. Introduction .....	16
3. Product features .....	17
4. Use .....	17
5. Hints & tips .....	19
6. Cleaning & maintenance .....	21
International Guarantee .....	99

## INHALTSVERZEICHNIS

1. Sicherheitshinweise .....	22
2. Einleitung .....	27
3. Produktübersicht .....	27
4. Bedienungsanleitung .....	28
5. Tipps & tricks .....	30
6. Reinigung & pflege .....	32
Internationale Garantie .....	99

## INHOUD

1. Veiligheidsinstructies .....	33
2. Inleiding.....	38
3. Productgids.....	38
4. Gebruiksaanwijzing .....	38
5. Tips & tricks .....	40
6. Reiniging & onderhoud.....	42
Internationale garantie .....	99

## CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza.....	44
2. Introduzione.....	49
3. Caratteristiche del prodotto.....	49
4. Istruzioni Per L'uso .....	49
5. Consigli & astuzie .....	51
6. Pulizia & manutenzione.....	53
Garanzia internazionale .....	99

## CONTENIDO

1. Consignas de seguridad .....	55
2. Introducción .....	60
3. Características del producto .....	60
4. Instrucciones .....	60
5. Consejos & sugerencias .....	62
6. Limpieza & mantenimiento .....	64
Garantía Internacional .....	99

## ÍNDICE

1. Instruções de segurança .....	65
2. Introdução.....	70
3. Características do produto .....	70
4. Modo de emprego.....	70
5. Sugestões & dicas .....	72
6. Limpeza & manutenção.....	74
Garantia internacional.....	99

## SPIS TREŚCI

1. Przepisy Bezpieczeństwa .....	76
2. Wstęp .....	81
3. Specyfikacja produktu .....	81
4. Instrukcja Obsługi .....	82
5. Sugestie & wskazówki .....	84
6. Czyszczenie & konserwacja .....	86
Gwarancja międzynarodowa .....	99

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила безопасности .....	87
2. Вступление.....	93
3. Характеристики и комплектация изделия .....	93
4. Руководство По Эксплуатации....	94
5. Полезные советы .....	96
6. Уход и обслуживание.....	98
Международная гарантия .....	99

# 1. CONSIGNES DE SECURITE

## (TRADUCTIONS DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET LES CONSERVER EN LIEU SÛR EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Toujours suivre les consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à l'appareil. Cet appareil doit exclusivement être utilisé comme décrit dans la présente notice. L'utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des blessures.


- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambres d'hôtes.
- Pendant l'utilisation et le nettoyage, il convient de manipuler les accessoires avec précaution.
- Faire preuve de prudence en versant des liquides chauds dans le récipient afin d'éviter les projections dues aux jets de vapeur soudains.

**N.B.:** utiliser exclusivement des ingrédients/liquides tièdes dans le récipient.

- Cet appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions

concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Pendant et après son utilisation, conserver l'appareil et son chargeur en dehors de la portée des enfants.
- Toujours vérifier que l'appareil et ses accessoires ne présentent pas de traces apparentes de dommages avant leur utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le service clientèle de Cuisinart (consulter la page 99 pour obtenir de plus amples informations).
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service clientèle (consulter la page 99 pour obtenir de plus amples informations). Le consommateur ne peut pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- Cet appareil peut rester branché à l'alimentation électrique en toute sécurité lorsqu'il n'est pas utilisé afin que ses batteries soient chargées en permanence. Cependant, il doit être débranché avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé ou lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Cet appareil contient un jeu de batteries lithium-ion rechargeables qui ne peuvent être retirées en vue de leur chargement et remplacées.
- Les bornes d'alimentation ne peuvent être court-circuitées.

- **AVERTISSEMENT** : pour recharger le jeu de batteries, utiliser exclusivement le chargeur amovible fourni avec cet appareil. Ce symbole  indique que l'appareil dispose d'un câble d'alimentation amovible en vue de son chargement.
- Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. En cas de questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, merci de prendre contact avec le service clientèle (consulter la page 99 pour obtenir de plus amples informations).
- **AVERTISSEMENT** : éviter tout contact avec les parties mobiles. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à distance des accessoires afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil. Une spatule peut uniquement être utilisée lorsque l'appareil est éteint.
- **AVERTISSEMENT** : ne pas placer les doigts près des accessoires. Pour déloger des aliments, s'assurer au préalable que l'appareil soit bien éteint.
- Le chargeur doit être branché dans une prise électrique située à distance de l'évier ou d'une surface chaude.
- Ne pas utiliser de rallonge. Brancher le chargeur directement dans une prise électrique.
- Ne pas charger l'appareil dans une prise extérieure.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Seuls les accessoires de cet appareil ont été conçus pour être immergés dans de l'eau ou dans un autre liquide. Ne jamais immerger les autres éléments de cet appareil. Si le mixeur plongeant tombe dans un liquide, le retirer immédiatement du liquide, puis le nettoyer et le sécher soigneusement avant de poursuivre.

- Retirer la lame du mini-hachoir avant de procéder au nettoyage.
- Ne pas remplir le récipient gradué à l'excès. Ne pas dépasser le niveau maximum.
- Ne pas actionner le mixeur plongeant à vide car cela risquerait d'endommager le moteur.
- Ne pas mixer de liquides chauds dans le récipient.
- Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- **ATTENTION** : manipuler la lame avec précaution. Les lames sont tranchantes et peuvent provoquer des blessures. NE PAS tenter de retirer les lames de leur dispositif.

**N.B.:** la lame en acier inoxydable ne peut être retirée du dispositif noir.



**AVERTISSEMENT** : les sachets en polyéthylène entourant l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conserver ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.



#### **MISE AU REBUT DE LA BATTERIE:**

Afin de réduire les risques pour la santé et l'environnement à la fin du cycle de vie de ce produit, la législation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et la directive concernant les déchets de piles et accumulateurs imposent au consommateur de déposer ce produit dans un centre de collecte adéquat qui se chargera de l'envoyer en vue de l'élimination de sa batterie et de son recyclage adéquat. Prendre contact avec les autorités locales pour obtenir de plus amples renseignements à propos de son recyclage et de sa mise au rebut en toute sécurité dans votre région.

Le symbole figurant sur le produit ou son emballage indique

que cet appareil ne peut être traité comme un déchet ménager. Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage d'équipements électriques et électroniques. Contribuer à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique qui pourraient découler d'un traitement des déchets inapproprié de ce produit en veillant à ce que ce produit soit mis au rebut correctement. Pour obtenir de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, prendre contact avec votre administration locale ou votre service local de traitement des déchets ménagers.

### **Sécurité pendant l'utilisation**

Avant la première utilisation, retirer tous les emballages, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du mixeur plongeant.

- Manipuler le pied mixeur avec la plus grande précaution car les lames sont TRÈS tranchantes.
- Pour éviter les éclaboussures, plonger d'abord le pied mixeur dans la préparation avant d'actionner l'appareil. De même, relâcher le bouton marche/arrêt avant de le retirer.
- Pour mixer des liquides froids / tièdes, utiliser un grand récipient tel que celui fourni avec l'appareil ou procéder par petites quantités afin d'éviter les débordements.
- **AVERTISSEMENT** : pour mixer des liquides chauds, utiliser un grand récipient résistant à la chaleur ou procéder par petites quantités. Faire très attention lors de l'utilisation de liquides chauds afin d'éviter toute brûlure découlant d'un débordement, d'un jet de vapeur soudain ou d'éclaboussures. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé d'incliner légèrement le mixeur plongeant afin que la main ne se trouve pas directement au-dessus de la vapeur. Le récipient fourni ne peut être utilisé avec des liquides chauds.
- Éviter toute mise en marche involontaire. Ne jamais actionner

le bouton de verrouillage / déverrouillage tout en appuyant sur le bouton marche / arrêt à moins d'être prêt à utiliser le mixeur plongeant.

- Ne pas utiliser ce mixeur plongeant pour tout autre usage que celui auquel il est destiné, à savoir, la préparation de boissons et d'aliments.
- Le chargeur doit être branché dans une prise électrique située à distance de l'évier ou des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser de rallonge. Brancher le chargeur directement dans une prise électrique.
- Ne pas charger l'appareil dans une prise extérieure.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Si le mixeur plongeant tombe dans un liquide, le retirer immédiatement du liquide, puis le nettoyer et le sécher soigneusement avant de poursuivre.

## 2. INTRODUCTION

**Félicitations ! Vous venez d'acheter le mixeur plongeant Cuisinart.**

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnelle et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consulter notre site Internet [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

## 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT (voir couverture)

1. Port de charge (non illustré)
2. Indicateurs de charge de la batterie
3. Bouton de verrouillage / déverrouillage
4. Bouton marche / arrêt
5. Appareil
6. Pied mixeur
7. Mini-hachoir
8. Fouet
9. Embout du fouet



## 10. Récipient

## 11. Câble USB et chargeur

# 4. UTILISATION

Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide afin d'éliminer les saletés ou la poussière. Sécher minutieusement l'appareil à l'aide d'un chiffon doux absorbant. Nettoyer soigneusement tous les accessoires (à l'exception du chargeur) dans de l'eau chaude savonneuse.

**N.B. :** ne pas utiliser de détergents abrasifs, d'ustensiles à récurer ou d'éponges à récurer. Manipuler le pied mixeur avec la plus grande précaution car les lames sont très tranchantes.

### A. CHARGER LE MIXEUR PLONGEANT

Les batteries de votre mixeur plongeant n'ont pas été chargées complètement. Avant de l'utiliser, elles doivent être chargées jusqu'à ce que les trois voyants bleus soient allumés. Une fois chargées, il pourra fonctionner en continu pendant environ 30 minutes selon la recette. Le mixeur plongeant sera complètement chargé au bout de 130 minutes environ.

**N.B. :** pour charger l'appareil, insérer la fiche Micro USB du câble d'alimentation dans le port de charge situé à l'arrière de l'appareil. Insérer la fiche USB dans le chargeur, puis brancher le chargeur dans une prise de courant.

### Indicateurs de charge de la batterie

Les voyants bleus clignotent lorsque la batterie est en charge. Lorsque les trois voyants sont allumés, cela signifie que la batterie est complètement chargée et prête à être utilisée. Les voyants s'éteignent à mesure que la batterie se décharge. La batterie doit être rechargée lorsque le dernier voyant clignote. Si la batterie est complètement déchargée, l'appareil ne fonctionnera pas.

**N.B. :** le mixeur plongeant ne peut être utilisé lorsqu'il est branché et en charge.

### B. SÉLECTIONNER LES ACCESSOIRES

Avant d'utiliser l'appareil, sélectionner l'embout le mieux adapté à la préparation des ingrédients. À titre d'indication, les embouts peuvent être utilisés comme suit :


**Pied mixeur** – Sert à mixer, par exemple à réduire en purée des fruits et des légumes, à émulsionner des ingrédients comme de la mayonnaise, à préparer des sauces, des vinaigrettes et des smoothies et à mixer des soupes parfaitement lisses. Convient également pour mélanger des ingrédients secs et faire mousser du lait.

**Fouet** – Idéal pour émulsionner, fouetter de la crème ou battre des blancs en neige afin de préparer des meringues, des pâtes ou des mousses (ainsi que tous les autres ingrédients que l'on fouette normalement à la main).

**Récipient** – Il est conseillé de l'utiliser avec le pied mixeur pour les ingrédients froids / tièdes uniquement. Son bord haut permet d'éviter les éclaboussures pendant la préparation.

**Mini-hachoir** – Idéal pour hacher menu des légumes, comme des oignons et peut servir à la préparation de sauces froides et vinaigrettes. Il permet également de préparer des pâtés (par ex. de maquereau ou de foie de volaille) et des sauces (par ex. du pesto). Il sert aussi à préparer de la chapelure et à hacher des herbes et des épices.

## C. ASSEMBLER LES ACCESSOIRES

Sur l'appareil, les symboles  /  s'alignent avec la flèche figurant sur les différents accessoires (**Fig. 1 - voir couverture**).

### Pied mixeur

Emboîter l'appareil dans le pied mixeur et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche du mixeur plongeant s'aligne avec le symbole de verrouillage de l'appareil.

### Fouet

S'assurer que le fouet soit inséré correctement dans son embout en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Emboîter l'appareil dans l'embout du fouet, maintenir fermement l'embout et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa flèche s'aligne avec le symbole de verrouillage de l'appareil.

### Mini-hachoir

Emboîter l'appareil dans le couvercle du mini-hachoir, maintenir fermement le couvercle et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa flèche s'aligne avec le symbole de verrouillage de l'appareil.

**N.B. :** le couvercle doit se trouver sur le mini-hachoir avant que l'appareil soit fixé (**Fig. 2**).

## D. RETIRER LES ACCESSOIRES

Pour retirer un accessoire, tenir l'appareil d'une main et de l'autre, tourner le haut de l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre (la flèche doit être alignée avec le symbole de déverrouillage figurant sur l'appareil). Ensuite, détacher l'accessoire de l'unité principale.

**REMARQUE :** pour enlever l'embout du fouet, éviter de tirer sur le fouet en acier inoxydable (tirer plutôt sur l'embout du fouet).

## E. FONCTIONNEMENT

Pour actionner le mixeur plongeant, appuyer sur le bouton de déverrouillage jusqu'à ce que les voyants bleus s'allument, puis appuyer sur le bouton marche / arrêt pour allumer l'appareil (**Fig. 3**).

**N.B. :** l'appareil est équipé d'une sécurité et se verrouillera automatiquement lorsque le bouton marche / arrêt est relâché pendant plus de 1,5 seconde. Suivre la même procédure pour remettre le mixeur plongeant en marche.

**N.B. :** pour mixer par impulsions, appuyer sur le bouton de déverrouillage afin d'activer l'appareil, puis appuyer plusieurs fois sur le bouton marche / arrêt.

**REMARQUE :** le produit est équipé d'une protection contre les surcharges. S'il s'arrête inopinément, il se coupera et le voyant bleu de charge de la batterie clignotera.

Pour remettre l'appareil en marche, il suffit d'appuyer sur le bouton de déverrouillage et sur le bouton marche / arrêt.

**AVERTISSEMENT :** pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à distance afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil. Une spatule peut uniquement être utilisée lorsque l'appareil est éteint.

## 5. CONSEILS & ASTUCES

### Pied mixeur

- La lame mixe et mélange les ingrédients en y incorporant seulement une très faible quantité d'air.
- Pour éviter les éclaboussures, plonger d'abord l'appareil dans le mélange avant de le mettre en marche. De même, relâcher le bouton marche / arrêt avant de retirer l'appareil du mélange.
- Remuer délicatement de haut en bas en veillant à garder le protège-lame du pied mixeur totalement immergé dans le liquide pour éviter les éclaboussures (incliner la casserole ou le récipient pour augmenter la profondeur et permettre l'utilisation du mixeur plongeant).
- Si la casserole ou le récipient est pourvu d'un revêtement antiadhésif, veiller à ne pas griffer celui-ci avec le mixeur plongeant.
- Si la préparation à mixer se trouve dans une casserole sur le feu, retirer la casserole de la source de chaleur afin de protéger le mixeur plongeant contre la surchauffe. Le pied mixeur peut être utilisé avec des aliments / liquides d'une température allant jusqu'à 100 °C.
- Pour mélanger des liquides (en particulier des liquides chauds), utiliser un grand récipient résistant à la chaleur ou procéder par petites quantités afin d'éviter les débordements, les éclaboussures et les risques de brûlures.
- **N.B. :** le récipient fourni avec l'appareil ne peut être utilisé avec des liquides chauds.
- Pour mixer des soupes, procéder d'abord par impulsions afin de traiter les gros morceaux tendres, puis augmenter la vitesse pour obtenir un mélange lisse.

### AVERTISSEMENTS :

- Ne pas retirer le pied mixeur du liquide pendant son fonctionnement afin d'éviter les éclaboussures.
- Ne pas laisser le mixeur plongeant dans une casserole chaude sur une source de chaleur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas essayer de mixer des noyaux de fruits, des os ou d'autres matières dures qui risquent d'endommager la lame.
- Ne pas remplir le récipient à l'excès. Le mélange augmente de niveau lorsqu'il est mixé et risque donc de déborder.
- Garder les doigts à l'écart des lames. Pour déloger des aliments coincés, s'assurer au préalable que l'appareil soit bien débranché.

### Fouet

- Pour battre des blancs en neige, utiliser un bol en verre ou en métal propre. Pour aider à raffermir les blancs d'œufs, ajouter 1/8 de cuillerée à café de crème de tartre par blanc d'œuf avant de les battre. Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une neige bien ferme.
- Éviter de battre trop longtemps des blancs d'œufs car ils se dessècheront et perdront de leur fermeté.
- Pour incorporer du sucre à des blancs d'œufs fouettés, ajouter progressivement le sucre dès qu'une neige souple se forme, puis continuer à battre le mélange jusqu'à obtenir la bonne consistance.
- Pour fouetter une crème épaisse, utiliser de préférence un bol bien froid et si possible refroidir le fouet. Le récipient idéal pour fouetter de la crème est profond et présente un fond arrondi permettant de limiter les éclaboussures.
- Sortir la crème du réfrigérateur juste avant de la battre. La crème fouettée se consomme plus

ferme ou plus onctueuse selon vos préférences. Elle peut être parfumée selon vos goûts. Pour obtenir un résultat optimal, fouetter la crème juste avant de la consommer.

**ATTENTION :** ne pas plonger l'embout du fouet dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

**AVERTISSEMENT :** pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à distance du fouet afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil. Une spatule peut uniquement être utilisée lorsque l'appareil est éteint.

### **Mini-hachoir**

- Le mini-hachoir est idéal pour hacher des aliments tendres comme des herbes, du céleri, des oignons et de l'ail.
- Couper les gros morceaux en dés de taille régulière afin d'obtenir un résultat homogène.
- Pour hacher des herbes fraîches : le bol, la lame et les herbes doivent être lavés et séchés avec soin.
- Pour hâcher de la viande, de la volaille ou du poisson : les aliments doivent être froids, mais pas gelés, et coupés en morceaux plus petits avant d'être hachés.

### **AVERTISSEMENTS :**

- Ne pas remplir trop le bol de préparation afin d'éviter des résultats irréguliers et une tension inutile au moteur.
- La quantité ne peut pas dépasser le niveau maximum indiqué sur le bol.

### **A. HACHER DES HERBES FRAÎCHES :**

Les herbes aromatiques, le bol et la lame doivent être parfaitement propres et secs. Couper les tiges des herbes pour ne conserver que les parties tendres. Placer les feuilles dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

### **B. HACHER DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE, DU POISSON ET DES CRUSTACÉS :**

Les aliments doivent être bien froids, mais pas congelés. Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm et les disposer dans le bol. Hacher jusqu'à obtenir un résultat régulier. Pour obtenir un résultat plus fin, hacher en continu pendant quelques secondes. Si nécessaire, utiliser une spatule pour ôter les aliments collés à la paroi du bol.

### **C. HACHER DES NOIX :**

Pour hacher grossièrement des noix, procéder en continu jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Vérifier fréquemment le contenu du bol afin d'éviter que les noix s'agglutinent. Au besoin, utiliser une spatule pour répartir uniformément les noix dans le bol de préparation. Pour réduire des aliments en poudre, hacher en continu jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

### **D. RÉDUIRE EN PURÉE :**

Couper les aliments en morceaux de 1,5 cm et les disposer dans le bol. Appuyer par impulsions pour hacher grossièrement, puis maintenir le bouton enfoncé jusqu'à obtenir une purée.

**N.B. :** ce procédé ne convient pas aux pommes de terre cuites qui développent une texture collante lorsqu'elles sont préparées avec la lame en métal.

## 6. NETTOYAGE & ENTRETIEN

Nettoyer soigneusement le mixeur plongeant après chaque utilisation.

**Appareil** : retirer tous les accessoires de l'appareil. Nettoyer l'appareil uniquement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergents abrasifs pouvant rayer la surface de l'appareil.

**Pied mixeur** : retirer l'accessoire de l'appareil. Laver le pied mixeur à la main dans de l'eau chaude savonneuse ou le déposer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

**AVERTISSEMENT** : attention aux lames fixes très tranchantes du pied mixeur. Elles doivent être manipulées avec précaution afin d'éviter toute blessure.

**Fouet** : retirer l'embout complet de l'appareil. Pour le nettoyer, détacher le fouet en métal de l'embout en tirant dessus. Nettoyer l'embout à l'aide d'un chiffon propre et humide. Nettoyer le fouet en métal dans de l'eau chaude savonneuse ou le déposer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne pas plonger l'embout dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

**Mini-hachoir** : retirer l'accessoire de l'appareil. Pour enlever le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyer le couvercle à l'aide d'un chiffon propre et humide. Nettoyer la lame et le bol dans de l'eau chaude savonneuse ou les laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

**AVERTISSEMENT** : laver les lames avec prudence. Elles sont très tranchantes et doivent être manipulées avec précaution afin d'éviter toute blessure.

**Récipient** : nettoyer le récipient dans de l'eau chaude savonneuse ou le laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

## 1. SAFETY CAUTIONS (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

CAREFULLY READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.


Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book. There is a risk of injury if the product is misused.

- This appliance is for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Care should be taken when handling the attachments, during use and cleaning.
- Be careful if hot liquid is poured into the blending jug as it can be ejected out due to sudden steaming.

**N.B.** Only luke warm liquids/ingredients should be used with the blending jug.

- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and power adapter out of reach of children during

and after use.

- Always inspect the appliance and appliance accessories before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (see “International guarantee” on page 99).
- Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care (see “International guarantee” on page 99). No repair must be attempted by the consumer.
- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
- Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
- The appliance is safe to be left plugged into the electrical supply when not in use to ensure the batteries are always charged. It should however be unplugged before assembling, disassembling, cleaning or if not being used for a prolonged period of time.
- This product contains a Lithium Ion rechargeable battery pack that is not to be removed from the appliance for charging. The batteries in this appliance are non-replaceable.
- The supply terminals are not to be short circuited.
- **WARNING:** For the purposes of recharging the battery pack, only use the detachable charging supply unit provided with this appliance. This symbol  indicates there is a detachable power supply for means of charging.
- This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System

performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see “International guarantee” on page 99).

- **WARNING:** Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the unit is not operating.
- **WARNING:** Do not put fingers near the attachments. To dislodge food ensure mixer is not in operation first.
- The charger should be plugged into an electrical socket away from a sink or any hot surface.
- Do not use an extension cord. Plug the charger directly into an electrical socket.
- Do not charge the unit using an outdoor socket.
- To protect against electrical shock, do not put the main unit in water or other liquids. Only the attachments, of this appliance, have been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If the hand mixer falls into liquid, remove immediately, clean and dry the unit thoroughly before continuing.
- Always remove blade assembly from the cup before cleaning.
- Do not overload the blending cup. Observe the maximum fill line.
- Do not run the blender empty - this will damage the motor.
- Do not blend hot liquids in the blending cup.
- Do not put the main unit in water or other liquids
- **CAUTION:** Handle the blade carefully. The blades are sharp and may cause injury. DO NOT attempt to remove blades from assembly.

**N.B.** The stainless steel blade cannot be removed from the black blade assembly.





**WARNING:** Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.



### **BATTERY DISPOSAL**

To minimise hazards to health and the environment at the end of this product's life, laws dealing with Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and The Waste Battery Directive require you to dispose of this product at a suitable collection facility where it will be sent in order to remove the batteries and for appropriate recycling. Please contact your local authorities for more details on recycling and safe disposal of these in your area.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

### **Safety During Use**

Before first use, remove all packaging and any promotional labels or stickers from the Hand Blender.

- Handle the blending shaft with extreme care, the blades are VERY sharp.
- To avoid splashing, always insert the attachment into the mixture before activating, and release the 'On/Off' button before removing.
- When mixing cool/ lukewarm liquids, use a tall container

such as the jug provided or make small quantities at a time to reduce spillage.

- **WARNING:** When mixing hot liquids, use a much larger heat-proof container or process smaller quantities. Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, sudden steaming and splattering. In order to avoid scalds from steam it may be advisable to angle the blender slightly so that your hand is not directly above the steam. The blending jug provided is not suitable for use with hot liquids.
- Prevent unintentional starting. Never press the 'Safety lock/unlock' button while pressing the 'On/Off' button unless you are ready to use your blender.
- Do not use this hand blender for anything other than its intended use of preparing foods and beverages.
- The charger should be plugged into an electrical socket away from a sink or any hot surface.
- Do not use an extension cord. Plug the charger directly into an electrical socket.
- Do not charge the unit using an outdoor socket.
- To protect against electrical shock, do not put the main unit in water or other liquids. If the hand blender falls into liquid, remove immediately, clean and dry the unit thoroughly before continuing.

## 2. INTRODUCTION

### **Congratulations on you purchase of the Cuisinart Hand Blender.**

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas visit our website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

### 3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

1. **Charging port (not shown)**
2. **Indicator Lights**
3. **Lock / Unlock Button**
4. **On / Off Switch**
5. **Main Unit**
6. **Blending Shaft**
7. **Mini Chopper**
8. **Whisk Attachment**
9. **Whisk Gearbox**
10. **Blending Jug**
11. **USB lead and adaptor**

### 4. USE

Before first use, we recommend that you wipe the main unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft absorbent cloth. Carefully clean all the attachments (except for the charging base) in warm soapy water.

**N.B.** Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer. Take care when handling the blending shaft, as the blades are very sharp.

#### A. CHARGING THE HAND BLENDER

The batteries in your hand blender have not been fully charged. Before using, the batteries must be charged until all three blue lights are illuminated. With a full charge, your hand blender will run for approximately 30 minutes, depending on the recipe. Your hand blender will be fully charged in approximately 130 minutes.

**N.B.** To charge the main unit, insert the Micro USB end of charging lead into the charging port at the back of the main unit. Plug the USB end directly into the adapter plug and then into a mains supply outlet.

#### Battery Life Indicator Lights

The indicator lights will flash blue, when the battery is being charged. When all three lights are illuminated, this means the battery is fully charged and is then ready to use. As the battery starts to run down, the indicator lights will turn off. The battery will need to be recharged when the last indicator light is flashing. If the battery has completely run down on the unit, it will not operate.

**N.B.** The Hand Blender cannot be used while it is plugged in and charging.

#### B. SELECTING THE ATTACHMENT

Before use, you will need to select which attachment is most suitable for the ingredients you wish to process. As a guide, the attachments can be used for the following functions:



**Blending shaft** – Use for blending/mixing tasks such as puréeing fruits and vegetables, emulsifying ingredients such as mayonnaise, mixing sauces, dressings & smoothies and blending soups to a smooth consistency. It is also ideal for combining dry ingredients and frothing milk.

**Whisk attachment** – This attachment is great for incorporating air and can be used to whip cream, egg whites for meringues, batters or mousses (plus any other task that you would normally whisk by hand).

**Blending Jug** – This is recommended for use with the blending shaft for cool/lukewarm ingredients only, the high sided jug is ideal for blending ingredients without splashing.

**Mini Chopper** – This is great for chopping vegetables, such as onions, into smaller pieces and can be used to make dips and dressings. It can also be used when making pate (such as mackerel or chicken liver) and sauces, such as pesto. It's also ideal for making breadcrumbs and for chopping herbs and spices.

## C. ASSEMBLY

On the main unit, there are  /  symbols, these match up with the arrows which are shown on each attachment. (See Fig. 1)

### Blending shaft

Place the main unit onto the blending shaft and twist anti-clockwise until the arrow on the blending shaft aligns with the lock symbol on the main unit.

### Whisk Attachment

Ensure the whisk attachment is fitted onto its gearbox, by pushing the two pieces together, until you feel them connect securely into place. Place the main unit onto the assembled whisk attachment and, holding the gearbox section, twist the whisk anti-clockwise until arrow on the gearbox aligns with the lock symbol on the main unit.

### Mini Chopper

Place the main handle onto the lid of the mini chopper, hold the attachment securely and twist the main unit anti-clockwise until the arrow on the attachment aligns with the lock symbol on the main unit.

**N.B.** The lid needs to be on the mini chopper before the main unit is attached. (Fig. 2)

## D. REMOVING THE ATTACHMENTS

To remove each attachment, hold the main unit with one hand and with the other hand twist the top of the attachment clockwise (then arrow symbols should align with the unlock symbol on the main unit) then pull away from the main unit.

**NOTE:** When removing the whisk assembly, take care not to grasp the stainless steel whisk attachment itself (use the whisking gearbox instead).

## E. OPERATION

To operate the hand blender, press and hold the 'Safety unlock' button until the blue lights illuminate, then press the power button to start the appliance (Fig. 3)

**N.B.** The appliance has a safety feature and will automatically lock again after the power button is released for more than 1.5 seconds. Follow the same sequence as above to re-activate the blender.

**N.B.** To Pulse, press and hold the 'Safety unlock' button to activate the unit, then repeatedly press the 'On/Off' button as desired.

**NOTE:** The product comes with an overload protection feature. If the unit stops unexpectedly, it will cut out and the battery power indication light will flash blue.

You can reactivate by pressing the 'Safety unlock' button and the 'On/Off' button.

**WARNING:** Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the whisk attachment during operation to reduce risk of injury to persons, and/ or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the unit is not operating.

## 5. HINTS & TIPS

### Blending Attachment

- The blade mixes and stirs while adding only a small amount of air to your mixture.
- To avoid splashing, insert the Hand Blender into the mixture before activating, and release the 'On/Off' button before removing the Hand Blender out of the mixture.
- Use a gentle up and down motion, whilst ensuring the protective blade guard on the blending shaft remains fully submerged in the liquid to avoid splatter (tilt the pan or bowl away from you to create a deeper area for blending).
- When blending in a non-stick pan/container, be careful not to scratch the coating with the hand blender.
- When blending in a saucepan over heat, remove the pan from the heat source to protect the Hand Blender from overheating. The blending shaft is safe to be used for food/liquid up to 100°C.
- When mixing liquids (especially hot liquids) use a tall heat-proof container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.

**N.B.** The blending jug included is not suitable for use with hot liquids

- When puréeing soups, pulse first to break up the large, already tender ingredients, then increase the speed for a smooth finish.

### WARNINGS:

- Be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation as it will splatter.
- Do not let the hand blender stand in a hot pot over heat while not in use.
- Do not attempt to blend fruit pits, bones or other hard materials as these are liable to damage the blade.
- Do not overfill chosen mixing containers. The level of mixture will rise when blending and can overflow.
- Do not put fingers near the blades. To dislodge food ensure blender is not in operation first.

### Whisking Attachment

- When beating egg whites use a clean metal or glass bowl. To help stabilize the egg whites, add 1/8 teaspoon of cream of tartar per egg white prior to beating them. Beat the egg whites until desired peaks form.
- Beating egg whites for too long causes them to dry out and become less stable.
- When adding sugar to beaten egg whites, add it slowly when soft peaks just begin to form and then continue beating to form desired peaks.
- When beating heavy cream, if possible and time allows, use a chilled bowl and chill the whisk attachment. The best shaped bowl for whipping cream is one that is deep with a rounded bottom to minimize any splatter.
- The cream should come out of the fridge just before whipping. Whipped cream may be used at either soft or firm peaks depending on preference. It may be flavoured as desired. For best results, whip cream just before using.

**CAUTION:** Do not immerse the whisk attachment gearbox in water or any other liquid.

**WARNING:** Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the whisk attachment during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the unit is not operating.

### **Mini Chopper Attachment**

- It is ideal for chopping softer foods such as herbs, onions, celery and garlic
- Always cut large pieces for food into smaller pieces, of even size, as this will help to achieve even results
- When chopping fresh herbs, the bowl, blade and the herbs should all be thoroughly cleaned and dried.
- When chopping meat, poultry or fish, the food should be cold but not frozen and should also be cut into smaller pieces before putting into the chopper.

### **WARNINGS**

- Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and strains the motor.
- The quantities should not exceed the max level indicated on the bowl.

### **A. CHOPPING FRESH HERBS**

The herbs, work bowl and blade must all be thoroughly cleaned and dried. Remove the stems from herbs. Add the leaves to work bowl and process until they are chopped to the desired consistency.

### **B. CHOPPING MEAT, POULTRY, FISH & SHELLFISH**

The food should be very cold but not frozen. Cut into 1.5cm pieces and place in the work bowl. Process until the food is evenly chopped. Use a continuous processing action for a few seconds for a finer chop if required. Use a spatula to scrape food down from the sides of the work bowl as necessary.

### **C. CHOPPING NUTS**

For roughly chopped nuts, process continuously until chopped to the desired consistency. Check frequently to avoid nuts clumping together. If necessary, use a spatula to re-distribute the nuts evenly in the work bowl. If you require more of a powder consistency process continuously until the desired consistency is achieved.

### **D. PRODUCING A PURÉE**

Cut the food into 1.5cm pieces and place in the work bowl. Process using a 'pulse' action to chop coarsely, then process continuously until food is puréed.

**N.B.** Cooked potatoes are an exception to this procedure. They develop a gluey texture when processed with the metal blade.

## 6. CLEANING & MAINTENANCE

Always clean the appliance thoroughly after use.

**Main Unit:** Ensure any attachment has been removed from the unit. Clean the main unit with a sponge or damp cloth only. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.

**Blending Shaft:** Release the attachment from the main unit. To clean the blending shaft, wash by hand using warm, soapy water or place on the top rack of the dishwasher.

**WARNING:** Be mindful of the fixed razor-sharp edges of the blades, they are very sharp and should be handled carefully to avoid injury.

**Whisk Attachment:** Release the fully assembled whisk attachment from the main unit. To clean the whisk attachment, detach the metal whisk from the gearbox by pulling the pieces apart. To clean the gearbox, simply wipe with a damp cloth. To clean the metal whisk, wash with warm, soapy water or place on the top rack of the dishwasher. Do not submerge the gearbox in water or any other liquids.

**Mini Chopper:** Remove the attachment from the main unit. To remove the lid from the bowl, twist anti-clockwise for it release. To clean the lid, simply wipe with a damp cloth. To clean the blade and bowl, wash with warm soapy water or place on the top rack of the dishwasher.

**WARNING:** Take care when cleaning the blades as they are very sharp and should be handled with care, to avoid injury.

**Blending Jug:** To clean the blending jug, wash with warm soapy water or place on the top rack of the dishwasher.

# 1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS SORGFÄLTIG ALLE ANWEISUNGEN DURCH UND BEWAHREN SIE SIE GUT AUF, UM EVENTUELL SPÄTER ETWAS NACHZULESEN.

Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Es besteht Verletzungsgefahr, wenn das Produkt nicht korrekt verwendet wird.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht geeignet für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.
- Beim Umgang mit den Zubehörteilen ist sowohl während des Gebrauchs als auch bei der Reinigung Vorsicht geboten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixbecher gegossen werden, da sie durch plötzliche Dampfentwicklung wieder herauspritzen können.

**ANM.:** Im Mixbecher sollten nur lauwarme Flüssigkeiten/ Zutaten verwendet werden.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung vorgesehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet



werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.

- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und den Ladestecker während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät und das Zubehör vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt zum Cuisinart Kundendienst auf (siehe "Internationale Garantie" auf S. 99).
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Kabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wird. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät an den Kundendienst zurück (siehe «Internationale Garantie» auf S. 99). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Das Kabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Gerät wickeln.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, kann es bedenkenlos am Stromnetz angeschlossen bleiben, um zu gewährleisten, dass die Batterien immer aufgeladen sind. Er sollte jedoch vom Netzstrom entfernt werden, bevor es montiert, auseinandergenommen oder gereinigt werden soll bzw. längere Zeit nicht benutzt wird.
- Dieses Produkt enthält einen wiederaufladbaren Lithium-Ionen-Akkupack, der zum Aufladen nicht aus dem Gerät entfernt werden kann. Die Akkus in diesem Gerät sind nicht

austauschbar.

- Die Anschlusskontakte dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie zum Aufladen des Akkus nur den mit diesem Gerät mitgelieferten abnehmbaren Ladestecker. Dieses Symbol  weist darauf hin, dass eine abnehmbare Stromzufuhr zum Aufladen vorhanden ist.
- Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe «Internationale Garantie» auf Seite 99)
- **ACHTUNG:** Vermeiden Sie es, Teile zu berühren, während sie sich bewegen. Um Verletzungsrisiken bei Menschen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Haar und Kleidung sowie auch Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs in sicherer Entfernung der Mixaufsätze halten. Ein Spatel kann verwendet werden, jedoch nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht in die Nähe der Mixaufsätze geraten. Vergewissern Sie sich, dass der Mixer nicht in Betrieb ist, bevor Sie Nahrungsmittel entfernen.
- Der Ladestecker sollte an eine Steckdose in sicherer Entfernung von Waschbecken oder heißen Oberflächen angeschlossen werden.
- Kein Verlängerungskabel verwenden. Stecken Sie den Ladestecker direkt in eine Steckdose.
- Laden Sie das Gerät nicht an einer Steckdose im Freien auf.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Nur die Mixaufsätze dieses Geräts sind für das Eintauchen in Wasser

oder andere Flüssigkeiten konzipiert. Tauchen Sie niemals einen anderen Teil dieses Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Wenn der Handmixer in Flüssigkeit fällt, sofort wieder herausholen und das Gerät gründlich reinigen und trocknen, bevor Sie fortfahren.

- Entfernen Sie vor der Reinigung immer den Klingensatz aus dem Gefäß.
- Den Mixbecher nicht überfüllen. Beachten Sie Markierung für die maximale Füllmenge.
- Lassen Sie den Mixer nicht ohne Inhalt laufen - dies würde den Motor beschädigen.
- Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten im Mixbecher.
- Die Haupteinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- **ACHTUNG:** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Klinge. Die Klingen sind scharf und können Verletzungen verursachen. Versuchen Sie NICHT, Klingen aus dem Klingensatz zu entfernen.

**ANM.:** Die Klinge aus rostfreiem Edelstahl kann nicht aus dem schwarzen Klingenthaler entfernt werden.



**ACHTUNG:** Plastiktüten über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Tüten sind kein Spielzeug.



**ENTSORGEN DES AKKUS:** Um die Gefahren für die Gesundheit und die Umwelt am Ende der Lebensdauer dieses Produkts zu minimieren, schreiben die Rechtsvorschriften zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) und die Altbatterierichtlinie vor, dass Sie dieses Produkt bei einer geeigneten Sammelstelle entsorgen müssen, von wo es an eine geeignete Stelle weitergeleitet wird, um die Akkus zu entfernen und einem angemessenen Recycling zuzuführen. Erkundigen Sie sich bitte bei den zuständigen Behörden über

Einzelheiten zur Wiederverwertung und sicheren Entsorgung von Altgeräten in Ihrer Region.

Das Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden. Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

### **Sichere Bedienung**

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Verpackungen und alle Werbeaufkleber oder Etiketten vom Handmixer.

- Behandeln Sie den Mixstab mit äußerster Vorsicht, die Klingen sind SEHR scharf.
- Tauchen Sie die Mixstab immer in die Mischung, bevor Sie das Gerät einschalten, und drücken Sie auf die Taste «On/Off», bevor Sie ihn wieder herausnehmen, um Spritzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Mixen kalter/lauwarmer Flüssigkeiten einen hohen Behälter wie z.B. den mitgelieferten Becher oder verarbeiten Sie immer nur kleine Mengen, um Überlaufen und Spritzer zu vermeiden.
- **VORSICHT:** Wenn Sie heiße Flüssigkeiten mixen, sollten Sie ein viel größeres, hitzebeständiges Gefäß verwenden oder kleinere Mengen verarbeiten. Beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten ist besondere Vorsicht geboten, um Verletzungen durch Überlaufen, plötzlich entweichenden Dampf und Spritzer zu vermeiden. Um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden, kann es ratsam sein, den Mixer leicht schräg zu halten, so dass sich die Hand nicht direkt über dem Dampf befindet. Der

mitgelieferte Mixbecher ist nicht für den Gebrauch mit heißen Flüssigkeiten geeignet.

- Vermeiden Sie unbeabsichtigtes Starten. Drücken Sie niemals gleichzeitig die Taste 'Sicherheitsverriegelung/Entriegelung' und die Taste 'Ein/Aus', wenn Sie nicht bereit sind, Ihren Mixer zu benutzen.
- Benutzen Sie diesen Handmixer nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch zur Zubereitung von Speisen und Getränken.
- Der Ladestecker sollte an eine Steckdose in sicherer Entfernung von Waschbecken oder heißen Oberflächen angeschlossen werden.
- Kein Verlängerungskabel verwenden. Stecken Sie den Ladestecker direkt in eine Steckdose.
- Laden Sie das Gerät nicht an einer Steckdose im Freien auf.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Wenn der Handmixer in Flüssigkeit fällt, sofort herausholen und das Gerät gründlich reinigen und trocknen, bevor Sie fortfahren.

## 2. EINLEITUNG

### **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cuisinart Handmixers.**

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS (siehe Umverpackung)

1. **Ladeanschluss (nicht abgebildet)**
2. **Anzeigeleuchten**
3. **Taste zum Sperren/Entsperren**
4. **Ein-/Ausschalter**
5. **Haupteinheit**
6. **Mixstab**

7. Mini-Hacker
8. Rührbesen
9. Rührbesen-Getriebe
10. Mixbecher
11. USB-Kabel und Ladestecker

## 4. GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir Ihnen, die Haupteinheit mit einem sauberen, feuchten Tuch abzuwischen, um eventuelle Schmutz- und Staubrückstände zu entfernen. Danach mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich abtrocknen. Reinigen Sie alle Zubehörteile (mit Ausnahme des Ladesteckers) sorgfältig in warmem Seifenwasser.

**ANM.:** Keine scheuernden Reinigungsmittel, harten Gegenstände oder Scheuerschwämme verwenden. Behandeln Sie den Mixstab mit äußerster Vorsicht, da die Klingen sehr scharf sind.

### A. AUFLADEN DES HANDMIXERS

Die Akkus in Ihrem Handmixer sind werksseitig nicht voll geladen. Vor dem Gebrauch müssen die Akkus aufgeladen werden, bis alle drei blauen Lämpchen leuchten. Mit einer vollen Akkuladung kann Ihr Handmixer je nach Rezept ca. 30 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Ihr Handmixer ist nach ca. 130 Minuten vollständig aufgeladen.

**ANM.:** Um die Haupteinheit aufzuladen, stecken Sie das Micro-USB-Ende des Ladekabels in den Ladeanschluss auf der Rückseite der Haupteinheit. Stecken Sie das USB-Ende direkt in den Ladestecker, und diesen dann in eine Netzsteckdose.

### Anzeigeleuchten für den Ladestand des Akkus

Die Anzeigeleuchten blinken blau, wenn der Akku geladen wird. Wenn alle drei Lämpchen konstant leuchten, bedeutet dies, dass der Akku voll geladen und somit einsatzbereit ist. Wenn der Akkuladestand geringer wird, erlöschen die Anzeigeleuchten eine nach der anderen. Der Akku muss spätestens dann aufgeladen werden, wenn die letzte Anzeigeleuchte blinkt. Wenn der Akku des Geräts vollständig entladen ist, funktioniert es nicht mehr.

**ANM.:** Der Handmixer kann nicht benutzt werden, solange er an den Netzstrom angeschlossen ist und aufgeladen wird.

### B. AUSWÄHLEN DES ZUBEHÖRTEILS

Vor der Verwendung müssen Sie auswählen, welcher Aufsatz für die zu verarbeitenden Nahrungsmittel am besten geeignet ist. Als Orientierungshilfe können diese Aufsätze zum Beispiel für die folgenden Funktionen verwendet werden:



**Mixstab** - Verwendung für Mix- oder Mischaufgaben wie Pürieren von Obst und Gemüse, Emulgieren von Zutaten wie Mayonnaise, Mixen von Soßen, Dressings & Smoothies und Mixen von Suppen zu einer geschmeidigen Konsistenz. Er eignet sich auch ideal zum Mischen von trockenen Zutaten und das Aufschäumen von Milch.

**Rührbesen** - Dieser Aufsatz eignet sich hervorragend zum Einarbeiten von Luft und kann zum Schlagen von Sahne, Eischnee für Baisers, Rührteig oder Schaumcremes (sowie für jede andere Aufgabe, die Sie normalerweise von Hand aufschlagen würden) verwendet werden.

**Mixbecher** - Er wird zur Verwendung mit dem Mixstab nur für kalte/lauwarme Zutaten empfohlen. Der hochwandige Becher ist ideal zum Mixen von Zutaten ohne Spritzer.

**Mini-Hacker** – Hervorragend geeignet zum Zerkleinern von Gemüse, insbesondere Zwiebeln, und er kann auch für Dips und Dressings eingesetzt werden. Er kann ebenfalls zur Herstellung von Patés (z.B. Makrele oder Hühnerleber) sowie Pesto verwendet werden. Er ist ebenfalls ideal für die Herstellung von Paniermehl und zum Hacken von Kräutern und Gewürzen.

## C. MONTAGE

Auf dem Hauptgerät befinden sich die Symbole  /  , die zu den Pfeilen passen, die sich auf jedem Zubehörteil befinden. (Fig. 1).

### Mixstab

Das Hauptgerät auf den Mixstab stecken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf dem Mixstab auf das Schloss-Symbol auf dem Hauptgerät zeigt.

### Rührbesen

Sorgen Sie dafür, dass der Rührbesenaufsatz gut im Getriebe befestigt ist, indem Sie die beiden Teile zusammendrücken, bis sie spürbar einrasten. Dann das Hauptgerät auf den vormontierten Rühraufsatz stecken und danach, während Sie das Getriebeteil festhalten, den Rührbesen entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf dem Getriebe auf das Schloss-Symbol des Hauptgeräts zeigt.

### Mini-Hacker

Das Hauptgerät auf den Deckel des Mini-Hackers stecken, diesen dann gut festhalten und das Hauptgerät entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf dem Zubehörteil auf das Schloss-Symbol des Hauptgeräts zeigt.

**HINWEIS:** Der Deckel muss sich auf dem Mini-Hacker befinden, bevor das Hauptgerät angebracht wird. (Fig. 2).

## D. ENTFERNEN DER AUFSÄTZE

Um einen Aufsatz zu entfernen, halten Sie das Hauptgerät mit einer Hand fest und drehen Sie mit der anderen Hand den Aufsatz im Uhrzeigersinn (dann sollten die Pfeilsymbole auf das Entriegelungssymbol auf dem Hauptgerät zeigen), und ziehen Sie ihn dann vom Hauptgerät ab.

**ANMERKUNG:** Achten Sie beim Entfernen des Rührbesenmoduls darauf, es nicht am Edelstahlbesen-Aufsatz festzuhalten, sondern am Rührgetriebe.

## E. BETRIEB

Um den Handmixer zu verwenden, halten Sie die Taste „Sicherheitsentriegelung“ gedrückt, bis die blauen Anzeigen aufleuchten. Drücken Sie dann den Betriebsschalter, um das Gerät zu starten (Fig. 3).

**ANM.:** Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion und wird automatisch wieder verriegelt, nachdem der Betriebsschalter länger als 1,5 Sekunden losgelassen wurde. Gehen Sie wie oben beschrieben vor, um den Mixer wieder zu aktivieren.

**ANM.:** Für einen Intervallbetrieb die Taste „Sicherheitsentriegelung“ drücken und halten, um das Gerät zu aktivieren, und dann nach Bedarf wiederholt die Ein-Austaste betätigen.

**ANMERKUNG:** Das Produkt ist mit einer Überlastungsschutzfunktion ausgestattet. Wenn das Gerät unerwartet stoppt, wird der Betrieb sofort unterbrochen, und die Akkuanzeige blinkt blau. Es kann durch Betätigen der Taste „Sicherheitsentriegelung“ und der Ein-Austaste wieder aktiviert werden.

**ACHTUNG:** Um Verletzungsrisiken bei Menschen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Haar und Kleidung sowie auch Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs in sicherer Entfernung von den Rührbesen halten. Ein Spatel kann verwendet werden, jedoch nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

## 5. TIPPS & TRICKS

### Mixaufsatz

- Die Klinge mischt und rührt, fügt der Mischung aber nur wenig Luft zu.
- Um Spritzer zu vermeiden, setzen Sie den Handmixer vor dem Einschalten in die Mischung ein und lassen Sie die 'Ein/Aus'-Taste los, bevor Sie den Handmixer aus der Mischung entfernen.
- Bewegen Sie das Gerät sanft auf und ab und achten Sie darauf, dass der Klingenschutz des Mixstabs vollständig in die Flüssigkeit eingetaucht bleibt, um ein Spritzer zu vermeiden (kippen Sie die Pfanne oder Schüssel von sich weg, um für eine größere Eintauchtiefe zu sorgen).
- Achten Sie beim Mixen in antihafbeschichtenden Töpfen/Gefäßen darauf, die Beschichtung nicht mit dem Stabmixer zu zerkratzen.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in einem Topf auf dem Herd mixen möchten, ziehen Sie den Topf kurz vor der Hitzequelle, um Handmixer vor Überhitzung zu schützen. Der Mixstab ist für Lebensmittel/Flüssigkeiten bis 100 Grad geeignet
- Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten (insbesondere heißen Flüssigkeiten) ein hohes, hitzefestes Gefäß oder verarbeiten Sie jeweils kleinere Mengen, um Überlaufen, Spritzer und Verbrennungsgefahr zu reduzieren.

**HINWEIS:** Der im Lieferumfang enthaltene Mixbecher ist nicht für den Einsatz mit heißen Flüssigkeiten geeignet

- Beim Pürieren von Suppen zuerst in Intervallen vorgehen, um die großen, bereits zarten Zutaten aufzubrechen, dann die Geschwindigkeit erhöhen, um eine glatte Beschaffenheit zu erhalten.

### WARNHINWEISE:

- Ziehen Sie nie den Mixstab aus Flüssigkeiten, während er noch in Betrieb ist, denn dies führt zu Spritzern.
- Lassen Sie den Handmixer nicht in einem heißen Topf auf dem Herd stehen, wenn er nicht verwendet wird.
- Versuchen Sie nicht, Obstkerne, Knochen oder andere harte Materialien zu mixen, da diese die Klinge beschädigen können.
- Befüllen Sie das jeweilige Mixgefäß nicht zu hoch. Während des Mixens nimmt die Füllmenge zu, und der Inhalt könnte überlaufen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht in die Nähe der Klängen geraten. Vergewissern Sie sich, dass der Mixer nicht in Betrieb ist, bevor Sie Nahrungsmittel entfernen.

### Rührbesen

- Verwenden Sie zum Schlagen von Eiweiß eine saubere Metall- oder Glasschüssel. Vor dem Aufschlagen 1/8 Teelöffel Weinstein pro Eiweiß zugeben, damit es besser steif wird. Das Eiweiß schlagen, bis sich die erwünschten Spitzen bilden.
- Das Eiweiß wird trockener und weniger stabil, wenn es zu lange geschlagen wird.
- Wenn Sie dem Eischnee Zucker hinzufügen möchten, sollten Sie dies langsam tun, wenn sich gerade weiche Spitzen bilden, und dann weiterschlagen, bis sich die Spitzen wie gewünscht verfestigen.



- Zum Schlagen von Schlagsahne sollten möglichst eine gekühlte Schüssel und gekühlte Rührbesen verwendet werden, falls Ihre Zeit es zulässt. Die beste Schüsselform für Schlagsahne ist eine tiefe Schüssel mit einem abgerundeten Boden, um möglichst wenig Spritzer zu verursachen.
- Die Sahne sollte erst unmittelbar vor dem Aufschlagen aus dem Kühlschrank genommen werden. Schlagsahne kann je nach Wunsch entweder mit weichen oder festen Spitzen verwendet werden. Sie kann nach Belieben aromatisiert werden. Für die besten Resultate sollte die Sahne kurz vor dem Verzehr oder der Verwendung geschlagen werden.

Vorsicht Das Getriebeteil des Rührbesens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

**ACHTUNG:** Um Verletzungsrisiken bei Menschen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Haar und Kleidung sowie auch Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs in sicherer Entfernung von den Rührbesen halten. Ein Spatel kann verwendet werden, jedoch nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

### **Mini-Hackeraufsatz**

- Ideal zum Zerkleinern von weicheren Lebensmitteln wie Kräutern, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch
- Schneiden Sie große Nahrungsmittel immer in kleinere, ungefähr gleich große Stücke, denn dadurch erzielen Sie ein gleichförmigeres Resultat
- Zum Hacken frischer Kräuter sollten Schüssel, Klinge und Kräuter gründlich gereinigt und getrocknet werden.
- Zum Zerkleinern von Fleisch, Geflügel oder Fisch sollten die Lebensmittel kalt, aber nicht gefroren sein und ebenfalls in kleinere Stücke geschnitten werden, bevor sie in den Hacker gegeben werden.

### **WARNHINWEISE**

- Das Zubereitungsgefäß nicht zu stark befüllen. Zu viel Inhalt führt zu unregelmäßigen Resultaten und belastet den Motor.
- Die Mengen sollten den auf dem Gefäß angegebenen Höchstwert nicht überschreiten.

## **A. FRISCHE KRÄUTER HACKEN**

Kräuter, Zubereitungsgefäß und Klinge müssen sorgfältig gereinigt und abgetrocknet werden. Alle Stiele von den Kräutern entfernen. Die Blätter in das Zubereitungsgefäß geben und hacken, bis sie in die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

## **B. FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH UND SCHALENTIERE ZERKLEINERN**

Die Nahrungsmittel sollten sehr kalt aber nicht gefroren sein. In Stücke von 1,5 cm schneiden und in das Zubereitungsgefäß geben. Verarbeiten, bis die Nahrungsmittel gleichmäßig zerkleinert sind. Einige Sekunden lang kontinuierlich hacken, falls die Nahrungsmittel sehr fein gehackt werden sollen. Nötigenfalls die Nahrungsmittel mit dem Spatel von den Seitenwänden des Zubereitungsgefäßes nach unten schieben.

## **C. NÜSSE HACKEN**

Für grob gehackte Nüsse kontinuierlich verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Häufig überprüfen, damit die Nüsse nicht zusammenkleben. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Teigschaber, um die Nüsse gleichmäßig im Zubereitungsgefäß zu verteilen. Falls Sie eine pulverartige Konsistenz wünschen, verarbeiten Sie die Nahrungsmittel kontinuierlich, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## D. PÜRIEREN

Die Nahrungsmittel in Stücke von 1,5 cm schneiden und in das Zubereitungsgefäß geben. Hacken Sie die Nahrungsmittel zuerst in Intervallen ('Pulse'), um sie grob zu zerkleinern, und verarbeiten Sie sie dann in kontinuierlichem Betrieb zu einem Püree.

**ANMERKUNG:** Gekochte Kartoffeln sind für dieses Verfahren nicht geeignet. Sie werden klebrig, wenn sie mit der Metallklinge verarbeitet werden.

## 6. REINIGUNG & PFLEGE

Das Gerät nach dem Gebrauch immer gründlich reinigen.

**Hauptgerät:** Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vom dem Gerät entfernt wurden. Das Hauptgerät mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

**Mixstab:** Ziehen Sie den Mixstab aus dem Hauptgerät. Den Mixstab von Hand mit warmem Seifenwasser waschen oder im oberen Bereich des Geschirrspülers reinigen.

**ACHTUNG:** Passen Sie mit den messerscharfen Kanten der Klingen gut auf, sie sind sehr scharf und sollten vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

**Rührbesen:** Ziehen Sie den Rührbesen aus dem Hauptgerät. Zur Reinigung des Rührbesen-Aufsatzes den Metallbesen vom Getriebe abziehen. Das Getriebe einfach mit einem feuchten Tuch abwischen, um es zu reinigen. Den Rührbesen von Hand mit warmem Seifenwasser waschen oder im oberen Bereich des Geschirrspülers reinigen. Das Getriebeteil des Rührbesens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

**Mini-Hacker:** Entfernen Sie das Zubehörteil vom Hauptgerät. Um den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um ihn vom Zubereitungsgefäß abzunehmen. Den Deckel einfach mit einem feuchten Tuch abwischen, um ihn zu reinigen. Klinge und Gefäß von Hand mit warmem Seifenwasser waschen oder im oberen Bereich des Geschirrspülers reinigen.

**ACHTUNG:** Passen Sie beim Reinigen der Klingen gut auf, da sie sehr scharf sind und vorsichtig gehandhabt werden sollten, um Verletzungen zu vermeiden.

**Mixbecher:** Den Mixbecher von Hand mit warmem Seifenwasser waschen oder im oberen Bereich des Geschirrspülers reinigen.

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES ALLE INSTRUCTIES GOED DOORVÓÓR U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED ZODAT U HEM KUNT RAADPLEGEN INDIEN NODIG.

Volg deze veiligheidsinstructies altijd op als u dit apparaat gebruikt, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden zoals beschreven is in deze handleiding. Bij verkeerd gebruik kan letsel ontstaan.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; voor gebruik door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties of in bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Wees voorzichtig met de accessoires tijdens het gebruik en het reinigen.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de mengkan giet. Door stoomvorming kan het hete vocht er ineens uitschieten.

**NB** Gebruik de mengkan alleen voor lauwwarme vloeistoffen/ ingrediënten.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houdt altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze

met dit product gaan spelen.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en de adapter tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer nadat het beschadigd of gevallen is. Neem, in geval van schade of wanneer het apparaat een storing vertoont, telefonisch contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 99).
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij schade aan het snoer onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant. Breng het apparaat terug naar de Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 99). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker.
- Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om de behuizing van het apparaat.
- U kunt het apparaat veilig in het stopcontact laten zitten wanneer u het niet gebruikt, zodat de accu altijd is opgeladen. De stekker moet echter wel uit het stopcontact worden gehaald voordat u het apparaat monteert, demonteert, reinigt of langere tijd niet gebruikt.
- Dit product bevat een oplaadbare lithium-ion-accu die niet uit het apparaat mag worden verwijderd om opgeladen te worden. De accu in dit apparaat kan niet vervangen worden.
- De contactpunten mogen niet worden kortgesloten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik voor het opladen van de accu uitsluitend de afneembare oplaadeenheid die bij dit apparaat is meegeleverd. Dit symbool  geeft aan dat er een afneembare energietoevoer is om op te laden.

- Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 99).
- **WAARSCHUWING:** Vermijd contact met bewegende delen. Om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen, altijd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de accessoires houden als het apparaat in gebruik is. U kunt wel een spatel gebruiken maar alleen als het apparaat niet in werking is.
- **WAARSCHUWING:** Blijf met uw vingers bij de messen vandaan. Wilt u de messen afschrappen, controleer dan altijd eerst of de mixer uitstaat.
- Sluit de oplader aan op een stopcontact uit de buurt van een gootsteen of een heet oppervlak.
- Gebruik geen verlengsnoer. Steek de oplader rechtstreeks in een stopcontact.
- Laad het apparaat niet buiten in een stopcontact op.
- Om een elektrische schok te voorkomen, het apparaat niet in water of andere vloeistoffen plaatsen. Alleen de losse accessoires van dit apparaat zijn geschikt om ondergedompeld te worden in water of andere vloeistoffen. De rest van dit apparaat mag nooit ondergedompeld worden. Mocht de motorbasis in een vloeistof vallen, haal hem er dan onmiddellijk uit en reinig en droog hem voordat u verder gaat.
- Verwijder altijd de messeneenheid van de kom voordat u deze gaat schoonmaken.
- Doe de mengkan niet te vol. Let op de maximum-aanduiding

- Zet de blender niet aan terwijl hij leeg is - dit beschadigt de motor.
- Mix geen hete vloeistoffen in de mengkan.
- Dompel de motorbasis nooit in water of andere vloeistof
- **LET OP:** Wees voorzichtig met het mes. De messen zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken. **PROBEER NIET** de messen uit de messeneenheid te verwijderen.

**NB:** Het roestvrijstalen mes kan niet uit de zwarte eenheid worden verwijderd.



**OPGELET:** De polytheenzakken die om het product of de verpakking zitten, kunnen gevaarlijk zijn. Om elke kans op verstikking te voorkomen, deze buiten bereik van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.



### **INZAMELEN VAN ACCU'S EN BATTERIJEN**

Om de gevaren voor de gezondheid en het milieu aan het einde van de levensduur van dit product tot een minimum te beperken, dient u dit product volgens de regelgeving met betrekking tot afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en de richtlijn betreffende lege batterijen, in te leveren bij een inzamelingslocatie die ervoor zal zorgen dat de batterijen op de juiste manier gerecycled worden. Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor meer informatie over recycling en veilige verwijdering van deze producten in uw regio.

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet bij het huishoudelijk afval terecht mag komen. In plaats daarvan dient het naar een inzamelpunt gebracht te worden waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt ingezameld, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke

gezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, het scheidingsdepot of de milieustraat.

### **Veiligheid tijdens gebruik**

Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en reclamelabels of stickers van de staafmixer.

- Wees extreem voorzichtig met messen van de staafmixer. Deze zijn ZEER scherp.
- Om spatten te voorkomen de staaf altijd eerst in het mengsel plaatsen en de mixer dan pas aanzetten met de Aan/Uit knop. Als u klaar bent altijd eerst de mixer uitzetten voordat u de staaf weer uit het mengsel tilt.
- Wanneer u koude/lauwe vloeistoffen wilt mixen, gebruik dan een hoge kom zoals de meegeleverde kan of bereid kleine hoeveelheden tegelijk om knoeien te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik voor het mixen van hete vloeistoffen een veel grotere hittebestendige kom of verwerk kleinere hoeveelheden. Wees extra voorzichtig bij het werken met hete vloeistoffen om letsel door overstromen, plotselinge stoomvorming en spatten te voorkomen. Om brandwonden door stoomvorming te voorkomen, kan het verstandig zijn de blender enigszins schuin te houden, zodat uw hand niet direct boven de stoom zit. De meegeleverde mengkan is niet geschikt voor hete vloeistoffen.
- Voorkom onbedoeld starten. Druk nooit tegelijkertijd op de vergrendel-/ontgrendelknop en de aan/uitknop drukt, tenzij u echt klaar bent om de blender te gebruiken.
- Gebruik deze staafmixer niet voor iets anders dan het beoogde gebruik van het bereiden van voedsel en dranken.
- Sluit de oplader aan op een stopcontact uit de buurt van een

gootsteen of een heet oppervlak.

- Gebruik geen verlengsnoer. Steek de oplader rechtstreeks in een stopcontact.
- Laad het apparaat niet buiten in een stopcontact op.
- Om een elektrische schok te voorkomen, het apparaat niet in water of andere vloeistoffen plaatsen. Mocht de blender in een vloeistof vallen, haal hem er dan onmiddellijk uit en reinig en droog hem voordat u verder gaat.

## 2. INLEIDING

### **Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Staafmixer!**

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart producten zijn gemaakt om heel lang mee te gaan. Ze zijn ook ontworpen voor eenvoudig gebruik en om dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. PRODUCT KENMERKEN (zie voorpagina)

1. Oplaadpoort (niet afgebeeld)
2. Indicatielampjes
3. Vergrendel-/ontgrendelknop
4. Aan/uit-schakelaar
5. Motorbasis
6. Staafmixer
7. Mini-hakmolen
8. Garde
9. Tandwielkast voor de garde
10. Mengkan
11. USB-kabel en adapter

## 4. GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, raden we u aan hem schoon te vegen met een schone, vochtige doek om eventueel vuil of stof te verwijderen. Droog hem daarna goed af met een zachte, vochtabsorberende doek. Maak alle accessoires (behalve het oplaadstation) voorzichtig schoon in een warm sopje.



**NB** Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, harde voorwerpen of schuursponsjes. Wees voorzichtig als u de staaf vastpakt, de messen zijn zeer scherp.

## A. HET OPLADEN VAN DE STAAFMIXER

De accu in uw staafmixer is niet volledig opgeladen. Voor gebruik moet de accu eerst worden opgeladen totdat alle drie de blauwe lampjes branden. Als de staafmixer volledig is opgeladen, kan hij ongeveer 30 minuten ononderbroken werken, afhankelijk van het recept. Uw staafmixer zal na ongeveer 130 minuten volledig opgeladen zijn.

**NB** Om de mixer op te laden, steekt u het micro-USB-plugje van de oplaadkabel in de oplaadpoort aan de achterkant van het apparaat. Sluit het USB-uiteinde rechtstreeks aan op de adapterstekker en steek deze in een stopcontact.

### Indicatielampjes voor de accu

De indicatielampjes knipperen blauw wanneer de accu wordt opgeladen. Wanneer alle drie de lampjes branden, betekent dit dat de accu volledig is opgeladen en klaar is voor gebruik. Naarmate de accu leger wordt, doven de indicatielampjes. De accu moet worden opgeladen wanneer het laatste indicatielampje gaat knipperen. Als de accu helemaal leeg is, zal het apparaat niet werken.

**NB** De staafmixer kan niet worden gebruikt terwijl hij in het stopcontact zit en wordt opgeladen.

## B. HET JUISTE OPZETSTUK KIEZEN

Vóór gebruik moet u kiezen welk opzetstuk het meest geschikt is voor de ingrediënten die u wilt verwerken. Als richtlijn zijn de accessoires voor de volgende functies te gebruiken:


**Staafmixer** – Geschikt voor blender-functies zoals het pureren van fruit en groenten, het emulgeren van ingrediënten voor bijvoorbeeld mayonaise, het mixen van sauzen, dressings & smoothies en het pureren van soepen tot een gladde consistentie. Dit opzetstuk is ook ideaal om droge ingrediënten te mengen en melk op te schuimen.

**Garde** – Dit opzetstuk is ideaal om iets luchtig te maken en kan worden gebruikt om slagroom te kloppen, eiwit te kloppen voor meringues of beslag of mousse te kloppen. (En verder alles wat u normaal gesproken met de hand zou kloppen).

**Mengkan** – Deze wordt geadviseerd om te gebruiken in combinatie met de staafmixer, voor alleen koude/lauwe ingrediënten. De hoge kan is ideaal om ingrediënten te mengen zonder te spatten.

**Mini-hakmolen** – Deze is ideaal om groenten zoals uien, te snipperen en kan worden gebruikt om dips en dressings mee te maken. Hij kan ook worden gebruikt om paté (van bijvoorbeeld makreel of kippenlever) te maken en sauzen zoals pesto. Hij is ook ideaal om paneermeel te maken en om kruiden en specerijen mee te hakken.

## C. MONTAGE

Op de motorbasis staan  /  symbolen, die overeenkomen met de pijltjes op de opzetstukken. (Fig. 1)

### Staafmixer

Plaats de motorbasis op de staafmixer en draai hem tegen de klok in tot het pijltje op de staafmixer op één lijn ligt met het vergrendelingsymbool op het apparaat.

### Garde

Zorg dat de garde op de tandwielkast is bevestigd door de twee delen op elkaar te drukken, totdat u voelt dat ze stevig vastzitten. Plaats de motorbasis op de garde en draai hem, terwijl u de

tandwielkast op zijn plaats houdt, tegen de klok in tot het pijltje op de tandwielkast op één lijn ligt met het vergrendelingsymbool op de motorbasis.

### Mini-hakmolen

Plaats de motorbasis op het deksel van de mini-hakmolen, en houd de hakmolen stevig vast. Draai dan de motorbasis tegen de klok in totdat het pijltje op de hakmolen op één lijn ligt met het vergrendelingsymbool op het apparaat.

**NB:** Het deksel moet op de mini-hakmolen zitten voordat u de motorbasis erop bevestigt. (Fig. 2)

## D. DE OPZETSTUKKEN VERWIJDEREN

Om de opzetstukken te verwijderen, houdt u de motorbasis met één hand vast en draait u met de andere hand de bovenkant van het opzetstuk met de klok mee (de pijltjes komen dan op één lijn te liggen met het ontgrendelingsymbool op de motorbasis). Daarna maakt u het opzetstuk los van de motorbasis.

**LET OP:** Let er bij het verwijderen van de garde op dat u niet de roestvrijstalen garde zelf vastpakt maar de tandwielkast.

## E. BEDIENING

Om de staafmixer te bedienen, houdt u de knop voor de beveiligingsontgrendelknop ingedrukt totdat de blauwe lampjes oplichten. Druk daarna op de aan/uit-knop om het apparaat aan te zetten (Fig. 3).

**NB:** Het apparaat heeft een veiligheidsvoorziening en wordt automatisch weer vergrendeld nadat de aan/uit-knop langer dan 1,5 seconden is losgelaten. Volg dezelfde stappen als hierboven om de staafmixer weer aan te zetten.

**NB:** Om te pulseren houdt u de beveiligingsontgrendelknop ingedrukt om het apparaat te activeren en drukt u vervolgens naar wens herhaaldelijk op de aan/uit-knop.

**LET OP:** Het product wordt geleverd met een overbelastingsbeveiliging. Als het apparaat onverwachts stopt, wordt hij uitgeschakeld en zal het indicatielampje voor de batterijvoeding blauw gaan knipperen.

U kunt hem weer aanzetten door weer op de beveiligingsontgrendelknop en de aan/uit-knop te drukken.

**WAARSCHUWING:** Om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen, altijd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de garde houden wanneer het apparaat in gebruik is. U kunt wel een spatel gebruiken maar alleen als het apparaat niet in werking is.

## 5. TIPS & TRICKS

### Staaftmixer

- Het mes mengt en beweegt terwijl slechts een kleine hoeveelheid lucht aan uw mengsel wordt toegevoegd.
- Om spatten te voorkomen, plaatst u de staafmixer in het mengsel voordat u hem aanzet en laat u eerst de aan/uit-knop los voordat u de staafmixer weer uit het mengsel haalt.
- Maak een rustige op- en neerwaartse beweging, terwijl u ervoor zorgt dat de beschermkap op de staafmixer volledig ondergedompeld blijft in de vloeistof om spatten te voorkomen (kantel de pan of kom van u af zodat u dieper kunt mixen).

- Pas op dat, wanneer u hem gebruikt in een pan met een antiaanbaklaag, u de coating niet beschadigt met de staafmixer.
- Wanneer u mixt in een pan boven het vuur, haal dan de pan van de warmtebron om de staafmixer te beschermen tegen oververhitting. De staafmixer kan veilig gebruikt worden voor voedsel/vloeistof tot 100°C.
- Wanneer u vloeistoffen (vooral hete vloeistoffen) wil mixen, gebruik dan een hoge, hittebestendige kom of bereid kleine hoeveelheden tegelijk om morsen, spatten en de kans op letsel door verbranding te verkleinen.

**NB.** De meegeleverde mengkan is niet geschikt voor hete vloeistoffen.

- Wanneer u soep pureert, pulseer dan eerst, om de grote, gare ingrediënten in stukken te breken, en verhoog daarna de snelheid voor een gelijkmatig resultaat.

### **WAARSCHUWINGEN:**

- Haal de staafmixer nooit uit de vloeistof terwijl hij nog draait want dat spettert.
- Laat de staafmixer niet in een hete pan op het vuur staan terwijl u hem niet gebruikt.
- Probeer geen vruchtenpitten, botten of andere harde materialen te blenden want daardoor raakt het mes beschadigd.
- Doe de kommen waarin u mixt niet te vol. Het niveau van het mengsel komt namelijk omhoog tijdens het blenden en de kom kan dan overstromen.
- Houdt u vingers bij de messen vandaan. Wilt u de blender afschrappen, controleer dan altijd eerst of de blender uitstaat.

### **Garde**

- Gebruik bij het kloppen van eiwitten een schone metalen of glazen kom. Om het eiwit te helpen stabiliseren kunt u vóór het kloppen per eiwit 1/8 theelepel wijnsteenzuur (cream of tartar) toevoegen. Klop de eiwitten totdat ze de gewenste pieken vormen.
- Als eiwitten te lang geklopt worden drogen ze uit en worden ze minder stabiel.
- Als u suiker toevoegt aan geklopte eiwitten, doe dit dan langzaam als er zachte pieken beginnen te ontstaan en klop dan verder om de gewenste pieken te vormen.
- Indien mogelijk en als u er genoeg tijd voor heeft, kunt u slagroom het beste kloppen in een gekoelde kom en met een gekoelde garde. De beste kom om slagroom in te kloppen is een diepe kom met een ronde bodem, om het spatten te beperken.
- Laat de slagroom tot vlak voor het kloppen in de koelkast. Slagroom kan naar eigen wens lobbij of tot stevige pieken worden geklopt. Breng het naar wens op smaak. Voor het beste resultaat klop u de slagroom vlak voor gebruik.

**LET OP:** Dompel de tandwielkast van de garde nooit in water of een andere vloeistof

**WAARSCHUWING:** Om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen, altijd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de garde houden wanneer het apparaat in gebruik is. U kunt wel een spatel gebruiken maar alleen als het apparaat niet in werking is.

### **Mini-hakmolen**

- Deze is ideaal voor het hakken van zachtere producten zoals kruiden, uien, selderij en knoflook
- Snijd grote stukken voedsel altijd in kleinere stukjes van gelijke grootte voor een gelijkmatig resultaat
- Wanneer u verse kruiden hakt, moeten de kom, het mes en de kruiden allemaal grondig worden schoongemaakt en goed worden gedroogd.

- Vlees, gevogelte of vis dient koud te zijn maar niet bevroren en in kleinere stukken te worden gesneden voordat het in de hakmolen wordt gestopt.

## **WAARSCHUWINGEN**

- Doe de hakmolen niet te vol. Dat geeft een onregelmatig resultaat en belast de motor.
- De hoeveelheid mag het op de kom aangegeven maximumniveau niet overschrijden.

### **A. VERSE KRUIDEN HAKKEN**

De kruiden, de kom en het mes moeten allemaal goed schoongemaakt en afgedroogd zijn. Verwijder de stengels van de kruiden. Doe de bladeren in de hakmolen en verwerk ze totdat ze tot de gewenste consistentie zijn gehakt.

### **B. VLEES, GEVOGELTE, VIS EN SCHAALDIEREN HAKKEN**

De etenswaren moeten goed koud maar niet bevroren zijn. Snijd ze in stukken van 1,5 cm en stop ze in de hakmolen. Bewerk de voedingsmiddelen totdat ze gelijkmatig gehakt zijn. Laat het apparaat een paar seconden continu hakken indien u een fijner resultaat wenst. Gebruik indien nodig een spatel om de zijkanten van de kom schoon te schrapen.

### **C. NOTEN HAKKEN**

Laat voor grofgehakte noten het apparaat continu draaien totdat de gewenste consistentie is bereikt. Controleer regelmatig om te voorkomen dat de noten samen gaan klonteren. Gebruik indien nodig een spatel om de noten gelijkmatig over de kom te verdelen. Als u meer een notenpoeder of -meel wenst, laat dan het apparaat continu werken tot de gewenste consistentie is bereikt.

### **D. PUREE MAKEN**

Snijd de etenswaren in stukken van 1,5 cm en doe die in de hakmolen. Verwerk dit eerst pulserend om het grof te hakken, en bewerk het vervolgens continu totdat het voedsel is gepureerd.

**NB:** Gekookte aardappelen vormen hierop een uitzondering. Ze krijgen een plakkerige textuur wanneer ze met een metalen mes worden verwerkt.

## **6. REINIGING & ONDERHOUD**

Maak het apparaat na gebruik altijd goed schoon.

**Motorbasis:** Zorg dat alle accessoires van de basis zijn verwijderd. Maak de motorbasis met alleen een spons of een vochtig doekje schoon. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen die krassen geven.

**Staaftmixer:** Haal de staaf los van de motorbasis. Om de staaf schoon te maken, kunt u deze met de hand afwassen in een warm sopje of in het bovenste rek van de vaatwasmachine plaatsen.

**WAARSCHUWING:** Pas op voor de scherpe randen van de messen. Omdat ze zo scherp zijn dient er voorzichtig mee om te worden gegaan om letsel te voorkomen.

**Garde:** Maak de garde-eenheid los van de motorbasis. Om de garde schoon te maken, haalt u de metalen garde los van de tandwielkast door deze twee uit elkaar te trekken. De tandwielkast

veegt u alleen aan de buitenkant schoon met een vochtige doek. De metalen garde kunt u afwassen met een warm sopje of in het bovenste rek van de vaatwasmachine plaatsen. Dompel de tandwielkast nooit in water of andere vloeistoffen.

**Mini-hakmolen:** Maak de hakmolen los van de motorbasis. Om het deksel van de kom te verwijderen, draait u deze tegen de klok in. Het deksel veegt u eenvoudig schoon met een vochtige doek. Het mes en de kom kunt u afwassen met een warm sopje of in het bovenste rek van de vaatwasmachine plaatsen.

**WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig bij het reinigen van de messen. Omdat ze zo scherp zijn dient er voorzichtig mee om te worden gegaan om letsel te voorkomen.

**Mengkan:** De mengkan kunt u afwassen met een warm sopje of in het bovenste rek van de vaatwasmachine plaatsen.

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO. CONSERVARE LE ISTRUZIONI CON CURA PER UN'EVENTUALE CONSULTAZIONE SUCCESSIVA.


Rispettare sempre le presenti istruzioni di sicurezza nell'utilizzare l'apparecchio, in modo da evitare infortuni personali o danni all'apparecchio. L'apparecchio deve essere utilizzato solo secondo le istruzioni riportate nel presente libretto. Esiste il rischio di infortuni in caso di uso non corretto del prodotto.

- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismi, e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- Occorre prestare la massima attenzione nella manipolazione degli accessori, durante l'uso e la pulizia.
- Prestare la massima attenzione nel versare liquidi molto caldi nel bicchiere frullatore, in quanto possono essere schizzati fuori a causa di improvvisi getti di vapore.

**N.B.** Nel bicchiere frullatore devono essere usati solo ingredienti/liquidi tiepidi.

- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non

giochino con questo prodotto.

- Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e l'adattatore lontano dai bambini, sia durante che dopo l'uso.
- Controllare sempre l'apparecchio e i suoi accessori prima dell'uso, per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio presenta un guasto, contattare la linea assistenza clienti Cuisinart (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 99).
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al centro assistenza (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 99) Nessuna riparazione deve essere tentata dal cliente.
- Per staccare dalla presa di corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- L'apparecchio può essere lasciato, in sicurezza, attaccato all'alimentazione elettrica quando non viene utilizzato, per far sì che le batterie siano sempre cariche. Tuttavia, deve essere staccato dalla rete elettrica prima di montaggi, smontaggi, operazioni di pulizia o per periodi prolungati in cui resta inutilizzato.
- Questo prodotto contiene un blocco batterie ricaricabile litio-ioni che non deve essere tolto dall'apparecchio per la carica. Le batterie di questo apparecchio non sono sostituibili.
- I terminali delle batterie non devono mai essere cortocircuitati.
- **ATTENZIONE:** per ricaricare la batteria, usare solo il dispositivo amovibile di ricarica fornito in dotazione con l'apparecchio. Questo simbolo  indica che viene fornito in dotazione

un dispositivo amovibile di alimentazione per ricaricare l'apparecchio.

- Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le vigenti normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 99).
- **ATTENZIONE:** evitare il contatto con le parti in movimento. Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, lontani dagli accessori al fine di ridurre il rischio di infortuni personali e/o danni all'apparecchio. Può essere utilizzata una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- **ATTENZIONE:** non avvicinare le dita agli accessori. Prima di spostare il cibo, controllare che il frullatore sia spento.
- Il caricabatterie deve essere attaccato a una presa elettrica lontano da lavandini o da superfici calde.
- Non utilizzare prolunghe. Attaccare il caricabatterie direttamente a una presa elettrica.
- Non caricare l'apparecchio utilizzando una presa elettrica esterna, all'aperto.
- Per evitare scosse elettriche, non mettere mai la struttura principale in acqua o altro liquido. Solo gli accessori di questo apparecchio sono stati progettati per essere immersi in acqua o altro liquido. Non immergere mai l'apparecchio, nemmeno in parte. Se il frullatore cade in un liquido, estrarlo immediatamente. Quindi, pulire e asciugare bene l'apparecchio prima di continuare.
- Togliere sempre il gruppo lame dal bicchiere prima di pulire.
- Non riempire eccessivamente il bicchiere frullatore. Rispettare



la linea massima di riempimento.

- Non attivare il frullatore vuoto: così facendo, si danneggia il motore.
- Non frullare liquidi molto caldi nel bicchiere frullatore.
- Non mettere mai la struttura principale in acqua o altro liquido
- **ATTENZIONE:** maneggiare le lame con estrema attenzione. Le lame sono affilate e potrebbero causare infortuni. NON tentare di togliere le lame dal gruppo lame.

**N.B.** La lama in acciaio inossidabile non può essere tolta dal gruppo lama di colore nero.



**ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene sul prodotto o sull'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.



### **SMALTIMENTO DELLA BATTERIA**

Al fine di ridurre al minimo i rischi per la salute e l'ambiente alla fine del ciclo di vita del prodotto, le norme riguardanti i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE) e la direttiva sulle batterie impongono lo smaltimento di questo prodotto presso un apposito centro di raccolta, che estrarrà le batterie e procederà allo specifico riciclaggio. Rivolgersi alle autorità locali per saperne di più su come riciclare e smaltire questi prodotti in modo sicuro nel proprio comune.

Il simbolo sul prodotto o sul suo imballaggio indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere consegnato a uno specifico punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Così facendo, il prodotto sarà smaltito correttamente e si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero invece essere il risultato di un trattamento non corretto del prodotto arrivato a fine vita. Per

informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare i servizi della nettezza urbana del proprio comune.

### **Sicurezza durante l'uso**

Prima del primo uso, togliere dal frullatore a immersione tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali.

- Maneggiare l'asta frullatore con estrema attenzione: le lame sono MOLTO affilate.
- Per evitare schizzi, inserire sempre l'accessorio nel composto prima di azionare l'apparecchio, quindi premere il tasto «On/Off» prima di estrarlo.
- Per frullare liquidi freddi/tiepidi, usare un recipiente alto, come il bicchiere fornito in dotazione, oppure frullare piccole quantità alla volta, al fine di ridurre le fuoriuscite.
- **ATTENZIONE:** Se occorre frullare ingredienti molto caldi, utilizzare un recipiente termoresistente molto più ampio o lavorare quantità ridotte. Prestare una maggiore attenzione nell'usare l'apparecchio con liquidi molto caldi, per evitare infortuni dovuti a traboccamenti, schizzi o getti improvvisi di vapore. Al fine di evitare scottature dovute al vapore, si consiglia di tenere il frullatore leggermente inclinato di lato, in modo che la mano non sia direttamente sopra il vapore. Il bicchiere frullatore fornito in dotazione non è adatto per un utilizzo con liquidi molto caldi.
- Evitare le accensioni accidentali. Non premere mai il pulsante di apertura/chiusura di sicurezza quando si preme il pulsante "On/Off", tranne quando si è pronti a usare il frullatore.
- Non usare il frullatore a immersione per utilizzi diversi da quelli previsti (preparazione di alimenti e bevande).
- Il caricabatterie deve essere attaccato a una presa elettrica lontano da lavandini o da superfici calde.
- Non utilizzare prolunghe. Attaccare il caricabatterie

direttamente a una presa elettrica.

- Non caricare l'apparecchio utilizzando una presa elettrica esterna, all'aperto.
- Per evitare scosse elettriche, non mettere mai la struttura principale in acqua o altro liquido. Se il frullatore cade in un liquido, estrarlo immediatamente. Quindi, pulire e asciugare bene l'apparecchio prima di continuare.

## 2. INTRODUZIONE

### **Complimenti per l'acquisto del frullatore a immersione Cuisinart.**

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito Internet [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (riferimento alla copertina)

1. Spie luminose
3. Pulsante di chiusura/apertura
4. Interruttore acceso/spento
5. Struttura principale
6. Asta frullatore
7. Mini tritatutto
8. Frusta
9. Blocco frusta
10. Bicchiere frullatore
11. Adattatore e cavo USB

## 4. UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, consigliamo di pulire la struttura principale dell'apparecchio con un panno pulito e leggermente inumidito, per togliere eventuali tracce di sporcizia o polvere. Asciugare bene con un panno assorbente morbido. Lavare con cura gli accessori (tranne la base di carica) in acqua calda e sapone.

**N.B.** Non usare detersivi abrasivi, oggetti duri o pagliette in acciaio. Prestare la massima attenzione nel maneggiare l'asta frullatore, dato che le lame sono molto affilate.

## A. CARICARE IL FRULLATORE A IMMERSIONE

Le batterie del frullatore a immersione non sono state caricate totalmente. Prima di usare l'apparecchio, le batterie devono essere caricate fino a quando tutte e tre le luci blu sono illuminate. Con una carica completa, il frullatore a immersione avrà un funzionamento di circa 30 minuti, in funzione della ricetta. Le batterie del frullatore a immersione si caricano totalmente in circa 130 minuti.

**N.B.** Per caricare l'apparecchio, inserire la presa micro-USB del cavo di alimentazione nella porta di ricarica sulla parte posteriore della struttura principale. Attaccare l'estremità del cavo USB direttamente alla presa dell'adattatore, poi quest'ultimo a una presa elettrica.

### Spie di carica della batteria

Le spie luminose lampeggiano di blu quando la batteria è sotto carica. Se tutte e tre le luci sono illuminate, la batteria è completamente carica e l'apparecchio è pronto all'uso. Appena la batteria comincia a scaricarsi, le spie si spengono. La batteria deve essere ricaricata quando l'ultima spia lampeggia. Se la batteria è completamente scarica, l'apparecchio non funziona.

**N.B.** Il frullatore a immersione non può essere usato quando è attaccato alla corrente e sotto carica.

## B. SELEZIONE DELL'ACCESSORIO

Prima dell'uso, occorre selezionare l'accessorio più adatto per lavorare gli ingredienti. Come guida, gli accessori possono essere utilizzati per le funzioni illustrate di seguito:

**Asta frullatore** – Per frullare/miscelare, ad esempio ridurre in purea frutti e verdure, emulsionare ingredienti per preparare maionese, salse, condimenti e smoothies, frullare minestre per conferire una consistenza vellutata, combinare ingredienti asciutti e montare il latte per fare la schiuma.

**Frusta** – Questo accessorio è ideale per incorporare aria e può essere utilizzato per montare la panna o gli albumi per meringhe, pastelle o mousse (oltre a qualsiasi altra operazione in cui sarebbe normalmente utilizzata la frusta a mano).

**Bicchiere frullatore** – Consigliato per uso con l'asta frullatore solo per ingredienti freddi/tiepidi; i bordi alti del bicchiere, infatti, sono ideali per frullare gli ingredienti senza schizzare all'esterno.

**Mini tritattutto** – Ideale per tritare ortaggi, come le cipolle, in pezzi più piccoli. Può essere utilizzato anche per preparare intingoli, condimenti, pâté (per es. di sgombro o di fegato di pollo) e salse, come il pesto. Ideale anche per fare il pangrattato e per tritare spezie ed erbe aromatiche.

## C. MONTAGGIO

Sulla struttura principale ci sono i simboli  /  , che corrispondono alle frecce riportate su ogni accessorio. (Fig. 1)

### Asta frullatore

Posizionare la struttura principale sull'asta frullatore, quindi ruotare in senso antiorario, fino ad allineare la freccia presente sull'asta frullatore con il simbolo di chiusura sulla struttura principale.

### Frusta

Controllare che la frusta sia inserita nel suo blocco, premendo insieme le due parti fino a sentirle attaccate in modo sicuro. Posizionare la struttura principale sull'attacco frusta e, tenendo la sezione del blocco, ruotare la frusta in senso antiorario fino ad allineare la freccia presente sul blocco frusta con il simbolo di chiusura sulla struttura principale.

### **Mini tritatutto**

Posizionare la struttura principale sul coperchio del mini tritatutto. Tenere saldamente l'accessorio, quindi ruotare la struttura principale in senso antiorario fino ad allineare la freccia presente sull'accessorio con il simbolo di chiusura sulla struttura principale.

**N.B.** Il coperchio deve essere posizionato sul mini tritatutto prima di attaccare la struttura principale. (Fig. 2)

### **D. TOGLIERE GLI ACCESSORI**

Per togliere ogni accessorio, tenere la struttura principale con una mano e, con l'altra, ruotare il senso orario la parte alta dell'accessorio (i simboli freccia devono allinearsi con il simbolo di apertura presente sulla struttura principale), quindi allontanare l'accessorio dalla struttura principale.

**NOTA:** nel rimuovere il blocco frusta, prestare la massima attenzione per non afferrare la frusta in acciaio inossidabile (afferrare il blocco dell'accessorio).

### **E. FUNZIONAMENTO**

Per attivare il frullatore a immersione, tenere premuto il pulsante "apertura di sicurezza" fino a vedere le tre spie blu illuminate. Premere quindi il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio (Fig. 3)

**N.B.** L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che blocca il funzionamento automaticamente dopo che il pulsante di accensione è stato rilasciato per più di 1 secondo e mezzo. Per riattivare il frullatore, seguire la procedura appena descritta.

**N.B.** Per lavorare a impulsi, tenere premuto il pulsante "apertura di sicurezza" per attivare l'apparecchio, quindi premere ripetutamente il pulsante "On/Off" per il numero di volte desiderato.

**NOTA:** il prodotto è dotato di dispositivo di sicurezza anti-sovraccarico. Se l'apparecchio cessa improvvisamente di funzionare, si disattiva e la spia luminosa della batteria lampeggia di blu. È possibile riattivare l'apparecchio premendo il pulsante "apertura di sicurezza" e il pulsante "On/Off".

**AVVERTENZA:** Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, lontani dall'accessorio frusta, al fine di ridurre il rischio di infortuni personali e/o danni all'apparecchio. Può essere utilizzata una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.

## **5. CONSIGLI & ASTUZIE**

### **Accessorio frullatore**

- La lama mischia e agita aggiungendo solo un piccolo volume d'aria al composto.
- Per evitare schizzi, inserire il frullatore a immersione nel composto prima di attivare l'apparecchio, quindi rilasciare il tasto «On/Off» prima di estrarre il frullatore a immersione dal composto.
- Lavorare il composto con movimento delicato verso l'alto e verso il basso, facendo sì la copertura protettiva intorno alla lama sull'asta frullatore resti totalmente immersa nel liquido per evitare schizzi e fuoriuscite (inclinare e allontanare la pentola/ciotola, in modo da disporre di uno spazio maggiore per frullare).
- Se l'apparecchio viene utilizzato in un pentolino/contenitore antiaderente, prestare attenzione a non graffiare il rivestimento con il frullatore a immersione.

- Se si usa l'apparecchio in un pentolino sopra una fonte di calore, togliere il pentolino da tale fonte, al fine di evitare surriscaldamenti del frullatore a immersione. L'asta frullatore può essere usata in sicurezza per alimenti/liquidi fino a 100°C.
- Per frullare liquidi (soprattutto liquidi molto caldi) usare un contenitore termoresistenti dai bordi alti, oppure lavorare piccole quantità per volta, in modo da ridurre schizzi, fuoriuscite e la conseguente possibilità di scottature.

**N.B.** Il bicchiere frullatore in dotazione non è adatto per l'uso con liquidi molto caldi

- Per frullare minestre, lavorare inizialmente a impulsi per frullare ingredienti già teneri ma di maggiori dimensioni, per poi aumentare la velocità e ottenere una consistenza vellutata.

## **AVVERTENZE**

- Prestare la massima attenzione e non estrarre mai l'asta frullatore ancora in funzione dal liquido, dato che, in tal caso, schizzerebbe tutto intorno.
- Non lasciare il frullatore a immersione inutilizzato in un pentolino caldo sopra una fonte di calore.
- Non cercare di frullare noccioli di frutta, ossa o altri oggetti duri, in quanto potrebbero danneggiare la lama.
- Non riempire eccessivamente i recipienti scelti per frullare. Il livello del composto aumenta mentre viene frullato e potrebbe traboccare.
- Non avvicinare le dita agli accessori. Prima di spostare il cibo, controllare che il frullatore sia spento.

## **Frusta**

- Per montare gli albumi, usare un recipiente pulito in vetro o metallo. Per favorire la compattezza degli albumi, aggiungere 1/8 di cucchiaino di cremor tartaro per ogni albume, prima di montare. Montare gli albumi fino a realizzare una neve ben ferma.
- Gli albumi, se montati troppo a lungo, si asciugano e la neve risultante può essere meno ferma.
- Se si aggiunge zucchero per montare gli albumi, aggiungerlo lentamente, quando la neve comincia a formarsi; quindi continuare a montare fino a realizzare la neve ben ferma desiderata.
- Per montare la panna liquida, se possibile e c'è abbastanza tempo a disposizione, usare un recipiente raffreddato e raffreddare anche la frusta. Per montare la panna, il recipiente di forma migliore da utilizzare è un recipiente profondo con fondo arrotondato, al fine di ridurre al minimo l'eventuale fuoriuscita di schizzi.
- La panna deve essere tirata fuori dal frigorifero poco prima di essere montata. La panna montata può essere utilizzata come neve ben ferma o più molle in funzione delle preferenze. Può essere aromatizzata a piacimento. Per ottenere i risultati migliori, montare la panna subito prima di consumarla.

**ATTENZIONE:** non immergere il blocco frusta in acqua o altro liquido.

**AVVERTENZA:** durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, lontani dal blocco frusta, al fine di ridurre il rischio di infortuni personali e/o danni all'apparecchio. Può essere utilizzata una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.

## **Mini tritatutto**

- Ideale per tritare alimenti più teneri, come erbe aromatiche, cipolle, sedano e aglio
- Tagliare sempre i pezzi di grandi dimensioni in pezzi più piccoli, di forma regolare; ciò contribuisce a ottenere risultati uniformi
- Per tritare erbe aromatiche, recipiente, lama e ingredienti devono puliti e asciugati bene.

- Per tritare carne, pollame o pesce, l'alimento deve essere freddo ma non congelato e, anche in questo caso, deve essere tagliato in pezzi più piccoli prima di essere inserito nel mini tritatutto.

## **AVVERTENZA**

- Non riempire eccessivamente il recipiente. Un riempimento eccessivo può portare a risultati non ottimali e sottoporre il motore a sovraccarico.
- Le quantità non devono superare il livello massimo indicato sul recipiente.

### **A. TRITARE ERBE AROMATICHE**

Erbe aromatiche, recipiente e lama devono essere puliti e asciutti. Eliminare i gambi dalle erbe aromatiche. Aggiungere le foglie al recipiente e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.

### **B. TRITARE CARNE, POLLAME, PESCE E FRUTTI DI MARE**

L'alimento deve essere molto freddo ma non congelato. Tagliare in pezzi di 1 cm e mezzo, quindi inserirli nel recipiente. Azionare l'apparecchio fino a quando l'alimento risulta tritato uniformemente. Azionare l'apparecchio in modo continuo per pochi secondi se si desidera ottenere un alimento tritato fine. Utilizzare una spatola, all'occorrenza, per far ricadere l'alimento dai bordi del recipiente.

### **C. TRITARE FRUTTI A GUSCIO**

Per tritare frutti a guscio in modo grossolano, procedere con un'azione continua fino a ottenere la consistenza desiderata del prodotto tritato. Controllare spesso l'alimento tritato, per evitare che si appiccichi. All'occorrenza, usare una spatola per ridistribuire i frutti a guscio in modo uniforme all'interno del recipiente. Se occorre una consistenza finale più vicina alla polvere, procedere con un'azione continua fino a ottenere il risultato desiderato.

### **D. RIDURRE IN PUREA**

Tagliare l'alimento in pezzi di 1 cm e mezzo, quindi inserirli nel recipiente. Procedere con azione "pulsata" per tritare in modo più grossolano, quindi proseguire con azione continua fino a ridurre l'alimento in purea.

**N.B.** Le patate cotte rappresentano un'eccezione, in quanto sviluppano una consistenza collosa se tritate con la lama di metallo.

## **6. PULIZIA & MANUTENZIONE**

L'apparecchio deve sempre essere pulito bene dopo ogni utilizzo.

**Struttura principale.** Controllare che ogni accessorio sia stato tolto dalla struttura principale. Per pulire la struttura principale dell'apparecchio, usare una spugna o un panno pulito, leggermente inumidito. Non usare prodotti abrasivi, in quanto potrebbero graffiare la superficie.

**Asta frullatore.** Togliere l'accessorio dalla struttura principale. Per lavare l'asta frullatore, lavare a mano con acqua e sapone o posizionare sul cestello superiore della lavastoviglie.

**AVVERTENZA:** prestare la massima attenzione ai bordi fissi e affilati come rasoi delle lame: sono molto taglienti e devono essere maneggiati con grande prudenza per evitare infortuni.

**Frusta.** Togliere tutto il blocco frusta dalla struttura principale. Per pulire questo accessorio, staccare la frusta metallica dal suo blocco tirando le due parti in direzioni opposte. Per pulire il blocco, strofinarlo semplicemente con un panno leggermente inumidito. Per lavare la frusta di metallo, lavare con acqua e sapone oppure posizionare sul cestello superiore della lavastoviglie. Non immergere il blocco in acqua o altro liquido.

**Mini tritatutto.** Togliere l'accessorio dalla struttura principale. Per togliere il coperchio dal recipiente, ruotare in senso antiorario per sbloccarlo. Per lavare il coperchio, strofinare semplicemente con un panno leggermente inumidito. Per pulire lama e recipiente, lavare con acqua e sapone o posizionare sul cestello superiore della lavastoviglie.

**AVVERTENZA:** prestare la massima attenzione nel pulire le lame, in quanto sono molto affilate e, se maneggiate senza la dovuta cautela, potrebbero causare infortuni.

**Bicchieri frullatore.** Per pulire il bicchiere frullatore, lavare con acqua e sapone o posizionare sul cestello superiore della lavastoviglie.



# 1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!


SSiga siempre las consignas de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños en el mismo. Este aparato solo se debe usar tal y como se indica en el libro de instrucciones. Si usa el producto de forma inadecuada existe un riesgo de lesiones.

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no está previsto su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
- Tenga cuidado al manipular los accesorios durante su uso y limpieza.
- Tenga cuidado si hay líquido caliente la jarra mezcladora, pues puede salpicar a causa del vapor.

**NOTA:** No introduzca líquidos o ingredientes demasiado calientes en la jarra mezcladora.

- Este aparato no debe utilizarse con temporizador externo o con sistemas de control remoto.
- Este aparato no está pensado para que lo usen personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, salvo que personas responsables de su seguridad las supervisen adecuadamente o impartan instrucciones previas relativas a la utilización del mismo.
- Mantenga a los niños bajo supervisión para evitar que jueguen con este aparato.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cargador fuera del alcance de niños durante su

uso y después del mismo.

- Inspeccione siempre el aparato y sus accesorios en busca de daños aparentes antes de utilizarlo. No lo use si está dañado o ha sufrido algún golpe. En caso de que se produzcan daños o que el aparato presente una avería, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 99)
- No utilice el aparato si el cable está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 99) El consumidor no debe intentar ninguna reparación.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- Es seguro dejar el aparato enchufado a la red eléctrica cuando no lo está utilizando para garantizar que las baterías estén siempre cargadas. Sin embargo, proceda a desenchufarlo antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo, o si no lo va a utilizar durante un periodo prolongado de tiempo.
- Este producto contiene una batería recargable de Ion Litio que no debe ser retirada del aparato para su carga. Las baterías del aparato no son sustituibles.
- Los terminales eléctricos no deben estar en cortocircuito.
- **¡ATENCIÓN!** Para recargar la batería, utilice exclusivamente el cargador y el cable incluidos. Este símbolo  indica que el aparato incluye una fuente de alimentación externa para su recarga.
- Este producto cumple plenamente con toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante

el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 99)

- **¡ATENCIÓN!** Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios de cocina lejos de los accesorios mientras esté funcionando, para evitar lesiones o daños en el aparato. Se puede utilizar una espátula, pero solo cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- **¡ATENCIÓN!** No acerque los dedos a los accesorios. Antes de retirar la comida, compruebe que la batidora no está encendida.
- Enchufe el cargador a una toma de corriente, lejos de lavabos o superficies calientes.
- No use alargadores. Enchufe el cargador directamente a la toma de corriente.
- No utilice un enchufe de exterior para cargar la unidad.
- Para evitar descargas eléctricas, no introduzca la unidad en agua u otros líquidos. Solo los accesorios de este aparato están diseñados para sumergirlos en agua o en cualquier otro líquido. No sumerja en ningún caso el cuerpo del aparato. Si la batidora se cae en un recipiente con líquido, retírela inmediatamente y limpie y seque la unidad antes de continuar.
- Retire siempre las cuchillas del vaso antes de limpiarlas.
- No llene excesivamente la jarra mezcladora. Respete la línea de llenado máximo.
- No utilice la batidora en un recipiente vacío, pues se puede dañar el motor.
- No use la jarra mezcladora con líquidos calientes.
- Para evitar descargas eléctricas, no introduzca el cuerpo de la

batidora en agua u otros líquidos

- **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al manipular las cuchillas. Las cuchillas están afiladas y pueden causar lesiones. No intente desmontar las cuchillas.

**NOTA:** Las cuchillas de acero inoxidable no pueden retirarse de su base.



**ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los bebés y los niños. Estas bolsas no son juguetes.



### **ELIMINACIÓN DE LA BATERÍA**

Para minimizar los riesgos para la salud y el medio ambiente al final de la vida de este producto, la legislación relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y la Directiva sobre residuos de pilas y acumuladores exigen que haga llegar este producto a un centro de recogida adecuado, que se ocupará de retirar las baterías para su reciclado. Por favor, póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información acerca del reciclado y la eliminación segura de estos residuos en su zona. El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarse en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar eliminación inadecuada de este producto. Para más detalles sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

### **Seguridad durante el uso**

Antes de usar el aparato por primera vez, retire el embalaje

y las etiquetas o adhesivos promocionales de la batidora de mano.

- Manipule el brazo mezclador con extremo cuidado, pues las cuchillas están MUY afiladas.
- Para evitar salpicaduras, introduzca los accesorios en la mezcla antes de ponerla en marcha y apague la batidora antes de sacarlos.
- Cuando mezcle líquidos fríos o tibios, use un recipiente alto como la jarra incluida, o trabaje por pequeñas porciones, para evitar salpicaduras.

**¡ATENCIÓN!** Cuando esté mezclando ingredientes calientes, utilice un recipiente más grande o procese porciones más pequeñas. Tenga especial cuidado cuando trabaje con líquidos calientes para evitar lesiones por desbordamiento, vapor o salpicaduras. Para evitar quemarse con el vapor puede ser aconsejable inclinar ligeramente la batidora para que la mano no quede directamente encima de la preparación. La jarra mezcladora incluida no es apta para líquidos calientes.

- Evite que el aparato se ponga en marcha involuntariamente. Nunca pulse el botón «bloqueo/desbloqueo de seguridad» al mismo tiempo que el botón «encendido/apagado» a menos que esté listo para usar la batidora.
- No utilice esta batidora de mano para usos diferentes de los previstos: preparar comidas y bebidas.
- Enchufe el cargador a una toma de corriente, lejos de lavabos o superficies calientes.
- No use alargadores. Enchufe el cargador directamente a la toma de corriente.
- No utilice un enchufe de exterior para cargar la unidad.
- Para evitar descargas eléctricas, no introduzca la unidad en agua u otros líquidos. Si la batidora se cae en un recipiente con líquido, sáquela inmediatamente y limpie y seque la unidad antes de continuar.

## 2. INTRODUCCIÓN

### **Felicidades, acaba de adquirir una batidora de mano Cuisinart.**

Durante más de 30 años, el objetivo de Cuisinart ha sido fabricar los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y un uso sencillo y ofrecen un excelente rendimiento día tras día.

Para obtener más información sobre nuestros productos algunas ideas de recetas, visite nuestro sitio web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. Puerto de carga (no se muestra)
2. Indicadores luminosos
3. Botón de bloqueo/desbloqueo
4. Interruptor marcha / parada
5. Cuerpo
6. Brazo batidor
7. Minipicadora
8. Accesorio de varillas
9. Adaptador de las varillas
10. Jarra mezcladora
11. Cable USB y cargador

## 4. UTILIZACIÓN

Antes de usarla por primera vez, le recomendamos que limpie la unidad con un paño limpio y húmedo para eliminar la suciedad y el polvo. A continuación, séquela con un paño suave. Limpie cuidadosamente todos los accesorios (excepto la base de carga) en agua jabonosa tibia.

**NOTA:** No use limpiadores o estropajos agresivos o utensilios rígidos para limpiar. Tenga cuidado al manipular el brazo batidor, pues las cuchillas están muy afiladas.

### **A. CARGA DE LA BATIDORA DE MANO**

Las baterías de la batidora no están completamente cargadas. Antes de usarla, cargue las baterías hasta que se iluminen las tres luces azules. Con una carga completa, la batidora funcionará durante aproximadamente 30 minutos, dependiendo de la receta. La batidora se cargará completamente en aproximadamente 130 minutos.

**NOTA:** Para cargar el aparato, inserte el conector micro USB en el puerto de carga de la parte posterior. Luego enchufe el otro extremo al adaptador y este a la toma de corriente.

### **Indicadores de carga**

Los indicadores de carga parpadean en azul mientras la batería se está cargando. Cuando la batería esté completamente cargada y lista para su uso se encenderán los tres indicadores de carga. Cuando la batería empiece a agotarse se irán apagando los indicadores de carga. Cuando

empiece a parpadear el último indicador, debe poner a cargar la batería. La unidad no funciona cuando la batería está completamente descargada.

**NOTA:** No se puede usar la batidora mientras está enchufada y cargando.

## B. SELECCIÓN DEL ACCESORIO

Antes de empezar, deberá seleccionar el accesorio más adecuado para los ingredientes que desee procesar. A modo de guía, los accesorios se pueden utilizar para las siguientes funciones:



**Brazo batidor:** Se utiliza para mezclar, por ejemplo purés de frutas y verduras, emulsionar preparaciones como mayonesa, mezclar salsas y aderezos hacer batidos, mezclar sopas hasta obtener una consistencia suave. También es ideal para combinar ingredientes secos y preparar espuma de leche.

**Accesorio de varillas:** Este accesorio es ideal para incorporar aire a las mezclas y se puede usar para montar nata o clara de huevo para merengues, rebozados o mousses (además de cualquier otro batido que normalmente se haría a mano).

**Jarra de mezcla:** Se recomienda su uso exclusivamente con el brazo batidor, solo para ingredientes fríos o tibios. Es una jarra alta, ideal para mezclar ingredientes sin salpicaduras.

**Minipicadora:** Es estupenda para picar verduras, por ejemplo, cebollas, y se puede utilizar para preparar salsas y aderezos. También se puede usar para hacer paté (por ejemplo, de caballa o de higaditos de pollo) y salsas como pesto. Es ideal para el crumble y para picar hierbas y triturar especias.

## C. MONTAJE

En el cuerpo de la batidora hay unos símbolos  /  que deben coincidir con las flechas que encontrará en cada accesorio (**Fig. 1**).

### Brazo batidor

Encaje el brazo batidor en el cuerpo de la batidora y gire en sentido antihorario hasta que la flecha del brazo batidor quede alineada con el símbolo de bloqueo del cuerpo de la batidora.

### Accesorio de varillas

Compruebe que las varillas están encajadas en el adaptador, empujando hasta que queden firmemente sujetas en su lugar. Encaje el accesorio de varillas en el cuerpo de la batidora y gire en sentido antihorario hasta que la flecha del brazo batidor quede alineada con el símbolo de bloqueo del cuerpo de la batidora.

### Minipicadora

Coloque el cuerpo de la batidora sobre la tapa de la minipicadora, sujete bien el accesorio y gire el cuerpo de la batidora en sentido antihorario hasta que la flecha del accesorio coincida con el símbolo de bloqueo del cuerpo de la batidora.

**NOTA:** La tapa tiene que estar colocada en la minipicadora antes de enganchar la base del motor (**Fig. 2**).

## D. RETIRAR LOS ACCESORIOS

Para retirar cada accesorio, sujete el cuerpo con una mano y con la otra gire la parte superior del

accesorio en sentido horario (las flechas deben quedar alineadas con el símbolo de desbloqueo del cuerpo del aparato) y tire del accesorio.

**NOTA:** Al retirar el accesorio de varillas, tenga cuidado de no tirar de la varilla, sino del adaptador.

## E. USO

Para utilizar la batidora de mano, mantenga presionado el botón «desbloqueo de seguridad» hasta que se enciendan las luces azules y luego pulse el botón de encendido para poner en marcha el aparato (fig. 3).

**NOTA:** El aparato cuenta con un sistema de seguridad que lo bloquea cuando se suelta el botón de encendido durante más de 1,5 segundos. Para volver a poner la batidora en marcha, repita la secuencia anterior.

**NOTA:** Para activar la función «Pulse», mantenga presionado el botón «desbloqueo de seguridad» para activar la unidad y luego pulse repetidas veces el botón de encendido hasta obtener el efecto deseado.

**NOTA:** El producto incluye una protección contra sobrecargas. Si la unidad se detiene de forma inesperada, se apagará el indicador luminoso y el indicador de carga de la batería parpadeará en azul.

Puede reactivarla pulsando el botón «desbloqueo de seguridad» y el botón de encendido.

**¡ATENCIÓN!** Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios de cocina lejos del accesorio de varillas mientras esté funcionando, para evitar lesiones o daños en el aparato. Se puede utilizar una espátula, pero solo cuando el aparato no esté en funcionamiento.

## 5. CONSEJOS & SUGERENCIAS

### Brazo mezclador

- El brazo mezclador mezcla y emulsiona, añadiendo solo una pequeña cantidad de aire a la preparación.
- Para evitar salpicaduras, inserte la batidora en la preparación antes de activarla y suelte el botón de encendido antes de sacarla de la preparación.
- Realice un movimiento suave de arriba abajo, vigilando que el protector de la cuchilla quede completamente sumergido en el líquido para evitar salpicaduras (también puede inclinar el bol o la cazuela, de modo que cree una zona más profunda para la mezcla).
- Cuando utilice la batidora en una sartén o cacerola antiadherente, tenga cuidado de no rayar el revestimiento.
- Retire las cacerolas de la fuente de calor antes de empezar a usar la batidora, para evitar que se caliente demasiado. Puede usar con seguridad el brazo batidor en alimentos o líquidos de hasta 100°C
- Cuando este mezclando líquidos (especialmente líquidos calientes) utilice un recipiente alto y a prueba de calor, o trabaje en pequeñas porciones para evitar salpicaduras, derrames y posibles quemaduras.

**NOTA:** La jarra mezcladora incluida no es apta para líquidos calientes

- Cuando esté triturando sopas para hacer puré, rompa primero los ingredientes más grandes y los más blandos y luego aumente la velocidad para obtener un resultado aterciopelado.



## **PRECAUCIÓN:**

- No saque el brazo batidor del líquido mientras está en marcha, para evitar salpicaduras.
- No deje la batidora dentro de una olla al fuego mientras no la está usando.
- No intente picar huesos, huesos de fruta y otros materiales duros, ya que podría dañar la cuchilla.
- No llene en exceso los recipientes de mezcla. Al trabajar, el nivel de la preparación subirá y se podría desbordar.
- No acerque los dedos a las cuchillas. Antes de retirar la comida, compruebe que la batidora no está encendida.

## **Accesorio de varillas**

- Cuando bata claras de huevo use un tazón de metal o vidrio muy limpio. Para ayudar a estabilizar las claras de huevo añada 1/8 de cucharadita de cremor tártaro por cada clara de huevo antes de empezar a batir. Bata las claras de huevo hasta que se formen picos en la superficie con la consistencia deseada.
- Si bate las claras de huevo durante demasiado tiempo se secan y se vuelven menos estables.
- Si desea añadir azúcar a las claras de huevo, hágalo lentamente, cuando se empiecen a formar picos suaves, y siga batiendo hasta que los picos alcancen la consistencia deseada.
- Si bate nata espesa, si es posible y el tiempo lo permite, enfríe previamente el tazón y las varillas. El recipiente más adecuado para batir nata es uno con el fondo redondeado, para minimizar las salpicaduras.
- Saque la nata de la nevera justo antes de batirla. Puede montar la nata hasta que forme picos suaves o firmes, según prefiera. Puede añadir el saborizante que desee. Para obtener mejores resultados, monte la nata justo antes de usarla.

**PRECAUCIÓN:** No sumerja el adaptador del accesorio de varillas en agua o en cualquier otro líquido.

**¡ATENCIÓN!** Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios de cocina lejos del accesorio de varillas mientras esté funcionando, para evitar lesiones o daños en el aparato. Se puede utilizar una espátula, pero solo cuando el aparato no esté en funcionamiento.

## **Minipicadora**

- Es ideal para picar alimentos más blandos como hierbas, cebolla, apio y ajo.
- Corte los trozos grandes en trozos más pequeños, de tamaño similar, lo que le ayudará a obtener resultados uniformes.
- Antes de picar hierbas frescas, limpie y seque completamente el recipiente y la cuchilla.
- Para picar carne o pescado, procure que estén fríos, pero no congelados, y corte previamente el alimento en trozos pequeños.

## **PRECAUCIÓN:**

- No llene excesivamente el vaso mezclador. La sobrecarga provoca resultados poco homogéneos y somete el motor a un mayor esfuerzo.
- Las cantidades no deben superar el nivel máximo indicado en el recipiente.

## **A. PICAR HIERBAS FRESCAS**

Las hierbas, la cubeta y la cuchilla deben estar completamente limpios y secos. Retire los tallos de las hierbas. Añada las hojas al recipiente y tritúrelas hasta alcanzar la consistencia deseada.

## B. PICAR CARNE, PESCADO Y MARISCO

El alimento debe estar muy frío, pero no congelado. Córtelo en trozos de 1,5 cm y colóquelo en la cubeta. Procese la comida hasta alcanzar una textura uniforme. Si fuera necesario, siga picando durante unos segundos para obtener una textura más fina.

Use una espátula para despegar el alimento de las paredes de la cubeta si es necesario.

## C. TRITURAR FRUTOS SECOS

Para triturar frutos secos, accione la batidora hasta obtener la consistencia deseada.

Revise con el contenido de la cubeta para que los frutos no se aglutinen. Si fuera necesario, use una espátula para repartir el material de manera uniforme por el recipiente. Si necesita una consistencia de polvo, siga triturando hasta obtener la consistencia deseada.

## D. PREPARAR PURÉ

Corte la verdura en trozos de 1,5 cm y colóquela en la cubeta. Utilice la función «Pulse» para deshacer los trozos grandes y luego siga procesando hasta obtener un puré.

**NOTA:** Las patatas hervidas no pueden procesarse de esta forma. Desarrollan una textura pegajosa cuando se procesan con la hoja de metal.

# 6. LIMPIEZA & MANTENIMIENTO

Limpie siempre bien el aparato después de usarlo.

**Cuerpo:** Retire los accesorios de la unidad. Limpie el cuerpo de la batidora con una esponja o paño húmedo. No use limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.

**Brazo batidor:** Separe el accesorio de la unidad principal. Lave el brazo batidor a mano con agua tibia jabonosa o póngalo en la bandeja superior del lavavajillas.

**¡Atención!** Tenga mucho cuidado con las cuchillas, pues los bordes están muy afilados y deben manipularse con atención para evitar cortarse.

**Accesorio de varillas:** Separe el accesorio de varillas de la unidad principal. Para limpiar el accesorio de varillas, debe separar las varillas metálicas de su adaptador. Para limpiar el adaptador, use un paño limpio y húmedo. Lave la varilla a mano con agua tibia jabonosa o póngala en la bandeja superior del lavavajillas. No sumerja el adaptador del accesorio de varillas en agua o en cualquier otro líquido.

**Minipicadora:** Separe el accesorio de la unidad principal. Para quitar la tapa, gire en sentido antihorario hasta que se suelte. Para limpiar la tapa, use un paño limpio y húmedo. Lave el recipiente a mano con agua tibia jabonosa o póngalo en la bandeja superior del lavavajillas.

**¡Atención!** Tenga cuidado al limpiar las cuchillas, pues están muy afiladas y deben manipularse con atención para evitar cortarse.

**Jarra mezcladora:** Lave la jarra a mano con agua tibia jabonosa o póngala en la bandeja superior del lavavajillas.

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS EN UN LUGAR SEGURO PARA REFERENCIA FUTURA.


Respeite sempre as presentes instruções de segurança durante a utilização para evitar lesões corporais ou danos ao aparelho. Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente como indicado no presente modo de emprego. Há risco de lesão em caso de utilização indevida do aparelho.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Há que ter o máximo cuidado na manipulação dos acessórios, durante a utilização e a limpeza.
- Tenha o máximo cuidado quando deitar líquidos quentes no copo misturador para evitar lesões causadas por libertação súbita de vapor.

**N.B.** Apenas líquidos/ingredientes tépidos devem ser utilizados no copo misturador.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob vigilância ou tenham recebido instrução sobre o modo de emprego do aparelho da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser devidamente vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o

aparelho e o transformador fora do alcance de crianças durante e após a sua utilização.

- Examine sempre o aparelho e os respectivos acessórios antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não o utilize se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de avaria, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 99).
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 99). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Este aparelho pode ficar ligado à fonte de alimentação eléctrica quando não estiver a ser utilizado para garantir que as baterias estão sempre carregadas. Deve, no entanto, ser desligado antes da montagem, desmontagem e limpeza, ou se não for utilizado durante um período de tempo prolongado.
- Este aparelho contém um pack de baterias recarregáveis de iões de lítio que não devem ser retiradas do aparelho para carregar. As baterias deste aparelho não podem ser substituídas.
- Os terminais de alimentação não podem ser colocados em curto-circuito.
- **ADVERTÊNCIA:** Para recarregar o pack de baterias, utilize exclusivamente o carregador separado fornecido com este aparelho. Este símbolo  indica a presença de uma fonte de alimentação separada para este efeito.

- O presente aparelho cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa certificada ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do aparelho, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 99).
- **ADVERTÊNCIA:** Evite o contacto com as peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados dos acessórios durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a unidade estiver parada.
- **ADVERTÊNCIA:** Não aproxime os dedos dos acessórios. Para remover alimentos que tenham ficado presos, desligue primeiro o aparelho da corrente eléctrica.
- O carregador deve ser ligado a uma tomada de corrente, longe de um lava-loiça ou de qualquer fonte de calor.
- Não utilize uma extensão. Ligue o carregador directamente a uma tomada de corrente.
- Não carregue o aparelho utilizando uma tomada no exterior.
- Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque a unidade principal em água ou em quaisquer outros líquidos. Apenas os acessórios deste aparelho foram concebidos para serem mergulhados em água ou em outros líquidos. Nunca submerja qualquer outra parte deste aparelho. Se o aparelho cair dentro de água ou outro líquido, apanhe-o imediatamente, limpe e seque-o completamente antes de continuar.
- Remova sempre o conjunto das lâminas do copo antes de limpar.
- Não encha excessivamente o copo misturador. Respeite a linha de enchimento máximo.

- Nunca ponha a funcionar o aparelho vazio – corre o risco de danificar o motor.
  - Não misture líquidos quentes no copo misturador.
  - Não coloque a unidade principal em água ou em quaisquer outros líquidos.
  - **ATENÇÃO:** Manipule a lâmina com cuidado. As lâminas são afiadas e podem causar lesões. NÃO tente remover as lâminas do conjunto.
- N.B.** A lâmina em aço inoxidável não pode ser removida do conjunto de lâminas de cor preta.



**ADVERTÊNCIA:** Os sacos em polietileno contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.



### **ELIMINAÇÃO DAS BATERIAS**

A fim de minimizar os riscos para a saúde e o ambiente no fim da vida útil deste aparelho, a directiva relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) e a directiva relativa a pilhas e baterias e respectivos resíduos exigem que elimine este aparelho nas instalações de retoma e de recolha disponibilizados localmente onde serão removidas as baterias e se procederá à reciclagem. Contacte os serviços de recolha de resíduos urbanos da área onde reside para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem e a eliminação deste aparelho em condições de segurança.

O símbolo presente neste aparelho ou na sua embalagem indica que o mesmo não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve recorrer aos sistemas de recolha e retoma dos REEE disponíveis na sua área. Ao assegurar que este aparelho é correctamente eliminado, estará a contribuir para prevenir

potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido ao teor de substâncias nocivas presentes na sua constituição. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste aparelho, contacte os serviços de recolha de resíduos urbanos da área onde reside.

### **Segurança durante a utilização**

Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem e quaisquer rótulos ou etiquetas promocionais do aparelho.

- Manipule o misturador com o máximo cuidado, as lâminas são **MUITO** afiadas.
- Para evitar salpicos, introduza sempre o acessório na mistura antes de accionar e deixe de premir o interruptor 'ON/OFF' antes de o retirar.
- Quando misturar líquidos frios/tépidos, utilize um recipiente alto como o copo fornecido ou processe porções mais pequenas de cada vez para reduzir derrames.
- **ADVERTÊNCIA:** Quando misturar ingredientes quentes, utilize um recipiente alto resistente ao calor ou processe porções mais pequenas de cada vez para reduzir derrames. Tenha o máximo cuidado quando trabalhar com líquidos quentes para evitar lesões causadas por extravasamento, libertação súbita de vapor e salpicos. Para evitar queimaduras por libertação de vapor, recomenda-se que incline ligeiramente o aparelho para que a sua mão não fique directamente por cima do vapor. O copo misturador fornecido não é adequado a líquidos quentes.
- Evite o accionamento involuntário. Nunca prima o botão de segurança (bloquear/desbloquear) ao mesmo tempo que o interruptor 'ON/OFF' a não ser que esteja pronto para utilizar o aparelho.
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins de preparação de alimentos e bebidas para que foi concebido.
- O carregador deve ser ligado a uma tomada de corrente, longe

de um lava-loiça ou de qualquer fonte de calor.

- Não utilize uma extensão. Ligue o carregador directamente a uma tomada de corrente.
- Não carregue o aparelho utilizando uma tomada no exterior.
- Para evitar o risco de choque eléctrico, não coloque a unidade principal em água ou qualquer outro líquido. Se o aparelho cair dentro de água ou outro líquido, apanhe imediatamente, limpe e seque completamente antes de continuar.

## 2. INTRODUÇÃO

**Parabéns por ter comprado a Hand Blender da Cuisinart.**

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO (ver a tampa da embalagem)

1. **Entrada de carregamento (não visível)**
2. **Indicadores luminosos**
3. **Botão de segurança (bloqueio/desbloqueio)**
4. **Interruptor de alimentação**
5. **Unidade principal**
6. **Misturador**
7. **Mini picador**
8. **Batedor**
9. **Rotor do batedor**
10. **Copo misturador**
11. **Cabo USB e transformador**

## 4. UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, recomenda-se que limpe a unidade principal com um pano limpo e húmido para retirar qualquer sujidade ou pó. Seque-a completamente com um pano macio e absorvente. Lave cuidadosamente todos os acessórios (excepto a base de carregamento) em água quente com detergente.



**N.B.** Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou utensílios metálicos. Tenha cuidado quando manipular o rotor do batedor porque as lâminas são muito afiadas.

## **A. CARREGAMENTO DA VARINHA**

As baterias da varinha não estão completamente carregadas. Antes de utilizar, as baterias devem ser carregadas até os três indicadores luminosos ficarem acesos com cor azul. Com uma carga completa, a varinha tem uma autonomia de aproximadamente 30 minutos, consoante a utilização. A varinha demora aproximadamente 130 minutos até ficar completamente carregada.

**N.B.** Para carregar a unidade principal, introduza a extremidade do cabo USB na entrada de carregamento situada na sua traseira. Insira a outra extremidade do cabo USB directamente na ficha do transformador e depois na tomada da rede eléctrica.

### **Indicadores luminosos da autonomia da bateria**

Os indicadores luminosos ficam intermitentes com cor azul, indicando que o aparelho está a carregar. Quando os três indicadores luminosos ficarem permanentemente acesos, significa que a bateria está completamente carregada e o aparelho está pronto para ser utilizado. Quando a bateria está quase esgotada, os indicadores luminosos apagam-se um a um. A bateria precisa de ser recarregada quando o último indicador luminoso ficar intermitente. Quando a bateria estiver completamente descarregada, o aparelho deixa de funcionar.

**N.B.** A varinha não pode ser utilizada enquanto estiver a carregar.

## **B. SELECÇÃO DO ACESSÓRIO**

Antes de utilizar o aparelho, deve seleccionar o acessório mais adequado para os ingredientes que quer processar. A título de referência, os acessórios podem ser utilizados para as seguintes funções:



**Misturador** – Este acessório serve para as tarefas de incorporar/misturar, como por exemplo reduzir frutos e legumes a puré, emulsionar ingredientes como por exemplo para fazer maionese, preparar molhos, vinagretes e smoothies e dar às sopas uma consistência cremosa. Também é ideal para combinar ingredientes secos e fazer espuma de leite.

**Batedor** – Este acessório é perfeito para incorporar ar e serve para bater natas, claras de ovo para merengue, polmes para fritar ou mousses (mais tudo aquilo que normalmente é batido à mão).

**Copo misturador** – Este acessório destina-se a ser utilizado com o misturador apenas para ingredientes frios/tépidos, o copo misturador alto é ideal para misturar ingredientes sem salpicos.

**Mini picador** – Este acessório destina-se a picar legumes, como por exemplo cebolas, em pedaços mais pequenos e pode ser usado para produzir diversos tipos de molhos (dips e vinagretes), assim como para fazer patés (por exemplo de cavala ou de fígado de galinha) e molhos, como pesto. Também é ideal para fazer pão ralado caseiro, picar ervas aromáticas e moer especiarias.

## **C. MONTAGEM**

Na unidade principal, estes símbolos  /  alinham-se com as setas que são apresentadas em cada acessório. (Fig. 1)

### **Misturador**

Encaixe a unidade principal no misturador e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a seta no misturador ficar alinhada com o símbolo de bloqueio na unidade principal.

### **Batedor**

Certifique-se de que o batedor está inserido no rotor pressionando uma peça contra a outra até

ficarem firmemente encaixadas. Coloque a unidade principal no batedor montado e, segurando no rotor, rode o batedor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a seta no rotor ficar alinhada com o símbolo de bloqueio na unidade principal.

### **Mini picador**

Coloque a unidade principal na tampa do mini picador, segure com firmeza no acessório e rode a unidade principal no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a seta no acessório ficar alinhada com o símbolo de bloqueio na unidade principal.

**N.B.** A tampa tem de estar no mini picador antes de a unidade principal ser fixada. **(Fig. 2)**

## **D. DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS**

Para desmontar cada acessório, segure a unidade principal com uma mão e com a outra mão rode a parte superior do acessório no sentido dos ponteiros do relógio (as setas devem ficar alinhadas com o símbolo de desbloqueio na unidade principal) e seguidamente extraia o acessório da unidade.

**NOTA:** Quando desmontar o batedor, não pegue no acessório propriamente dito (utilize o rotor para o efeito).

## **E. FUNCIONAMENTO**

Para operar a varinha, prima e mantenha premido o botão de segurança (bloquear/desbloquear) até os indicadores luminosos acederem com luz azul e, a seguir, carregue no interruptor de alimentação para pôr o aparelho a funcionar **(Fig. 3)**

**N.B.** O aparelho dispõe de uma função de segurança e volta a bloquear automaticamente 1 segundo e meio depois de soltar o interruptor de alimentação. Siga a mesma sequência para reactivar o aparelho.

**N.B.** Para utilizar a função 'Pulse', prima e mantenha premido o botão de segurança (bloquear/desbloquear) para activar a unidade e a seguir prima o interruptor 'ON/OFF' repetidamente as vezes necessárias.

**NOTA:** O aparelho dispõe de um circuito de protecção contra sobrecargas. Se a unidade parar inesperadamente, este corta a alimentação e o indicador luminoso de carga da bateria fica azul. Para reactivar, prima o botão de segurança (bloquear/desbloquear) e o interruptor 'On/Off'.

**ADVERTÊNCIA:** Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados do batedor durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a unidade estiver parada.

# **5. SUGESTÕES & DICAS**

### **Misturador**

- A lâmina mistura e agita ao mesmo tempo que incorpora uma pequena quantidade de ar na mistura.
- Para evitar salpicos, introduza a varinha na mistura antes de a accionar e deixe de premir o interruptor 'ON/OFF' antes de a retirar da mistura.
- Aplique um leve movimento ascendente e descendente ao mesmo tempo que se certifica de que o protector da lâmina no misturador permanece totalmente mergulhado no líquido para evitar salpicos (incline a panela ou a tigela para o lado oposto a si para criar uma área mais

funda).

- Quando utilizar a varinha numa frigideira ou panela não aderente, tenha cuidado para não raspar o revestimento com aparelho.
- Quando utilizar a varinha num tacho ao lume, retire-o da fonte de calor para evitar o sobreaquecimento. O misturador pode ser utilizado em alimentos/líquidos até 100 °C.
- Quando misturar líquidos (especialmente líquidos quentes), utilize um recipiente alto resistente ao calor ou processe porções mais pequenas de cada vez para reduzir derrames, salpicos e eventuais riscos de queimaduras.

**N.B.** O copo misturador fornecido não é adequado a líquidos quentes.

- Quando reduzir sopas a puré, utilize primeiro a função ‘pulse’ para triturar os ingredientes já macios mas em pedaços grandes e, seguidamente, aumente gradualmente para uma velocidade elevada para obter um acabamento cremoso.

### **ADVERTÊNCIAS:**

- Nunca retire o misturador do líquido enquanto o aparelho estiver em funcionamento para evitar que salpique.
- Não deixe a varinha pousada numa panela ao lume se não estiver a ser utilizada.
- Não tente triturar carochos, ossos ou outras substâncias duras porque podem danificar a lâmina.
- Não encha demasiado os recipientes escolhidos para misturar. O nível da mistura subirá e pode derramar.
- Não aproxime os dedos das lâminas. Para remover alimentos que tenham ficado presos, desligue primeiro o aparelho da corrente eléctrica.

### **Batedor**

- Quando bater claras utilize uma tigela limpa em metal ou vidro. Para ajudar a estabilizar as claras, junte 1/8 de colher de chá de cremor tártaro por clara antes de as bater. Bata as claras até adquirirem a consistência desejada.
- Bater claras muito tempo faz com que sequem e fiquem menos estáveis.
- Quando juntar açúcar a claras em castelo, faça-o lentamente quando começarem a formar-se picos suaves e, depois, continue a bater até obter a consistência desejada.
- Quando bater natas espessas, se possível e se houver tempo, refrigere primeiro a tigela e o batedor. A tigela mais adequada para bater natas é alta com fundo arredondado para reduzir os salpicos.
- As natas devem ter saído do frigorífico imediatamente antes de serem batidas. As natas batidas podem ser utilizadas com consistência firme ou suave consoante a preferência. Podem ser aromatizadas a seu gosto. Para obter melhores resultados, bata as natas mesmo antes de as utilizar.

**ATENÇÃO:** Não mergulhe o rotor do batedor em água ou qualquer outro líquido.

**ADVERTÊNCIA:** Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados do batedor durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a unidade estiver parada.

### **Mini picador**

- É ideal para picar alimentos mais macios como ervas aromáticas, cebolas, aipo e alho.
- Corte sempre as peças grandes em porções mais pequenas, de tamanho uniforme, porque isso ajuda a obter melhores resultados.

- Quando picar ervas aromáticas frescas, a tigela, a lâmina e as ervas aromáticas devem estar completamente limpas e secas.
- Quando cortar carne, aves ou peixe, os alimentos devem estar frios mas não congelados e cortados em porções pequenas antes de serem colocados no picador.

## **ADVERTÊNCIAS**

- Não encha excessivamente a taça de preparação já que causa resultados inconsistentes e esforço o motor.
- As quantidades não devem exceder o nível máximo indicado.

### **A. PICAR ERVAS AROMÁTICAS FRESCAS:**

As ervas aromáticas, a taça de preparação e a lâmina devem estar completamente limpas e secas. Remova os talos das ervas aromáticas. Deite as folhas na taça de preparação e processe até terem a consistência desejada.

### **B. CORTAR CARNE, AVES, PEIXE E MARISCO:**

Os alimentos devem estar frios mas não congelados. Corte em pedaços de 1,5 cm e coloque na taça de preparação. Processe até os alimentos estarem uniformemente picados. Processe continuamente durante alguns segundos para picar mais fino se necessário. Eventualmente, passe a espátula nas paredes da taça de preparação para retirar os alimentos que ficaram colados.

### **C. TRITURAR FRUTOS DE CASCA RIJA:**

Para frutos de casca rija triturados grosseiramente, processe continuamente até obter a consistência desejada. Verifique frequentemente o conteúdo da taça para evitar que formem torrões. Se necessário, utilize a espátula para redistribuir uniformemente os frutos de casca rija na taça de preparação. Se desejar reduzi-los a pó processe continuamente até obter a consistência desejada.

### **D. REDUZIR A PURÉ:**

Corte os alimentos em pedaços de 1,5 cm e coloque-os na taça de preparação. Utilize a função 'Pulse' para picar grosso e, depois, processe continuamente até obter um puré.

**N.B.** Não utilize este método para fazer puré de batata. A batata fica com uma textura viscosa quando processada com lâmina metálica.

## **6. LIMPEZA & MANUTENÇÃO**

Limpe sempre o aparelho completamente depois de cada utilização.

**Unidade principal:** Certifique-se de que qualquer acessório foi extraído da unidade. Limpe a unidade principal unicamente com uma esponja ou um pano limpo. Não utilize produtos abrasivos que possam riscar a superfície.

**Misturador:** Extraia o acessório da unidade principal. Para limpar o misturador, lave à mão em água quente com detergente ou coloque no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

**ADVERTÊNCIA:** Tenha o máximo cuidado com os bordos das lâminas do elemento fixo, são muito afiados e devem ser manipulados com cautela para evitar ferimentos.

**Batedor:** Extraia o batedor da unidade principal. Para limpar o batedor, desprenda o batedor metálico do rotor separando as duas partes. Para limpar o rotor, basta passar um pano húmido. Para limpar o batedor metálico, lave em água quente com detergente ou coloque no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Não mergulhe o rotor em água ou em qualquer outro líquido.

**Mini picador:** Extraia o picador da unidade principal. Para remover a tampa do picador, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para limpar a tampa, basta passar um pano húmido. Para limpar a lâmina e a taça, lave em água quente com detergente ou coloque no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

**ADVERTÊNCIA:** Preste atenção quando limpar as lâminas porque são muito afiadas e devem ser manipuladas com o máximo cuidado para evitar ferimentos.

**Copo misturador:** Para limpar o copo misturador, lave em água quente com detergente ou coloque no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

# 1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAJ CAŁOŚĆ INSTRUKCJI I PRZECHOWUJ JĄ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.


☞☞☞ Zawsze przestrzegać tych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Z tego urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z wskazówkami zawartymi w tej instrukcji obsługi. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń w przypadku niewłaściwego użytkowania produktu.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokojów gościnnych.
- Należy zachować ostrożność podczas korzystania z końcówek, użytkowania i czyszczenia.
- Podczas nalewania gorącej cieczy do dzbanka blendera należy zachować ostrożność, gdyż może ona zostać wyrzucona na zewnątrz z powodu błyskawicznego parowania.

**UWAGA:** W dzbanku blendera należy umieszczać wyłącznie letnie ciecze/składniki.

- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie

bawią się tym produktem.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i zasilacz należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po zakończeniu użytkowania.
- Przed użyciem zawsze należy sprawdzić urządzenie i akcesoria pod kątem widocznych śladów uszkodzeń. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 99).
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Urządzenie należy zwrócić do punktu obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 99). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
- Nie owijać przewodu wokół urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
- Urządzenie można bezpiecznie pozostawić podłączone do sieci elektrycznej, gdy nie jest używane, co zapewni, że akumulatory będą zawsze ładowane. Należy je jednak odłączyć przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jeśli nie będzie używane przez dłuższy czas.
- Produkt zawiera akumulator litowo-jonowy, którego nie należy wyjmować z urządzenia w celu jego naładowania. Akumulator w urządzeniu nie jest przeznaczony do wymiany.
- Nie wolno dopuścić do zwarcia zacisków zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** W celu naładowania akumulatora należy używać wyłącznie odłączanej ładowarki dostarczanej wraz z tym urządzeniem. Symbol  ten oznacza, że urządzenie należy ładować przy użyciu odłączanego zasilacza.

- Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do tego urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 99).
- **OSTRZEŻENIE:** Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łopatek czy innych przyborów do akcesoriów z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia. Łopatki można użyć tylko wtedy, gdy urządzenie nie pracuje.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zbliżać palców do końcówek. Aby wyjąć żywność, należy najpierw upewnić się, że urządzenie nie działa.
- Ładowarkę należy podłączyć do gniazdka elektrycznego z dala od zlewu i gorącej powierzchni.
- Nie wolno używać przedłużaczy. Podłączać ładowarkę bezpośrednio do gniazda elektrycznego.
- Nie wolno ładować urządzenia za pomocą gniazda elektrycznego umieszczonego na zewnątrz.
- Nie wolno zanurzać jednostki głównej w wodzie ani w innych cieczach, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym. Jedynie końcówki tego urządzenia są przeznaczone do zanurzania w wodzie lub innych cieczach. Nie wolno nigdy zanurzać w jakichkolwiek cieczach żadnej innej części tego urządzenia. Jeśli urządzenie wpadnie do jakiegokolwiek cieczy, należy go natychmiast wyjąć, wyczyścić i dokładnie wysuszyć przed ponownym użyciem.
- Przed czyszczeniem zawsze wyjąć zespół noży z misy.
- Nie wolno umieszczać zbyt dużych ilości składników w misie blendera. Misę napełniać do zaznaczonej wysokości



maksymalnej.

- Nie uruchamiać blendera z pustą misą – spowoduje to uszkodzenie silnika.
- Nie miksować gorących cieczy w misie blendera.
- Jednostki głównej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- **OSTROŻNIE:** Z nożami należy obchodzić się ostrożnie. Noże są ostre i mogą być przyczyną obrażeń ciała. **NIE WOLNO** podejmować prób wyjęcia noży z zespołu.

**UWAGA:** Noży ze stali nierdzewnej nie wolno wyjmować z czarnego zespołu noży.



**OSTRZEŻENIE:** Worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowuj je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.



#### **UTYLIZACJA BATERII**

Aby zminimalizować zagrożenia dla zdrowia i środowiska naturalnego po zakończeniu eksploatacji produktu, przepisy dotyczące zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) oraz dyrektywa w sprawie zużytych baterii wymagają, aby został on utylizowany w odpowiednim punkcie zbiórki, do którego zostanie wysłany w celu usunięcia baterii i odpowiedniego recyklingu. Skontaktuj się z lokalnymi instytucjami, aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu i bezpiecznej utylizacji w Twoim miejscu zamieszkania.

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłową

utylicację produktu pomagasz w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

### **Bezpieczeństwo podczas użytkowania**

Przed pierwszym użyciem należy usunąć z blendera ręcznego wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety promocyjne.

- Z końcówką do rozdrabniania należy obchodzić się bardzo ostrożnie, gdyż noże są **BARDZO** ostre.
- Aby uniknąć rozpryskiwania cieczy, zawsze umieszcza końcówkę w mieszaniu przed włączeniem blendera, a przed wyjęciem zwolnić przycisk „Wł./Wył.”.
- Podczas mieszania zimnych/letnich płynów należy użyć wysokiego pojemnika lub przetwarzać małe ilości na raz, by uniknąć rozpryskiwania.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas mieszania gorących cieczy należy używać znacznie większych pojemników odpornych na działanie wysokiej temperatury lub przetwarzać mniejsze ilości. Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z gorącymi cieczami, aby uniknąć obrażeń spowodowanych przelewaniem się, nagłym parowaniem i rozpryskiwaniem. W celu uniknięcia poparzeń od pary zaleca się lekkie pochylenie blendera pod kątem tak, by ręka nie znajdowała się bezpośrednio nad parującym płynem. Dzbanek blendera dostarczany w zestawie nie jest odporny na działanie gorących cieczy.
- Uniemożliwić przypadkowe uruchomienie urządzenia. Nie wolno naciskać przycisku „Włączanie/wyłączanie blokady bezpieczeństwa” przy równoczesnym naciskaniu przycisku

„Wł./Wył.,” jeśli użytkownik jeszcze nie jest gotowy do użycia blendera.

- Nie używać tego blendera ręcznego do żadnych innych celów, innego niż jego przeznaczenie, którym jest przygotowywanie potraw i napojów.
- Ładowarkę należy podłączyć do gniazdka elektrycznego z dala od zlewu i gorącej powierzchni.
- Nie wolno używać przedłużaczy. Podłączać ładowarkę bezpośrednio do gniazda elektrycznego.
- Nie wolno ładować urządzenia za pomocą gniazda elektrycznego umieszczonego na zewnątrz.
- Nie wolno zanurzać jednostki głównej w wodzie ani w innych cieczach, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym. Jeśli blender ręczny wpadnie do cieczy, należy go natychmiast wyjąć i przed uruchomieniem oczyścić i dokładnie osuszyć.

## 2. WSTĘP

### **Gratulujemy zakupu blendera ręcznego Cuisinart.**

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji; są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałe efekty dzień po dniu.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach i zapoznać się z pomysłami na przepisy, odwiedź naszą witrynę internetową [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

## 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. **Port ładowania (nie pokazano)**
2. **Kontrolki**
3. **Przycisk blokowania/odblokowania**
4. **Przełącznik wł./wył.**
5. **Jednostka główna**
6. **Końcówka do rozdrabniania**
7. **Minikońcówka do siekania**
8. **Końcówka do ubijania**

## 9. Przekładnia do ubijania

## 10. Dzbanek blendera

## 11. Przewód i adapter USB

# 4. UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem zalecamy przetarcie jednostki głównej czystą, wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie zabrudzenia i kurz. Następnie należy wytrzeć ją miękką, chłonną szmatką. Starannie umyć wszystkie końcówki i akcesoria (z wyjątkiem ładowarki) w ciepłej wodzie z detergentem.

**UWAGA:** Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek. Należy zachować ostrożność w przypadku końcówki do rozdrabniania, gdy noże są bardzo ostre.

### A. ŁADOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

Akumulator blendera ręcznego nie został całkowicie naładowany. Przed użyciem akumulator należy ładować do chwili, aż zapalą się wszystkie trzy niebieskie kontrolki. Po pełnym naładowaniu blender ręczny będzie działał nieprzerwanie przez około 30 minut, w zależności od przepisu. Blender ręczny osiąga pełne naładowanie po około 130 minutach.

**UWAGA:** Aby naładować jednostkę główną, umieścić koniec przewodu do ładowania micro USB w porcie do ładowania z tyłu jednostki głównej. Podłączyć końcówkę przewodu USB bezpośrednio do wtyczki adaptera, a następnie do gniazdka sieciowego.

### Kontrolki naładowania akumulatora

Podczas ładowania akumulatora kontrolki będą migać na niebiesko. Gdy palą się wszystkie trzy kontrolki, oznacza to, że akumulator jest całkowicie naładowany i gotowy do użytku. Gdy akumulator zacznie się rozładowywać, kontrolki kolejno gasną. Gdy ostatnia kontrolka miga, akumulator należy naładować. Jeśli akumulator całkowicie się wyczerpie, urządzenie nie będzie działać.

**UWAGA:** Nie wolno używać blendera ręcznego, gdy jest podłączony do sieci i ładuje się.

### B. WYBÓR KOŃCÓWKI

Przed użyciem należy wybrać końcówkę najbardziej odpowiednią dla składników, jakie mają być przetwarzane. Zgodnie z zasadami ogólnymi końcówki mogą być używane do następujących celów:

**Końcówka do rozdrabniania** – Używać do rozdrabniania/mieszania, np. do przecierania owoców i warzyw, mieszania sosów, dresingów i koktajli oraz rozdrabniania składników zup w celu uzyskania gładkiej konsystencji. Jest także idealna do łączenia suchych składników i spieniania mleka.

**Końcówka do ubijania** – Ta końcówka znakomicie się sprawdzi w przypadku zastosowań wymagających wprowadzania powietrza i może być używana do ubijania śmietany, białek jaj do przygotowania bezy, ciast czy musów (oraz wszystkich zastosowań, w przypadku których można ubijać składniki ręcznie).

**Dzbaneq blendera** – Zaleca się stosowanie go wraz z końcówką do rozdrabniania, wyłącznie z chłodnymi/letnimi składnikami; ten wysoki dzbanek jest idealny do rozdrabniania składników bez rozpryskiwania.

**Minikońcówka do siekania** – Doskonale się sprawdzi w przypadku siekania warzyw, na przykład cebuli, na mniejsze kawałki, i może być używana do przygotowania dipów i sosów. Można jej także użyć do przygotowania pasztetu (na przykład z makreli czy wątróbki drobiowej) oraz sosów, jak pesto. Doskonale poradzi sobie z mieleniem pieczywa na bułkę tartą i siekaniem ziół i przypraw.

## C. MONTAŻ

Na jednostce głównej znajdują się symbole:  /  ; mają one odpowiedniki w postaci strzałek znajdujących się na każdej końcówce. (Fig. 1)

### • Końcówka do rozdrabniania

Umieścić jednostkę główną na końcówce do rozdrabniania i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż strzałka na końcówce do rozdrabniania zrówna się z symbolem kłódki na jednostce głównej.

### • Końcówka do ubijania

Sprawdzić, czy końcówka do ubijania jest przymocowana do przekładni, poprzez złożenie dwóch elementów ze sobą, aż stabilnie się połączą. Umieścić jednostkę główną na złożonej końcówce do ubijania i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż strzałka na przekładni zrówna się z symbolem kłódki na jednostce głównej.

### • Minikońcówka do siekania

Umieścić uchwyt główny na pokrywce minikońcówki do siekania i obrócić jednostkę główną w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż strzałka na końcówce zrówna się z symbolem kłódki na jednostce głównej.

**UWAGA:** Pokrywkę należy umieścić na minikońcówce do siekania przed zamocowaniem głównej jednostki. (Fig. 2)

## D. DEMONTAŻ KOŃCÓWEK

Aby zdemontować każdą końcówkę, przytrzymać jednostkę główną jedną ręką, a drugą przekrócić górną część końcówki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (symbole strzałek powinny wówczas znaleźć się przy symbolach kłódki na jednostce głównej), a następnie zsunąć końcówkę z jednostki głównej.

**UWAGA:** Podczas demontażu końcówki do ubijania należy uważać, by nie ciągnąć za samą końcówkę do ubijania wykonaną stali nierdzewnej (należy ciągnąć za przekładnię do ubijania).

## E. DZIAŁANIE

Aby uruchomić blender ręczny, nacisnąć i przytrzymać przycisk „Wyłączenie blokady bezpieczeństwa”, aż zapali się niebieska kontrolka, po czym wcisnąć przycisk zasilania, by uruchomić urządzenie (Fig. 3).

**UWAGA:** Urządzenie ma wbudowaną funkcję bezpieczeństwa, która powoduje automatyczne ponowne zablokowanie, jeśli przycisk zasilania zostanie zwolniony przez czas dłuższy niż 1,5 sekundy. Aby ponownie uruchomić blender, należy wykonać te same czynności.

**UWAGA:** Aby użyć trybu impulsowego, nacisnąć i przytrzymać przycisk „Blokada bezpieczeństwa” równocześnie przyciskając i zwalniając przycisk „Wł./Wyl.” w zależności od potrzeb.

**UWAGA:** Produkt jest wyposażony w zabezpieczenie przeciążeniowe. Jeśli urządzenie niespodziewanie się zatrzyma, zasilanie zostanie odłączone i kontrolka zasilania akumulatora zacznie migać na niebiesko.

Urządzenie można ponownie włączyć naciskając przycisk „Blokada bezpieczeństwa” i przycisk „Wł./Wyt.”.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łożątek czy innych przyborów do końcówki do ubijania z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia. Łopatki można użyć tylko wtedy, gdy urządzenie nie pracuje.

## 5. SUGESTIE & WSKAZÓWKI

### Końcówka do rozdrabniania

- Nóż rozdrabnia i miesza składniki, wprowadzając do mieszaniny niewielką ilość powietrza.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, przed włączeniem należy włożyć końcówkę blendera ręcznego do mieszaniny, a przed jego wyłączeniem zwolnić przycisk „Wł./Wyt.”.
- Wykonywać delikatne ruchy w górę i w dół, równocześnie sprawdzając, czy osłona noża na końcówce do rozdrabniania jest całkowicie zanurzona w cieczy, co pozwoli uniknąć rozpryskiwania (przechylić patelnię lub miskę od siebie, by zwiększyć głębokość mieszania).
- Podczas rozdrabniania potrawy na patelni lub w naczyniu z powłoką nieprzywierającą należy zachować ostrożność, by nie zarysować powłoki blenderem.
- Podczas rozdrabniania potrawy w garnku znajdującym się na palniku zdjąć naczynie z kuchenki, by nie dopuścić do przegrzania blendera ręcznego. Końcówki do rozdrabniania można bezpiecznie używać w potrawie/cieczy o temperaturze do 100°C.
- Podczas mieszania płynów (szczególnie gorących) należy użyć wysokiego pojemnika odpornego na działanie wysokiej temperatury lub przetwarzać małe ilości na raz, by uniknąć rozlania, rozpryskiwania i ewentualnych oparzeń.
- **UWAGA:** Dzbanek blendera dostarczany w zestawie nie jest odporny na działanie gorących cieczy.
- Podczas miksowania zup należy użyć trybu impulsowego, by rozdrobnić większe, miękkie składniki, a potem zwiększać prędkość, by drobno zmiksować potrawę.

### OSTRZEŻENIA:

- Nie wolno wyjmować końcówki do rozdrabniania z cieczy podczas pracy, gdyż może to spowodować rozpryskiwanie składników.
- Nie wolno umieszczać blendera ręcznego w garnku stojącym na palniku, jeśli blender nie jest używany.
- Nie wolno podejmować prób rozdrabniania pestek owoców, kości ani innych twardych składników, gdyż mogą one uszkodzić noże.
- Nie wolno przepelniać naczyń używanych z blenderem. Objętość mieszaniny może się zwiększyć podczas mieszania i może się ona wylać z naczynia.
- Nie zbliżać palców do noży. Aby wyjąć żywność, należy najpierw upewnić się, że urządzenie nie działa.

### Końcówka do ubijania

- Do ubijania białek należy używać bardzo czystej miski metalowej lub szklanej. Aby piana była sztywniejsza, można dodać 1/8 łyżeczki soli kwasu winowego na każde białko przed rozpoczęciem ubijania. Ubijać białka do chwili, kiedy zaczną tworzyć szpice.
- Zbyt długie ubijanie białek powoduje ich wysychanie i utratę stabilności.
- Dodając cukier do ubitych białek należy dodawać go powoli, kiedy szpice dopiero zaczynają się

kształtować, a następnie ubijać dalej, aby uzyskać pożądany kształt.

- Podczas ubijania tłustej śmietany, jeśli to możliwe i pozwala na to czas, należy użyć schłodzonej miski i schłodzić końcówkę do ubijania. Najlepszy kształt misy do ubijania śmietany to głęboka miska z zaokrąglonym dnem, aby zminimalizować rozpryski.
- Śmietanę należy wyjąć z lodówki tuż przed ubijaniem. W zależności od preferencji, bitą śmietaną można stosować, kiedy utworzy szpice miękkie lub twarde. Można również wykorzystać dodatki smakowe według uznania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy ubić śmietanę tuż przed użyciem.

**OSTROŻNIE:** Przekładni końcówki do ubijania nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łopatek czy innych przyborów do końcówki do ubijania z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia. Łopatki można użyć tylko wtedy, gdy urządzenie nie pracuje.

### **Minikońcówka do siekania**

- Idealnie się sprawdzi podczas siekania miękkich składników, jak zioła, cebula, seler naciowy i czosnek
- Należy zawsze kroić składniki na mniejsze kawałki o jednakowej wielkości, co pozwoli osiągnąć najlepsze rezultaty.
- Przed rozdrabnianiem świeżych ziół należy starannie umyć i osuszyć miskę, noże i zioła.
- Rozdrabniane mięso, drób lub ryby powinny być schłodzone, lecz nie zamrożone i także przez umieszczeniem ich w blenderze należy je pokroić na mniejsze kawałki.

### **OSTRZEŻENIA:**

- Nie wolno umieszczać zbyt dużych ilości składników w misie roboczej. Przeciążenie powoduje nierównomierne rozdrabnianie i obciąża silnik.
- Ilości nie powinny przekraczać maksymalnego poziomu zaznaczonego na misie.

## **A. SIEKANIE ŚWIEŻYCH ZIOŁ**

Zioła, misa robocza i nóż muszą być dokładnie umyte i suche. Usunąć lodygi z ziół. Umieścić liście w misie roboczej i rozdrabniać do osiągnięcia żądanej konsystencji.

## **B. SIEKANIE MIĘSA, DROBIU, RYB I OWOCÓW MORZA**

Składniki powinny być bardzo zimne, lecz nie zamrożone. Pokroić składniki w kostkę 1,5 cm i umieścić je w misie roboczej. Rozdrabniać do uzyskania żądanej konsystencji. Użyć przez kilka sekund trybu pracy ciągłej, jeśli konieczne jest uzyskanie większego stopnia rozdrobnienia. W razie potrzeby zebrać składniki łopatką ze ścianek misy roboczej.

## **C. SIEKANIE ORZECHÓW**

Zgrubne rozdrobnienie orzechów można osiągnąć rozdrabniając w sposób ciągły do uzyskania żądanej konsystencji. Należy często sprawdzać, czy orzechy nie zbrylają się. W razie potrzeby należy użyć łopatki, by równomiernie rozprowadzić orzechy w misie roboczej. Jeśli konieczne jest bardzo drobne zmielenie orzechów, należy rozdrabniać w sposób ciągły, aż do osiągnięcia pożądanej konsystencji.

## D. ROZDRABNIANIE NA PRZECIER

Pokroić składniki w kostkę 1,5 cm i umieścić je w misie roboczej. Rozdrabniać używając trybu impulsowego, by z grubsza rozdrobnić składniki, a następnie użyć trybu ciągłego do uzyskania konsystencji przecieru.

**UWAGA:** Wyjątek stanowią gotowane ziemniaki. Przetwarzanie przy użyciu metalowego noża nadaje im kleistą teksturę.

## 6. CZYSZCZENIE & KONSERWACJA

Po użyciu urządzenie należy zawsze starannie oczyścić.

**Jednostka główna:** Zdemontować końcówki. Jednostkę główną można czyścić wyłącznie gąbką lub wilgotną ściereczką. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, które mogą zarysować powierzchnię.

**Końcówka do rozdrabniania:** Odłączyć końcówkę od jednostki głównej. Aby oczyścić końcówkę do rozdrabniania, umyć ją ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub umieścić na górnej półce zmywarki.

**OSTRZEŻENIE:** Należy pamiętać, że ostrza noży są bardzo ostre i należy obchodzić się z nimi ostrożnie, by uniknąć zranienia.

**Końcówka do ubijania:** Odłączyć całą końcówkę do ubijania od jednostki głównej. Aby oczyścić końcówkę do ubijania, odłączyć metalową trzepaczkę od przekładni ciągnąc oba elementy w przeciwnych kierunkach. Aby oczyścić przekładnię, wystarczy przetrzeć ją wilgotną ściereczką. Aby oczyścić metalową trzepaczkę, umyć ją ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub umieścić na górnej półce zmywarki. Przekładni nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

**Minikońcówka do siekania:** Zdjąć końcówkę z jednostki głównej. Aby zdjąć pokrywkę z misy, obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zwolnić. Aby oczyścić pokrywkę, wystarczy przetrzeć ją wilgotną ściereczką. Aby oczyścić noże i misę, umyć ją ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub umieścić na górnej półce zmywarki.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas czyszczenia noży zachować ostrożność, gdyż są bardzo ostre i należy się z nimi obchodzić ostrożnie, by uniknąć obrażeń.

**Dzbanek blendera:** Aby oczyścić dzbanek blendera, umyć go ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub umieścić na górnej półce zmywarki.



# 1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

Чтобы избежать телесных повреждений или поломок электроприбора, всегда соблюдайте нижеследующие правила безопасности в процессе использования прибора. Используйте данный электроприбор только так, как это описано в настоящем руководстве. Использование прибора не по назначению может привести к травме.

- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов, а также в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования в гостевых домах на фермах, клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.
- Будьте осторожны при обращении с насадками в процессе их использования и ухода за ними.
- Будьте осторожны, если в емкость для смешивания налита горячая жидкость: она может переливаться через край при выбросе пара.

**N.B.** Чашу блендера можно использовать для смешивания только теплых жидкостей/ингредиентов.

- Электроприбор не предназначен для использования с внешним таймером или дистанционным пультом управления.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, могут пользоваться прибором только

в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором.

- Проследите за детьми, чтобы они не играли с данным электроприбором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Прибор и сетевой адаптер должны находиться в местах, недоступных для детей, как во время, так и по окончании их использования.
- Каждый раз, перед тем как воспользоваться электроприбором или его аксессуарами, обязательно проверьте их состояние и убедитесь в отсутствии видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он падал. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в службу поддержки клиентов Cuisinart (см. раздел «Международная гарантия», стр. 99).
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем. Верните прибор в отдел послепродажного обслуживания (см. раздел «Международная гарантия», стр. 99). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.
- Никогда не вытаскивайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не наматывайте электрический шнур вокруг корпуса во время или после использования электроприбора.
- Чтобы аккумуляторные батарейки были всегда заряженными, можно без опасений оставлять электроприбор включенным в сеть, когда вы не пользуетесь им. Однако если вы не пользуетесь электроприбором в

течение длительного периода времени, а также перед сборкой, демонтажем или очисткой прибора его следует отключить от сети.

- Данный электроприбор оснащен литий-ионной перезаряжаемой батареей. Для перезарядки батареи ее не следует извлекать из электроприбора. Батареи в данном приборе не подлежат замене.
- Не допускайте короткого замыкания клемм питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Для зарядки аккумуляторной батареи пользуйтесь только тем зарядным устройством, которое включено в комплект поставки электроприбора. Данный символ  указывает на наличие съемного зарядного устройства.
- Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, а также стандартам, относящимся к этому типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции и ее соответствия требованиям, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 99).
- **ВНИМАНИЕ:** Избегайте контакта с движущимися частями. Руки, волосы, одежда, а также кухонные шпатели и иная утварь должны быть на удалении от насадок во время функционирования прибора, чтобы избежать телесных повреждений и/или поломок электроприбора. Кухонным шпателем можно пользоваться только при неработающем приборе.
- **ВНИМАНИЕ:** Не прикасайтесь пальцами к насадкам

прибора. Прежде чем удалить с насадок остатки продуктов, убедитесь в том, что блендер остановлен.

- Розетка, в которую включается зарядное устройство, должна находиться на удалении от кухонной раковины и от горячих поверхностей.
- Не пользуйтесь удлинителем. Включайте зарядное устройство непосредственно в электрическую розетку.
- Для зарядки электроприбора не пользуйтесь розеткой, установленной вне помещения.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте основной блок прибора в воду или другие жидкости. Только насадки электроприбора выполнены таким образом, чтобы их было можно погружать в воду или иную жидкость. Никогда не погружайте в воду другие части прибора. Если ручной блендер попадает в жидкость, немедленно извлеките его оттуда, тщательно очистите и высушите прежде, чем продолжить работу.
- Перед уходом за ножевым блоком достаньте его из чаши.
- Не перегружайте чашу для смешивания. Соблюдайте линию максимального заполнения.
- Не запускайте блендер пустым: это может повредить двигатель.
- Не смешивайте в рабочей чаше горячие жидкости.
- Не погружайте основной блок в воду или другие жидкости.
- **ВНИМАНИЕ:** Обращайтесь с ножом блендера очень осторожно. Лезвия ножа очень острые и могут стать причиной травм. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ снять нож с ножевого блока.

**N.B.** Нож из нержавеющей стали не снимается с черной основы ножевого блока.



**ВНИМАНИЕ:** полиэтиленовые пакеты, в которые уложен аппарат или его упаковка, могут

представлять собой опасность. Во избежание малейшей опасности удушения следует хранить эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!



### **УТИЛИЗАЦИЯ АККУМУЛЯТОРНЫХ БАТАРЕЕК**

Чтобы свести к минимуму опасность для здоровья и окружающей среды по окончании срока службы данного изделия, законы, касающиеся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE), а также Директива по отработанным аккумуляторным батареям требуют, чтобы данный прибор был утилизирован в соответствующем месте сбора, где после извлечения батареек он будет переработан надлежащим образом. Пожалуйста, свяжитесь с местными органами управления для получения более подробной информации о переработке и безопасной утилизации подобных отходов в вашем регионе.

Символ на товаре или на его упаковке означает, что прибор не следует выбрасывать с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, вы способствуете предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны неправильным обращением с отслужившим прибором. Для получения более подробной информации об утилизации данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с местными органами управления или службой по утилизации бытовых отходов.

### **Безопасность в процессе использования прибора**

Перед первым использованием прибора снимите с ручного блендера все упаковочные материалы и рекламные

наклейки или этикетки.

- Обращайтесь с ножкой блендера крайне осторожно: лезвия ножа **ОЧЕНЬ** острые.
- Чтобы избежать разбрызгивания, всегда погружайте насадку в смесь до включения прибора и отпускайте кнопку «вкл./выкл.» перед извлечением насадки из смеси.
- Чтобы избежать разбрызгивания, для смешивания холодных/теплых ингредиентов используйте глубокую емкость, как например чашу для смешивания, поставленную в комплекте с прибором, либо перерабатывайте ингредиенты небольшими порциями.
- **ВНИМАНИЕ:** при смешивании горячих жидкостей используйте теплостойкую посуду очень большой емкости, либо перерабатывайте ингредиенты небольшими порциями. Будьте чрезвычайно осторожны при обращении с горячими жидкостями, чтобы избежать травм в результате их пролива, внезапного выброса пара или разбрызгивания. Во избежание ожогов от пара рекомендуется слегка наклонить блендер таким образом, чтобы ваша рука не находилась прямо над паром. Поставляемая в комплекте с прибором чаша для смешивания не предназначена для использования с горячими жидкостями.
- Избегайте непреднамеренного запуска прибора. Никогда не нажимайте кнопку «Защитная блокировка/разблокировка» одновременно с кнопкой «вкл. / выкл.», если вы не готовы использовать блендер.
- Пользуйтесь ручным блендером исключительно по его прямому назначению для приготовления еды и напитков.
- Розетка, в которую включается зарядное устройство, должна находиться на удалении от кухонной раковины и от горячих поверхностей.
- Не пользуйтесь удлинителем. Включайте зарядное

устройство непосредственно в электрическую розетку.

- Для зарядки электроприбора не пользуйтесь розеткой, установленной вне помещения.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте основной блок прибора в воду или другие жидкости. Если ручной блендер попадает в жидкость, немедленно извлеките его оттуда, тщательно очистите и высушите прежде, чем продолжить работу.

## 2. ВСТУПЛЕНИЕ

**Поздравляем Вас с покупкой ручного миксера Cuisinart!**

Вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство самого лучшего кухонного оборудования. Всей продукции Cuisinart присуща исключительная долговечность, она проста в использовании и каждодневно демонстрирует свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Разъем для подключения зарядного устройства (не показан)
2. Световые индикаторы
3. Кнопка блокировки/разблокирования
4. Переключатель вкл./выкл.
5. Основной блок
6. Ножка блендера
7. Мини-насадка для измельчения
8. Насадка-венчик
9. Редуктор венчика
10. Чаша для смешивания
11. USB-кабель и сетевой адаптер для зарядки

## 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием мы рекомендуем протереть корпус прибора чистой влажной тканью, чтобы удалить грязь и пыль. Вытрите блендер насухо мягкой впитывающей тканью. Тщательно вымойте все насадки (за исключением зарядного устройства) в теплой мыльной воде.

**Н.В.** Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие приспособления или мочалки. Будьте осторожны при обращении с ножкой блендера: лезвия ножа очень острые.

### А. ЗАРЯДКА РУЧНОГО БЛЕНДЕРА

Батарейки ручного блендера были заряжены не полностью. Перед тем как воспользоваться прибором, его следует оставить на зарядке до тех пор, пока не загорятся все три синих световых индикатора. Полностью заряженным ручным блендером можно пользоваться в течение примерно 30 минут, в зависимости от рецепта. Для полной зарядки ручного блендера потребуется примерно 130 минут.

**Н.В.** Чтобы зарядить основной блок, вставьте конец кабеля для зарядки с разъемом Micro USB в разъем для подключения зарядного устройства на задней панели основного блока. Вставьте другой конец кабеля USB непосредственно в вилку сетевого адаптера, и затем подключите к розетке.

### Световые индикаторы уровня зарядки

В процессе зарядки синие световые индикаторы мигают. Когда все три световых индикатора горят постоянно, это значит, что батарейка полностью заряжена, и прибор готов к работе. Когда батарейка разряжается, световые индикаторы начинают гаснуть. Когда мигает последний световой индикатор, батарейку необходимо перезарядить. Если аккумуляторная батарейка полностью разряжена, прибор не будет работать.

**Н.В.** Нельзя пользоваться ручным блендером, пока он заряжается от сети.

### В. ВЫБОР НАСАДКИ

Перед использованием прибора вам нужно будет выбрать, какая насадка наиболее подходит для ингредиентов, которые вы хотите переработать. Насадки прибора рекомендуются для выполнения следующих функций:

**Ножка блендера:** используется для измельчения/перемешивания фруктов и овощей, приготовления майонезов, соусов, салатных заправок, смузи, супов-пюре. Идеально подходит для перемешивания сухих ингредиентов и для взбивания молока.



**Венчик:** эта насадка отлично подходит для придания воздушности смесям и может быть использована для взбивания сливок, яичных белков для безе, жидкого теста или мусса (а также для переработки всех тех ингредиентов, которые вы обычно взбивали вручную).

**Чаша для смешивания:** рекомендуется для использования с ножкой блендера только для холодных/теплых ингредиентов; высокие стенки чаши идеально подходят для смешивания ингредиентов без разбрызгивания.

**Мини-насадка для измельчения:** отлично подходит для измельчения овощей (лука, например) и может использоваться для приготовления соусов и заправок. Измельчитель также можно использовать при приготовлении паштетов (например, из печени трески или куриной печени) и соусов, например, песто. Он идеально подходит для приготовления панировочных сухарей и для измельчения трав и специй.



## С. СБОРКА

Символы  /  на корпусе прибора совмещаются со стрелками, нанесенными на каждую насадку (**Fig. 1**).

### Ножка блендера

Установите основной блок на ножку блендера и поворачивайте его против часовой стрелки, пока стрелка на ножке блендера не совместится с символом закрытого замка – блокировки на корпусе прибора.

### Венчик

Вставьте венчик в редуктор: сожмите вместе обе детали, пока не почувствуете, что они надежно скрепились. Установите основной блок на венчик, собранный с редуктором; удерживая венчик за корпус редуктора, поворачивайте его против часовой стрелки, пока стрелка на насадке не совместится с символом закрытого замка - блокировки на корпусе прибора.

### Мини-насадка для измельчения

Установите ручку прибора на крышку мини-измельчителя; крепко удерживая насадку, поверните основной блок против часовой стрелки, пока стрелка на измельчителе не совместится с символом закрытого замка - блокировки на корпусе прибора.

**Н.В.** Крышка должна быть установлена на мини-насадку для измельчения до сборки с основным блоком (**Fig. 2**)

## D. СНЯТИЕ НАСАДОК

Чтобы снять насадку, удерживайте основной блок одной рукой, а другой поверните верхнюю часть насадки по часовой стрелке (до тех пор, пока стрелка не совпадет с символом разблокировки – раскрытого замка - на корпусе прибора), и затем отделите насадку от основного блока.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Снимая венчик, соблюдайте осторожность: беритесь не за сам стальной венчик, а за корпус его редуктора.

## E. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Чтобы привести в действие ручной блендер, нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «Защитная разблокировка» до тех пор, пока не загорятся синие световые индикаторы, затем нажмите кнопку питания для запуска прибора. (**Fig. 3**)

**Н.В.** В приборе предусмотрено предохранительное устройство, которое автоматически блокирует блендер через 1,5 секунды после того, как вы отпустите кнопку питания. Чтобы снова включить блендер, повторите действия, описанные выше.

**Н.В.** Для использования прибора в импульсном режиме нажмите и удерживайте кнопку «Защитная разблокировка», чтобы активировать прибор, затем по потребности нажмите несколько раз кнопку «вкл./выкл.».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Изделие оснащено устройством защиты от перегрузки. Если прибор неожиданно остановится, он выключится, и индикатор заряда батарейки начнет мигать синим светом. Вы можете снова привести прибор в действие, нажав кнопку «Безопасная разблокировка» и кнопку «вкл./выкл.».

**ВНИМАНИЕ:** Руки, волосы, одежда, а также кухонные шпатели и иная утварь должны быть на удалении от венчика во время функционирования прибора, чтобы избежать телесных

повреждений и/или поломок электроприбора. Кухонным шпателем можно пользоваться только при неработающем приборе.

## 5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Ножка блендера

- Лезвие ножи блендера перемешивает и измельчает ингредиенты, добавляя лишь небольшое количество воздуха.
- Чтобы избежать разбрызгивания, ручной блендер следует погружать в смесь до включения прибора и отпускать кнопку «вкл./выкл.» перед извлечением блендера из смеси.
- Плавно двигайте блендер вверх и вниз, следя за тем, чтобы защитная оболочка вокруг лезвий ножа на ножке блендера оставалась полностью погруженной в жидкость, во избежание разбрызгивания (наклоните чашу или миску от себя, чтобы создать более глубокую зону для смешивания).
- При смешивании в кастрюле/емкости с антипригарным покрытием будьте осторожны, чтобы не поцарапать покрытие ручным блендером.
- При перемешивании продуктов, готовящихся в кастрюле, снимите ее с огня, чтобы предотвратить перегрев ручного блендера. Ножку блендера можно использовать для переработки пищевых продуктов/жидкостей при температуре до 100 °С.
- При смешивании жидкостей (особенно горячих) используйте глубокие термостойкие емкости или перерабатывайте небольшое количество ингредиентов за один раз, чтобы уменьшить риск пролития или разбрызгивания, а также предупредить возможность получения травм от ожогов.
- **N.B.** Поставляемая вместе с прибором чаша для смешивания не предназначена для переработки горячих жидкостей.
- Готовя протертый суп, сначала используйте прибор в импульсном режиме, чтобы перемолоть большие разваренные кусочки, затем переключите прибор на более высокую скорость, чтобы получить гладкую бархатистую структуру.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Будьте осторожны, никогда не вынимайте из жидкости работающую ножку блендера, иначе жидкость разбрызгается.
- Когда вы не пользуетесь блендером, не оставляйте его в кастрюле, подогреваемой на огне.
- Не пытайтесь перемалывать косточки от фруктов, кости или иные твердые элементы, так как они могут повредить лезвие блендера.
- Не переполняйте емкости, используемые для смешивания. Уровень смеси повышается при перемешивании, и смесь может перелиться через край.
- Не прикасайтесь пальцами к лезвиям блендера. Прежде чем удалить с ножа остатки продуктов, обязательно выключите блендер.

### Венчик

- Для взбивания яичных белков используйте чистую металлическую или стеклянную миску. Чтобы стабилизировать яичный белок, перед взбиванием добавьте 1/8 чайной ложки винного камня из расчета на один белок. Взбивайте яичные белки до пиков желаемой плотности.
- Слишком долгое взбивание яичных белков приводит к их высыханию и снижению устойчивости.

- Добавляя сахар во взбитые яичные белки, делайте это медленно, в момент, когда мягкие пики только начинают формироваться, и затем продолжайте взбивать, чтобы сформировать пики желаемой плотности.
- При взбивании сливок, если возможно и позволяет время, используйте охлажденную миску и охладите венчик. Лучшая форма емкости для взбивания сливок - глубокая с закругленным дном, чтобы минимизировать разбрызгивание.
- Сливки рекомендуется доставать из холодильника непосредственно перед взбиванием. Взбитые сливки можно использовать как при мягких, так и при плотных пиках, в зависимости от предпочтений. При желании сливки можно ароматизировать. Для достижения наилучшего результата взбивайте сливки непосредственно перед использованием

**ВНИМАНИЕ:** не погружайте в воду или любую другую жидкость редуктор венчика.

**ВНИМАНИЕ:** Руки, волосы, одежда, а также шпатели и иная кухонная утварь должны быть на удалении от венчика во время функционирования прибора, чтобы избежать телесных повреждений и/или поломок электроприбора. Кухонным шпателем можно пользоваться только при неработающем приборе.

### **Мини-насадка для измельчения**

- Идеально подходит для измельчения нетвердых продуктов, таких как ароматические травы, лук, сельдерей и чеснок.
- Рекомендуется разрезать большие куски на более мелкие и равные по размеру: это поможет достичь равномерного результата.
- Для измельчения свежей зелени миска, лезвие и зелень должны быть тщательно вымыты и высушены.
- При измельчении мяса, птицы или рыбы продукты должны быть холодными, но не замороженными, а также разрезанными на мелкие кусочки перед загрузкой в измельчитель.

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Не перегружайте рабочую чашу. Перегрузка приводит к неравномерным результатам и переутомляет двигатель.
- Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимальный уровень, указанный на чаше.

### **А. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕЛЕНИ**

Для измельчения свежей зелени миска, лезвие и зелень должны быть тщательно вымыты и высушены. Удалите из трав стебли. Положите листья в рабочую чашу и перерабатывайте, пока они не измельчатся до желаемой консистенции.

### **В. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

Продукты должны быть очень холодными, но не замороженными. Нарезьте их кусочками в 1,5 см и поместите в рабочую чашу. Перерабатывайте, пока продукты не будут равномерно измельчены. Если потребуются, в течение нескольких секунд воспользуйтесь режимом непрерывной переработки для более тонкого измельчения. При необходимости соскребите остатки продуктов со стенок рабочей чаши кухонным шпателем.

### **С. ПОМОЛ ОРЕХОВ**

Для грубого помола орехов используйте прибор в непрерывном режиме, пока не будет достигнута желаемая консистенция помола. Регулярно проверяйте, не слиплись ли

перемолотые орехи. При необходимости используйте кухонный шпатель, чтобы равномерно распределить орехи в рабочей чаше. Если вам требуется более тонкий помол, продолжайте переработку в непрерывном режиме до достижения желаемой консистенции.

## **D. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ**

Разрежьте продукты на кусочки в 1,5 см и поместите в рабочую чашу. Воспользуйтесь прибором в импульсном режиме для грубого измельчения, а затем продолжите переработку в непрерывном режиме, пока из продуктов не получится пюре.

N.B. Данный метод неприменим для приготовления картофельного пюре. При переработке вареного картофеля металлическим лезвием пюре приобретает липкую текстуру.

## **6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Прибор следует тщательно очистить после каждого использования.

**Основной блок:** Перед уходом обязательно снимите насадки. Блок достаточно протереть влажной губкой или тканью, не пользуясь никакими абразивными средствами, которые могут повредить поверхность прибора.

**Ножка блендера:** Снимите насадку с основного блока. Ножку блендера можно вымыть либо вручную горячей мыльной водой, либо в верхней корзине посудомоечной машины.

**ВНИМАНИЕ:** Не забывайте о том, что лезвия ножа блендера - острые как бритва: неосторожное обращение с лезвиями блендера может стать причиной травм.

**Венчик:** Отсоедините полностью собранную насадку от основного блока. Чтобы очистить насадку, отсоедините металлический венчик от редуктора, потянув за них в противоположных направлениях. Для очистки редуктора достаточно протереть его влажной тканью. Чтобы очистить металлический венчик, промойте его горячей мыльной водой или положите в верхнюю корзину посудомоечной машины. Не погружайте редуктор в воду или другие жидкости.

**Мини-насадка для измельчения:** отсоедините насадку от основного блока. Чтобы снять с чаши измельчителя крышку, поверните ее против часовой стрелки. Для очистки крышки достаточно протереть ее влажной тканью. Нож и чашу можно либо вымыть вручную горячей мыльной водой, либо положить в верхнюю корзину посудомоечной машины.

**ВНИМАНИЕ:** Будьте особенно аккуратны при очистке ножа: его лезвия очень острые и могут стать причиной травм при неосторожном обращении с ними.

**Чаша для смешивания:** чашу можно либо вымыть вручную горячей мыльной водой, либо положить ее в верхнюю корзину посудомоечной машины.

# Cuisinart®



**CUISINART**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 MONTROUGE - FRANCE

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal  
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja  
międzynarodowa / Международная гарантия**

**FRANÇAIS:** CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

**ENGLISH:** CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

**DEUTSCH:** CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

**NEDERLANDS:** CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

**ITALIANO:** CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

**ESPAÑOL:** CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

**PORTUGUÊS:** A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

**POLSKI:** Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

**РУССКИЙ:** CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België,  
Belgien **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Россия +7 495 729 76 13  
+7 495 018 59 47

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein /  
Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /  
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

**Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель**

- .....
- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
  - *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
  - *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
  - *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
  - *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
  - *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
  - *Conservar este certificado de garantía com o original do comprovativo de compra.*
  - *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
  - *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@conair.com](mailto:cuisinart_international@conair.com)

**FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna**

2 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.
- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.
- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Extrait du Code de la consommation :**

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

**Extrait du Code civil :**

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

**Pièces détachées et accessoires :**

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

**FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)**

Cuisinart vous offre 2 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

**ENGLISH: GUARANTEE**

Cuisinart offers you a 2-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

**DEUTSCH: GARANTIE**

Cuisinart bietet 2 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

**NEDERLANDS: GARANTIE**

Cuisinart biedt u 2 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

**ITALIANO: GARANZIA**

Cuisinart vi offre 2 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

**ESPAÑOL: GARANTÍA**

Cuisinart le ofrece 2 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 2 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo sera efetuada uma troca padrao (produto identico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talao de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluidas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 2-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 2 (двух) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выноса из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 2 года  
Срок службы – 2 года



Version no :	RHB100E IB-20/340
Size :	140(W)X210(H)mm
Material :	Cover:157gsm gloss artpaper Inside page:105gsm gloss artpaper
Coating :	waterbase varnishing fo whole book
Binding :	Thread sewing binding
Total Pages :	106pp(6PP flap cover+100pp inside page)
Color Cover :	1C(Black)+1C(Black)
Inside :	1C+1C(Black)
Date :	2020-10-19
Co-ordinator :	Astor You/Andy WS Chan
Millennium Description :	RHB100E IB-20/340
Millennium Code :	Operator :
Millennium Size :	