



Cuisinart®



Robot multifonctions
Food processor

INHOUD

1. INLEIDING.....	56
2. PRODUCTKENMERKEN	57
3. HET PRODUCT GEBRUIKEN	58
a. De mengkommen van de robot installeren	58
b. De mengkommen van de robot verwijderen	58
c. De messen installeren/verwijderen	59
d. De schijven installeren/verwijderen	59
e. De ronddraaiende klopper installeren	60
f. Het deksel installeren/verwijderen	61
g. De aandrukvormen installeren/verwijderen	61
h. Bedieningspaneel	62
i. Overzichtsschema's	62
4. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	63
a. Hakken of pureren	63
b. In dunne plakjes snijden en raspen	63
c. In julienne of in lucifers snijden	64
d. Deeg kneden.....	64
e. Kloppen of klutsen	65
f. Aanbevolen maximumhoeveelheden voor de verschillende mengkommen.....	65
5. HET ADVIES VAN DE CHEFS	66
6. VRAGEN/ANTWOORDEN	68
7. REINIGEN EN OPBERGEN	70
8. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	70

INDICE

1. INTRODUZIONE	72
2. CARATTERISTICHE PRODOTTO	73
3. UTILIZZO DEL PRODOTTO	74
a. Installare i recipienti del robot	74
b. Rimuovere i recipienti dal robot	74
c. Inserire/rimuovere le lame	75
d. Inserire/rimuovere i dischi	75
e. Installare lo sbattitore a movimento planetario	76
f. Inserire e rimuovere il coperchio	77
g. Inserire e rimuovere gli spingi-alimenti	77
h. Pannello comandi	78
i. Schemi di riepilogo	78
4. ISTRUZIONI PER L'USO	79
a. Tritare o ridurre in purea	79
b. Affettare e grattugiare	79
c. Affettare a julienne o a fiammifero	80
d. Impastare	80
e. Sbattere o montare	81
f. Capacità massime consigliate per i vari recipienti ..	81
5. IL PARERE DEGLI CHEF ..	82
6. DOMANDE/RISPOSTE ..	84
7. PULIZIA E MANUTENZIONE ..	86
8. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	86

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	88
2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	89
3. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO	90
a. Instalar las cubetas del robot	90
b. Retirar las cubetas del robot	90
c. Instalar y retirar las cuchillas	91
d. Instalar y retirar los discos	91
e. Instalar la batidora planetaria	92
f. Instalar y retirar la tapadera	93
g. Instalar y retirar los embutidores	93
h. Cuadro de control	94
i. Esquemas	94
4. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN	95
a. Picar o hacer purés	95
b. Rebanar y rallar	95
c. Cortar en juliana o en bastoncillos	96
d. Amasar	96
e. Batir	97
f. Capacidades máximas recomendadas para cada una de las cubetas	97
5. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS	98
6. PREGUNTAS Y RESPUESTAS	100
7. LIMPIAR Y GUARDAR	102
8. CONSIGNAS DE SEGURIDAD	102

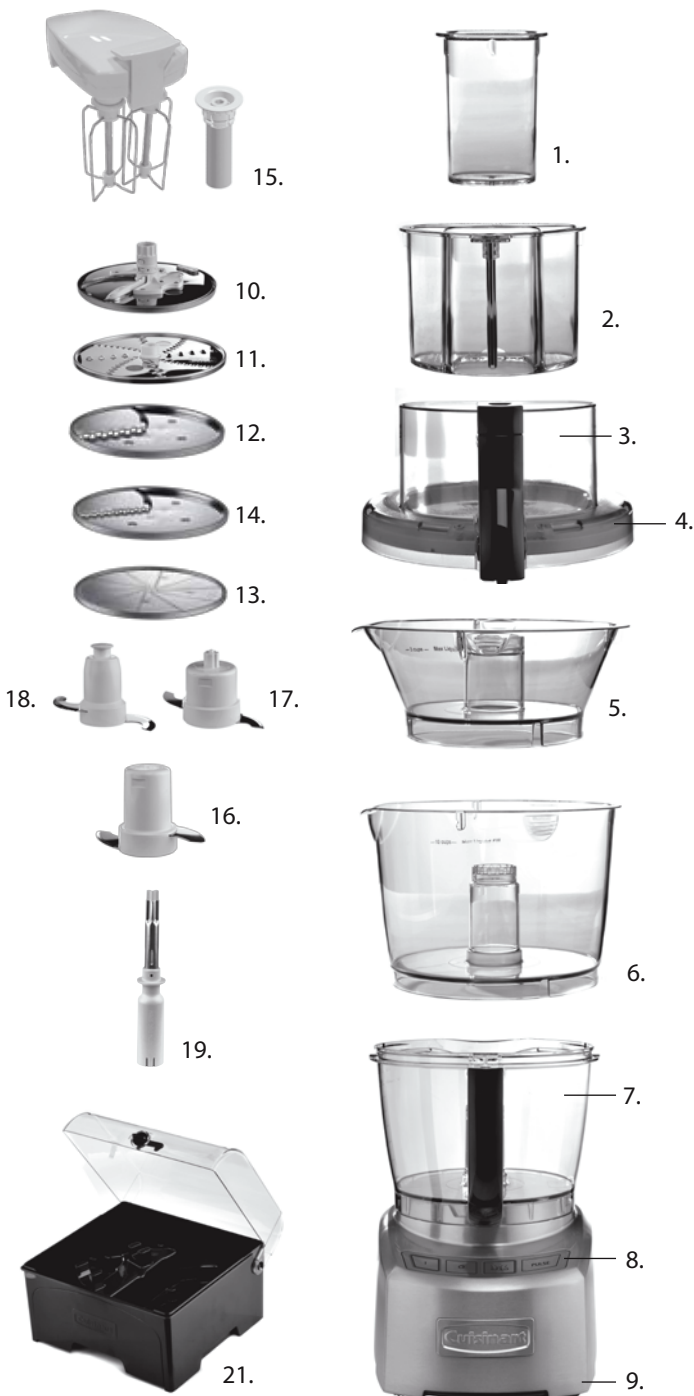
1. INLEIDING

U heeft zonet een professionele keukenrobot van de nieuwste generatie van Cuisinart® gekocht. Het permanente, op innovatie gerichte onderzoek en de zorg die wordt besteed aan dit product staan borg voor een kwaliteitsapparaat waarmee u snel en gemakkelijk allerhande bereidingen kunt maken.



2. PRODUCTKENMERKEN

1. Aandrukvorm met druppelaar
2. Halvemaanvormige aandrukvorm
3. Extra brede trechter
4. Deksel met speciale dichtingsring voor vloeistoffen
5. Mengkom voor snelle bereidingen (1,1 l bruto)
6. Mengkom XL speciaal voor vloeistoffen (3,1 l bruto)
7. Mengkom XXL (3,8 l bruto)
8. Bedieningspaneel
9. Motorbasis
10. Verstelbare schijf om dunne plakjes te snijden (1 tot 6mm)
11. Omkeerbare schijf om te raspens (4 en 6mm)
12. Frietenschijf
13. Parmezaanschijf
14. Julienneschijf
15. Ronddraaiende klopper met 2 gardes + adapter
16. Roestvrijstalen kneedmes
17. Roestvrijstalen hakmes voor mengkom voor snelle bereidingen
18. Roestvrijstalen hakmes voor XL en XXL mengkommen
19. Adapter
20. Spatel (niet afgebeeld)
21. Opbergdoos



3. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

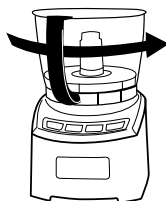
A. De mengkommen van de robot installeren

We raden u aan alle accessoires en kommen zorgvuldig af te wassen voor de eerste ingebruikname.

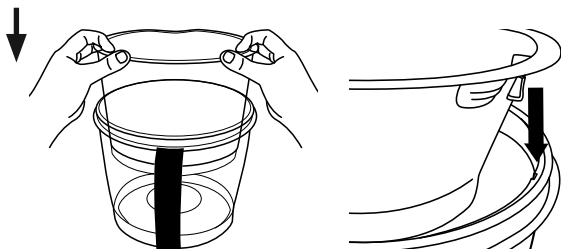
OPGELET: de snijdende hulpstukken met de grootst mogelijke omzichtigheid hanteren.

OPGELET: De eerste keren dat u de robot gebruikt, kan het zijn dat de mengkommen moeilijk te hanteren zijn.

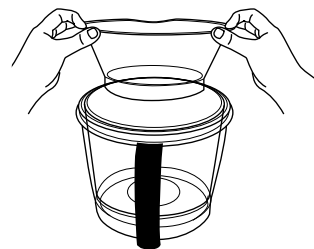
- Plaats de robot op een effen oppervlak.
- Plaats de XXL mengkom op de stang van de motor, vergewis u ervan dat de handgreep van de kom zich links van het midden bevindt. Draai de kom in tegenwijzerzin totdat ze vast komt te zitten op de sokkel van de behuizing.



- Om de XL kom te gebruiken, plaats uw duimen in de speciaal daartoe bestemde uithollingen om de XL kom in de XXL kom te kunnen inpassen. De gietsluit moet naar de achterkant van het apparaat gedraaid zijn. De twee kepen moeten in de gleuven van de XXL kom passen.



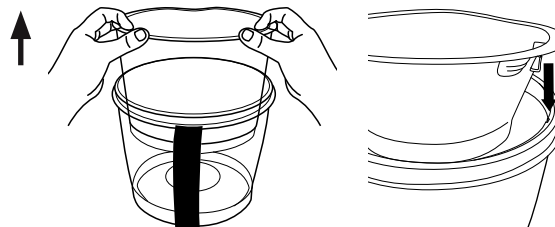
- Om de kom voor snelle bereidingen te gebruiken, plaats uw duimen in de speciaal daartoe bestemde uithollingen om deze kom in de XL kom in te passen. De gietsluit moet naar de achterkant van het apparaat gedraaid zijn. De twee kepen moeten in de groeven van de XL kom passen.



- Opgelet!** Om de XL kom te kunnen gebruiken, moet ze in de XXL kom zitten. Om de kom voor snelle bereidingen te gebruiken, moet deze verplicht in de XL kom zitten, die op haar beurt in de XXL kom moet geplaatst zijn.

B. De mengkommen van de robot verwijderen

- Om de XL kom en de kom voor snelle bereidingen te verwijderen, de uithollingen aan elke kant van de kom gebruiken.

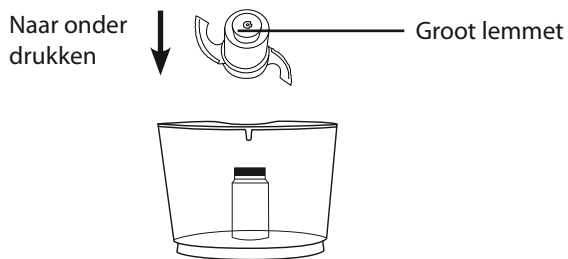


- Om de XXL kom te verwijderen, de sokkel van de behuizing stevig met uw linkerhand vasthouden, de handgreep van de kom met uw rechterhand vasthouden en in wijzerzin draaien om het geheel te deblokken.

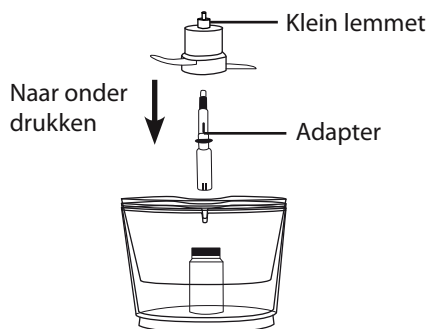
N.B. De kommen zijn zelfblokkerend en worden aldus vastgehouden tijdens het uitgieten.

C. De messen installeren en verwijderen

- Deze robot heeft een uniek systeem om het mes te blokkeren. Het is zodanig ontworpen dat het mes op zijn plaats blijft tijdens het gebruik maar ook als u de ingrediënten uitgiet. Deze messen moeten met de nodige voorzichtigheid worden gehanteerd.
- Sluit het toestel aan en bevestig de mengkom(men) zoals beschreven in punt 3A.
- Houd de centrale nylonstang vast, til het mes dat dient om de ingrediënten te hakken/mixen zachtjes op en plaats het op de centrale voet. Breng de merktekens die op de voet van het mes staan in lijn met de as van de motor en laat het lemmet zakken totdat u een klik hoort ter bevestiging dat het mes goed op zijn plaats zit.



- Om de kom voor snelle bereidingen te gebruiken, met de 3 kommen in elkaar gezet, plaatst u de adapter op de as van de motor en drukt hem naar onder. Zachtjes optillen en het kleine hakmes op de adapter van de voet plaatsen en de merktekens op een lijn brengen. Vervolgens naar onder drukken totdat u een klik hoort ter bevestiging dat het mes goed op zijn plaats zit.



N.B. Het lemmet in de kom doen voordat u de ingrediënten toevoegt.

- Bevestig het deksel en de aanduwwormen zoals beschreven in de punten 3F en 3G.

N.B. Wacht totdat het mes niet meer draait alvorens het deksel te verwijderen.

- Om het mes te verwijderen, de centrale nylon stang vasthouden en het mes optillen en van de as van de motor halen.



Opgelet! Het mes is vlijmscherp.

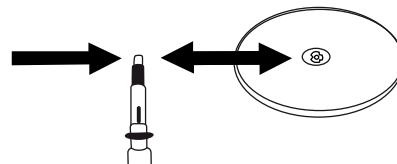
D. De schijven installeren en verwijderen

N.B. De schijven kunnen alleen met de XL en XXL kommen worden gebruikt.

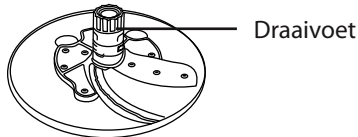
- Sluit het apparaat aan en bevestig de kom(men) zoals beschreven in punt 3A.
- Om de XL of XXL kommen te gebruiken, plaats de adapter op de as van de motor en druk naar onder om hem te bevestigen.



- Kies uw schijf en plaats ze op de adapter.



- De snijschijf is volledig instelbaar in 16 standen. Het volstaat om de draaivoet van de schijf rekening houdend met de merktekens in te stellen om de gewenste dikte van de plakjes te kiezen.



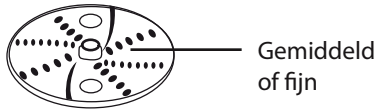
Draaivoet

N.B. Er zijn ook inkepingen voor de vingers voorzien om de schijven zonder risico's te kunnen aanbrengen of verwijderen.



Hanteerinkepingen

• De raspschijf is omkeerbaar (4mm aan een zijde en 6 mm aan de andere). Kies de gewenste kant en plaats de schijf door uw vingers in de daartoe voorziene inkepingen te steken.

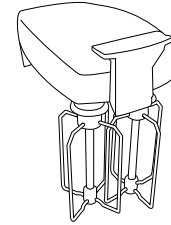


Gemiddeld
of fijn

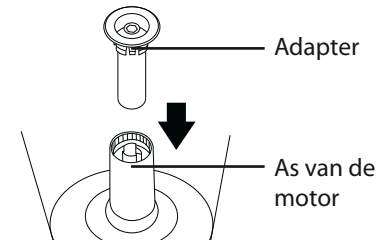
• Vergrendel het deksel en bevestig de aanduwwormen zoals beschreven in punten 3F en 3G.

N.B. Altijd wachten totdat de schijf niet meer draait alvorens het deksel te ontgrendelen.

E. De ronddraaiende klopper installeren




- Om de 2 kloppers te installeren, de behuizing in een hand houden met het onderste deel tegenover zich. Duw de stangen in door er gewoon op te drukken, en laat ze licht om hun as draaien totdat u een 'klik' hoort ter bevestiging dat de kloppers goed bevestigd zijn.
- De adapter invoegen en blokkeren op de as van de motor wanneer de mengkom goed op haar plaats zit.



- De behuizing met de 2 kloppers op de adapter bevestigen door deze laatste licht om zijn as te laten draaien totdat hij blokkeert.
- Vergrendel het deksel op de mengkom en let erop dat de behuizing van de klopper er niet mee in contact komt.

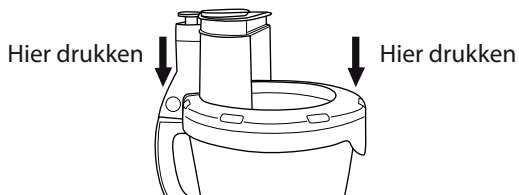
TIP: Haal de aanduwworm voor microdosering van het deksel af om de verluchting van alle bereidingen te bevorderen.

De klopper is nu bedrijfsklaar. Druk op de toets  om het draaien van de klopper in de kom te activeren. Met de ronddraaiende klopper kunt u gemakkelijk de volgende bereidingen maken:

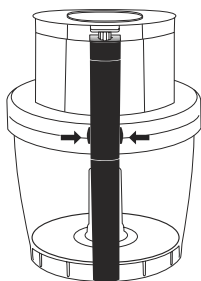
- Stijfgeklopt eiwit
- Stijfgeklopte room (slagroom, tiramisu...)
- Mayonaise (bearnaisesaus, rouille, mousselinesaus...)
- Meringue
- Vinaigrette
- Boterroom

F. Het deksel installeren en verwijderen

- Zodra het snijaccessoire geïnstalleerd is (mes, schijf), direct het deksel op de kom(men) plaatsen. Druk voor- en achteraan op de kom om het deksel te vergrendelen.



- Om het deksel te ontgrendelen, op de openingsknoppen drukken die zich aan de zijkanten van de vergrendellip van het deksel bevinden. Hef het deksel op en leg het opzij.

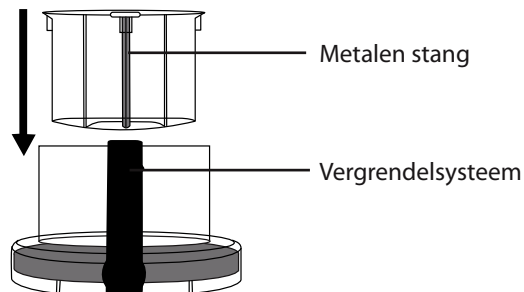


N.B. Het deksel van de mengkom wordt op de XXL kom bevestigd en vergrendeld met of zonder de XL kom of de kom voor snelle bereidingen of zelfs beide.

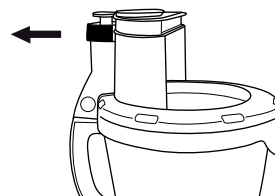
G. De aandrukvormen installeren en verwijderen

De halvemaaanvormige aandrukvorm

- Steek de halvemaaanvormige aandrukvorm in de vultrechter en zorg ervoor dat de metalen stang van de aandrukvorm in contact komt met het vergrendelingsysteem van het deksel van de kom. Zonder dit contact zal de motor niet werken.



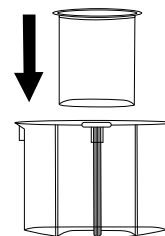
- Om de aandrukvorm te verwijderen, gewoon optillen en verwijderen.
- De werking van het vergrendelingsysteem van de halvemaaanvormige aandrukvorm, dat zich op de handgreep bevindt, is zo, dat als u aan het blokkerend element trekt, u het systeem vergrendelt. Als u het blokkerend element indrukt, ontgrendelt u het systeem.



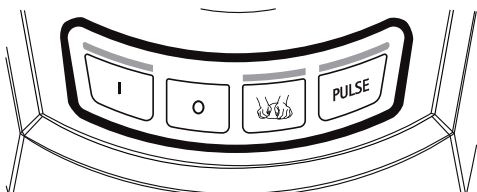
Trek om te vergrendelen,
druk in om te ontgrendelen

De aandrukvorm met druppelaar

Dankzij een systeem van inkeping-indrukking past de aandrukvorm met druppelaar in de halvemaaanvormige aandrukvorm, zodat u ingrediënten van om het even welke grootte kunt gebruiken. Hij is voorzien van een druppelsysteem, zodat u tijdens een bereiding vloeistof kunt toevoegen (bijv. olie voor mayonaise).





H. Bedieningspaneel



Zodra de accessoires, mengkommen, deksels en aandrukvormen correct aangebracht zijn, de ingrediënten in de kom brengen en een van de volgende bedieningsknoppen gebruiken om de motor te starten.

ON en OFF



Met deze functies kunt u de motor starten en uitzetten. Breng de ingrediënten rechtstreeks of via de vultrechter in de mengkom. Druk op  het blauwe lampje van de knop gaat aan en de motor start. Druk op  als uw bereiding klaar is. De motor valt stil.

N.B. De robot start niet zolang de grote aandrukvorm niet correct is aangebracht (zie rubriek 3G). De robot stopt automatisch als de grote aandrukvorm wordt verwijderd.

Pulse





Met deze functie kunt u het apparaat gedurende korte periodes laten werken. Als deze functie wordt gebruikt, werkt de motor van het apparaat zolang de knop ingedrukt wordt gehouden. Het blauwe controlelampje van de knop gaat aan telkens als deze knop wordt ingedrukt.

Met deze functie is het mogelijk om het resultaat van de bereiding te controleren en voorzichtig te werken tot de gewenste consistentie is verkregen.

Kneden (deeg)



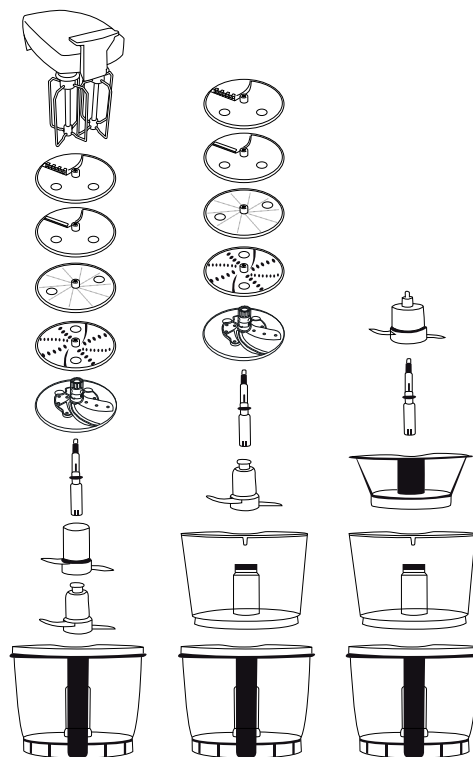
Deze functie wordt gebruikt met het kneedmes. Zij maakt het mogelijk om het apparaat tegen een optimale kneedsnelheid te laten werken. Dankzij deze functie past de snelheid van de motor zich aan de consistentie van het deeg aan. Zo is het mogelijk om in een fractie van een seconde een voortreffelijk resultaat te verkrijgen!

Druk op de knop . Het blauwe controlelampje gaat aan. Het apparaat is klaar om deeg te kneden. Druk op de knop  when the dough is ready.

N.B. Om deeg te kneden, uitsluitend het kneedmes gebruiken.

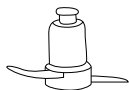
Kneden gebeurt uitsluitend in de XXL kom.

I. Overzichtsschema's

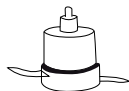


4. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

A. Hakken of pureren



Groot hakmes



Raspschijf voor kom voor snelle bereidingen

- Om het voedsel te hakken, de hakmessen gebruiken. Ze installeren zoals uitgelegd in hoofdstuk 3C.
- Het voedsel in stukken snijden voordat u het in de vultrechter brengt.
- Toets **PULSE** meermaals indrukken en loslaten. Let erop dat het voedsel altijd terug op de bodem van de kom valt.
- De spatel gebruiken om indien nodig de randen van de kom af te schrapen.
- Dankzij deze werkwijze zal het voedsel worden fijngehakt.
- Veelvuldig de textuur controleren om het voedsel niet te fijn te hakken.
- Om het voedsel te pureren, het grof hakken en daarna drukken op toets **I** en wachten tot de gewenste textuur is verkregen.

N.B. Deze werkwijze is niet geschikt om aardappelen te pureren.



BELANGRIJK

- Gebruik geen grotere hoeveelheden dan aanbevolen in dit boekje.
- Wacht altijd tot het mes niet meer draait voordat u het deksel wegneemt.
- Raak nooit de metalen delen aan en zorg ervoor dat u het mes altijd vastneemt bij zijn centrale as.
- Om hard voedsel te hakken, de kleine aandrukvorm verwijderen, op toets **I** drukken en vervolgens het voedsel in de opening schuiven. Kleine voedingsmiddelen mogen in hun geheel in de opening worden gebracht. De andere moeten in stukken van ongeveer 3 cm worden gesneden.
- Om verse en aromatische kruiden te hakken, moeten de kom en het mes perfect zuiver en droog zijn. Snijd de steeltjes van de kruiden en houdt alleen de zachte delen over. Breng de kruiden

in de kom en druk meermaals op toets **PULSE** totdat de kruiden voldoende fijn gehakt zijn.

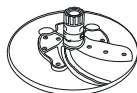
Als ze goed droog zijn bij het hakken, kunnen aromatische kruiden 4 tot 5 dagen in de koelkast worden bewaard.

- Om vlees, gevogelte, vis en schaaldieren te hakken, moeten de voedingsmiddelen zeer koud zijn maar niet bevroren. Snijd ze in stukken van ongeveer 3 cm. Druk op toets **PULSE** om grof te hakken. De aanbevolen hoeveelheden niet overschrijden. Om fijn te hakken, druk op toets **I** en laat de motor gedurende enkele seconden draaien. Indien nodig, gebruik de spatel om het voedsel dat aan de wanden kleeft, los te maken.
- Om noten te hakken, breng de noten in de kom en druk meermaals op toets **PULSE**. Controleer veelvuldig of de noten in de kom niet aan elkaar kleven. Gebruik de spatel om ze over de kom te verdelen.

B. In dunne plakjes snijden en raspen



Raspschijf



Schijf om in dunne plakjes te snijden, met instelling

- Om ronde vruchten en groenten van middelmatige grootte, zoals uien of appels, in dunne plakjes te snijden. Snijd de uiteinden af, zodat het fruit of de groente plat op de schijf kan worden gelegd.
- Kies stevige en niet te rijpe vruchten of groenten.
- Verwijder het hart, de pitten of de zaden alvorens in plakken te snijden.
- Vul de halveaanvormige toevoeropening afhankelijk van het gewenste resultaat.
- Voor lange schijven of plakjes, de voedingsmiddelen in stukken snijden die even breed zijn als de opening van de trechter en de stukken horizontaal plaatsen.
- Het MAX-niveau dataangeduid is op het deksel niet overschrijden. Voor ronde schijven (wortelen, komkommer en andere lange groenten: de voedingsmiddelen afsnijden op de lengte van de opening en ze verticaal plaatsen.



BELANGRIJK

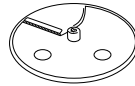
Druk de voedingsmiddelen niet te hard aan, om de aandrukvorm niet te blokkeren. Niet te hard drukken op de aandrukvorm om het apparaat niet te beschadigen. Om zacht fruit of groente, zoals bananen, champignons, aardbeien of tomaten te raspen of in dunne plakjes te snijden, zeer voorzichtig drukken, om te vermijden dat ze worden geplet.

Gebruik altijd de aandrukvorm om de voedingsmiddelen te raspen of in dunne plakjes te snijden.

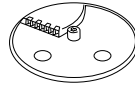
Never put your fingers or the spatula into the feed tube.

- Om rauw vlees of gevogeltje in dunne plakken te snijden. Snijd de voedingsmiddelen op de breedte van de vulopening. Leg ze in de diepvriezer totdat ze hard aanvoelen maar toch gemakkelijk met de punt van een mes kunnen worden doorboord. Breng de voedingsmiddelen in de vulopening met de platte kant naar onder en druk op de aandrukvorm om ze in dunne plakken te snijden.
- Om gegaard vlees of gevogelte in dunne plakken te snijden, moeten de voedingsmiddelen koud zijn, indien mogelijk in stukken gesneden op de breedte van de vulopening.
- Om worst in dunne plakken te snijden, de kleinste opening gebruiken.
Plaats de stukken verticaal en druk ze voldoende aan, zodat ze niet opzij vallen als de schijf in gang wordt gezet.
- Om kaas in dunne plakken te snijden. Niet alle kazen kunnen in plakken worden gesneden. In het algemeen zijn zachte kazen niet geschikt en bestaat er bij zeer harde kazen het risico dat ze de schijf of het apparaat zelf beschadigen. Probeer nooit een kaas die te hard is gewoon om met het mes te snijden, in dunne plakken te snijden. Zie de overzichtstabel en de uitleg in punt 5 'Het advies van de chefs' in dit boekje.

C. In julienne of in lucifers snijden



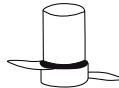
Schijf om in julienne te snijden



Schijf om in lucifers te snijden



- Deze schijven zijn bijvoorbeeld geschikt voor aardappelen, bieten, courgettes of wortelen. Snijd grote vruchten en groenten horizontaal door (van het ene uiteinde naar het andere) en steek ze in de grote vultrechter.
- Voor deze techniek de julienne- of frietenschijven gebruiken.
- Druk op de aandrukvorm en druk de knop **PULSE** (impulsen) in totdat het voedsel gesneden is. Op deze manier worden lange reepjes verkregen voor de julienne of dikke staafjes voor de frieten.

D. Deeg kneden

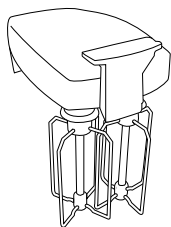


Kneedmes voor XXL mengkom


Met dit apparaat maakt u deeg in een mum van tijd. We onderscheiden met name twee types deeg:

- Gerezen deeg bestaat uit gist en een mengsel van meel. Het wordt meestal bereid met water. Het is uniform, soepel en kleeft licht aan de vingers. Als het goed gekneet is, vormt het een bal.
- Deeg voor zoete of hartige bereidingen bevat een grotere hoeveelheid suiker, boter en/of eieren.
Het wordt vaak bereid met melk. Het is een rijk en kleverig deeg dat niet altijd een bal vormt na het kneden. De twee types deeg worden gemaakt door gebruik te maken van de toets .
- Druk op  en er gaat een controlelampje branden om aan te duiden dat de mode 'kneden' is geselecteerd. Het kneden gebeurt uitsluitend in de XXL kom.

E. Kloppen of klutsen



Whisk assembly

- De ronddraaiende klopper is geschikt om eiwit tot sneeuw te kloppen. Breng de eiwitten in de mengkom en druk op de toets . Laat de motor draaien totdat de eiwitten een compacte massa vormen.

Trucje: voeg een mespuntje zout of enkele druppels citroensap toe voor een beter resultaat. De ronddraaiende klopper is geschikt om bereidingen te emulgeren, zoals:

- Opgeklopte room, slagroom, sabayon, tiramisu...)
- Mayonaise (bearnaisesaus, rouille, mousselinesaus...)
- Meringue
- Vinaigrette

F. Aanbevolen maximumhoeveelheden voor de verschillende mengkommen

Ingrediënten	XXL KOM	XL KOM	KOM voor snelle bereidingen
Taartdeeg	1kg	--	--
Brooddeeg	1kg	800g	--
Droge vruchten (Hazelnoten, amandelen, okkernoten)	1,2kg	900g	225g
Fruit, groenten of kaas in plakjes gesneden of geraspt	3 kg	2 kg	--
Soep, smoothie, cocktail, pannenkoekendeeg	2,5L	2L	700ml
Groenten gepureerd (behalve aardappelen)	2kg	1,5kg	300g
Vlees, vis, in stukken gesneden	1kg	1kg	220g
Vruchten gepureerd	2,5kg	2kg	500g
Groenten geraspt/in plakjes gesneden/in stukken	3kg	2kg	500g
Frieten	2,5kg	2kg	--
Geraspte kaas	2,5kg	2kg	--
Geraspte Parmezaanse kaas speciale schijf	2,5kg	2kg	--
Slagroom	1,5L	1L	--
Eiwitten	12p	10p	--
Mayonaise	2,5L	2L	500ml
Vinaigrette, koude sauzen	2,5L	2L	500ml

BELANGRIJK: Neem altijd goed de aanbevolen hoeveelheden in acht. Als te grote hoeveelheden worden gebruikt, kunnen de accessoires en/of het apparaat worden beschadigd.

5. HET ADVIES VAN DE CHEFS:




- De extra grote vulopening maakt het mogelijk om voedingsmiddelen in alle veiligheid op verschillende manieren te snijden door ze over de hele breedte van de opening en horizontaal te leggen.
- Met de aandrukvorm kan de robot op verschillende manieren worden gevuld: via de kleine trechter voor vaste of vloeibare bereidingen met een kleine omvang, of via de aandrukvorm zelf voor vloeistoffen (om brood of soep te maken). Daardoor is een betere verspreiding van de vloeistof mogelijk.
- De dikke voedingsmiddelen in stukken snijden van min of meer 3 cm voordat ze worden gehakt. Er zal een beter resultaat worden verkregen.
Hoe dikker de voedingsmiddelen worden gesneden, hoe langer de bereidingsduur wordt.
- Om hele pepers perfect in dunne plakken te snijden, de steel en de pitten langs boven verwijderen. Laat het andere uiteinde van de peper heel zodat hij stevig blijft.
- Gebruik bij voorkeur de **PULSE** toets om te hakken. De voedingsmiddelen zullen tussen elke impuls op de bodem van de kom vallen, zodat ze perfect gehakt worden. Controleer veelvuldig de textuur om niet te fijn te hakken. Dit principe is ook van toepassing voor ijsblokjes. Om kruiden te hakken, moeten de kommen en de messen van het apparaat droog zijn. Hoe groter de hoeveelheid kruiden, hoe fijner ze gehakt zullen worden. Ze kunnen in een hermetische verpakking worden diepgevroren.
- Om een aardappelpuree te maken, de raspschijf (4 mm) gebruiken. De verkregen puree zal een ideale consistentie hebben.
- De raspschijf kan ook worden gebruikt voor ijsblokjes. Zo kunt u zeer fijne ijschilfers maken voor cocktails.
- De ronddraaiende klopper of de klopper met emulsieschijf (minder suiker in de meringue) zijn geschikt om lichtere bereidingen te maken. De klopper kan echter niet worden gebruikt om zwaar deeg te maken, ijsblokjes te verbrijzelen of vaste eetwaren te vermalen.
- Om mayonaise te maken, bij voorkeur het hakmes gebruiken. Het is veel sneller en het resultaat is perfect.
- Voor een dikke bereiding van het type 'boterroom', de boter bewerken tot ze zacht is, om klonters te vermijden..
- Koud water gebruiken om brooddeeg te maken. Het deeg zal een betere textuur hebben en het brood zal van uitstekende kwaliteit zijn. Het brooddeeg is klaar als het een bol vormt en niet aan de randen van de kom plakt. De hoeveelheid water kan verschillen volgens de kwaliteit van het meel.
- Een smakelijk brooddeeg moet op de juiste wijze worden gekneet. Het moet soepel, buigzaam en lichtjes klevend zijn. Er mag geen enkel restje achterblijven aan de binnenkant van de kom als u het deeg wegneemt.
- Zodra het deeg een bol vormt die geen restjes achterlaat in de kom, het gedurende 30 seconden bewerken om het te kneden. Het apparaat uitzetten en het deeg wegen om er zeker van te zijn dat het goed gekneet is. Als het deeg hard, klontestig of onregelmatig vermengd is, blijven kneden totdat het soepel en buigzaam is. Voordat u het deeg opnieuw begint te kneden, controleren of het apparaat op de juiste manier in elkaar is gezet. Voor meer verfijnd deeg kunt u 5 seconden voor het einde van het kneden ingrediënten, zoals kaas, hazelnootjes of rozijnen toevoegen.
- Zoet deeg (dat een grote hoeveelheid suiker, boter en/of eieren bevat) vereist een minder lange kneedtijd na het mengen van de ingrediënten. Hoewel 30 seconden in het algemeen volstaan, geven 60 seconden betere resultaten als het apparaat niet vertraagt. Een zoet deeg laat de binnenkant van de kom niet proper achter.
- Voor kleine hoeveelheden deeg (als u minder dan 500 gr. meel gebruikt), het snijmes gebruiken in plaats van het kneedmes. Het kneedmes gaat immers niet tot aan de buitenste rand van de kom en kan dus niet al het meel in de kom vermengen als u slechts kleine hoeveelheden bewerkt.
- Voordat u het deeg gaat kneden, altijd de gist laten werken (volg de instructies van de fabrikant).

- Om grote hoeveelheden deeg, meer dan de aanbevolen hoeveelheden (zie punt 4F) te kneden, het deeg verdelen en werken met porties van dezelfde grootte.
- Niet alle kaassoorten zijn geschikt om te worden gesneden. In het algemeen zijn zachte kazen niet geschikt en kunnen zeer harde kazen de schijf of het apparaat beschadigen. De meeste kaassoorten kunnen worden geraspt, behalve zachte kaassoorten. De enige uitzondering op deze regel is mozzarella, die goed kan worden geraspt als hij eerst in de diepvriezer wordt gelegd tot hij hard is. Het resultaat is dan perfect. Harde kazen, zoals parmezaan, kunnen alleen op kamertemperatuur worden geraspt.
- Vloeistoffen moeten altijd worden toegevoegd via de opening in de kleine vulbuis als het apparaat in werking is. Vloeistoffen langzaam doch in een regelmatige stroom toevoegen, zodat de droge ingrediënten de tijd hebben om ze te absorberen. Als de vloeistof zich in de kom verspreidt of op de wanden spat, stoppen met gieten zonder het apparaat uit te zetten. Wachten tot de ingrediënten vermengd zijn en dan langzaam de rest van de vloeistof toevoegen.

De vloeistof altijd via de vulbuis op het deeg gieten en niet rechtstreeks op de bodem van de kom.

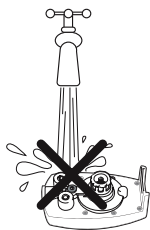
6. VRAGEN/ANTWOORDEN:

WAT TE DOEN ALS:	ANTWOORDEN
De motor start niet?	<p>Een veiligheidsvergrendelingssysteem verhindert dat de motor start als het apparaat niet op de juiste manier in elkaar is gezet. Controleer of de kom(men) en het deksel op de juiste manier zijn bevestigd.</p> <p>Als het apparaat correct in elkaar is gezet, controleren of de gesneden en in de vulbuis geplaatste voedingsmiddelen niet boven de maximaal aanduiding van het vulpeil komen, zodat de stang de motor kan activeren.</p> <p>Als de motor niet start, het elektrisch snoer en de stekker controleren.</p>
De keukenrobot valt stil terwijl hij in werking was?	<p>Misschien is het deksel losgekomen. Controleer of het goed op zijn plaats zit.</p> <p>Een veiligheidsbescherming verhindert dat de motor oververhit in geval van te hoge belasting. Druk op de knop  en wacht 10 tot 15 minuten om de robot te laten afkoelen, voordat u hem opnieuw aanzet.</p>
Het voedsel is onregelmatig gehakt of gemixt?	De ingrediënten moeten in gelijke stukken worden gesneden (ongeveer 3 cm) voordat ze worden bewerkt. Werk in porties om het apparaat niet te overbelasten.
De plakjes zijn ongelijkmatig of van ongelijke dikte?	Breng voedsel van dezelfde grootte in de vulbuis. Oefen een gelijkmatige druk uit op de aandrukvorm.
Er vallen ingrediënten van de vulbuis?	Om de beste resultaten te verkrijgen, moet de grote vulbuis volledig gevuld zijn. Voor kleine hoeveelheden, gebruik de kleine vulbuis.
Er blijft voedsel vastzitten bovenop de schijf?	Het is normaal dat kleine ingrediënten blijven vastzitten. Snijd deze ingrediënten met de hand en voeg ze daarna bij de al verwerkte ingrediënten.
De motor vertraagt?	Het kan zijn dat de hoeveelheid deeg de maximale capaciteit van uw keukenrobot overschrijdt. Verwijder de helft van het deeg en werk in porties. Het is ook mogelijk dat het deeg te vochtig is. Als de motor versnelt, het apparaat laten draaien. Als de motor niet versnelt, meer meel toevoegen (met 1 eetlepel tegelijk) totdat de motor versnelt. Blijf dit doen totdat het deeg al het meel en de ingrediënten die aan de wanden van de kom kleven, heeft geabsorbeerd.
De vloeistof wordt niet opgenomen door de vaste ingrediënten?	Zet de keukenrobot altijd eerst aan voordat u vloeistof toevoegt. Voeg de vloeistof langzaam maar in een regelmatige stroom toe, zodat de droge ingrediënten de tijd hebben om ze te absorberen. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, wachten tot alle ingrediënten in de kom vermengd zijn, en vervolgens de rest van de vloeistof toevoegen (zonder het apparaat uit te zetten). Giet de vloeistof via de vulbuis op het deeg en niet rechtstreeks op de bodem van de kom.
De grote aandrukvorm beweegt als er deeg of andere zware ingrediënten worden verwerkt?	Het vergrendelingsmechanisme van de aandrukvorm (boven de handgreep) moet worden weggetrokken. Het is normaal dat er trillingen ontstaan.

Het mes blijft niet op de as van de motor?	Het kan zijn dat het mes niet goed vastgezet is voordat u het apparaat inschakelde. Ook een te klevend deeg kan tot dit verschijnsel leiden. Is dit het geval, breng het mes dan opnieuw aan en voeg onmiddellijk via de vulbuis 2 eetlepels meel toe terwijl het apparaat werkt.
Het gemaakte deeg heeft niet alle ingrediënten geabsorbeerd?	Het kan zijn dat de hoeveelheid deeg de maximale capaciteit van uw keukenrobot overschrijdt. Verwijder de helft van het deeg en werk met kleinere porties. Het deeg is misschien te droog. Het is ook mogelijk dat het deeg te nat is.
Er vormt zich een deegbal bovenop het mes en het deeg is niet gelijkmatig geknead?	Zet het apparaat uit, verwijder voorzichtig het deeg. Verdeel het in 3 stukken en verspreid deze stukken gelijkmatig in de kom.
Het deeg blijft hard nadat het geknead is?	Verdeel het deeg in 2 of 3 porties en verspreid deze stukken gelijkmatig in de mengkom. Bewerk het deeg gedurende 10 seconden of totdat het gelijkmatig soepel en perfect buigzaam is.
Het deeg is te droog?	Terwijl het apparaat werkt, water toevoegen (met 1 eetlepel tegelijk) totdat het deeg alle ingrediënten in de kom heeft geabsorbeerd.
Het deeg is te nat?	Terwijl het apparaat werkt, meel toevoegen (met 1 eetlepel tegelijk) totdat het deeg alle ingrediënten in de kom heeft geabsorbeerd.
Het deksel gaat achteraan open en/of maakt veel lawaai?	Het opengaan van het deksel achteraan en het daarmee gepaard gaande lawaai verhinderen het apparaat niet om te werken. Sluit het deksel gewoon opnieuw om het vast te zetten.
De motor vertraagt terwijl hij in werking was?	Misschien is de maximale belasting overschreden. Verwijder een deel van de ingrediënten en bewerk het overgebleven deel.
Het is moeilijk om het hak-/mengmes van de kom te verwijderen?	Deze messen zijn ontworpen om in de kom te worden bevestigd en niet los te komen tijdens het ledigen van de kom. Trek heel voorzichtig, zodat u zich niet kwetst, aan het mes.
De robot trilt/beweegt terwijl hij in werking is?	Controleer of de rubberen strook aan de basis van het apparaat zuiver en droog is. Let erop dat de maximale laadcapaciteit niet wordt overschreden.
De grote aandrukform valt als de kom wordt omgedraaid?	Het vergrendelingsmechanisme van de aandrukform (boven de handgreep) moet vastgekoppeld zijn.

7. REINIGEN EN OPBERGEN

- Dit apparaat mag op het werkblad in de keuken blijven staan. Schakel het uit als het niet wordt gebruikt.
- De messen en schijven moeten buiten het bereik van kinderen worden bewaard.
- Alle bestanddelen van het apparaat, met uitzondering van de motorbasis en de behuizing van de ronddraaiende klopper, mogen in de vaatwasser. Het is raadzaam de mengkom, het deksel, de aandrukvormen, de messen, de schijven en de kloppers onmiddellijk na gebruik af te spoelen om te vermijden dat de voedselresten opdrogen.
- De messen en de schijven zeer voorzichtig met de hand afwassen. Laat ze niet in zeepsop liggen. Behandel ze steeds met de grootste omzichtigheid.
- De mengkom mag niet in de magnetron aangezien het blokkeermechanisme van de aandrukvorm van metaal is.
- Om de basis van het apparaat te reinigen, een spons gebruiken die in een zacht detergent is gedrenkt. Geen schuurspons gebruiken.
- Zodra de klopper van de mengkom is gehaald, kan hij snel en zeer gemakkelijk worden afgewassen. De behuizing van de klopper mag niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld. Reinig ze met een spons of een vochtige doek. Droog onmiddellijk af.
- Voordat u de klopper opbergt, controleren of alle onderdelen perfect proper zijn en geen sporen van olie of vet vertonen.



8. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Zoals elke elektrisch huishoudapparaat moet ook deze keukenrobot met zorg worden behandeld. Volg onderstaande adviezen op om risico's op kwetsuren te vermijden.



- OPGELET:** De polyethyleen zakjes rond het apparaat of de verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Om elk verstikkingsgevaar te voorkomen deze zakjes buiten bereik van baby's en van kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.
- Hanteer de messen en de schijven met de grootste zorg. Vermijd contact met de snijdende metalen delen.
 - Breng het mes altijd eerst aan alvorens de ingrediënten toe te voegen.
 - Plaats nooit een mes of schijf op de as van de motor voordat u de kom heeft vergrendeld.
 - Alvorens het apparaat aan te zetten, nagaan of het mes of de schijf maximaal op de as van de motor is gedrukt en of het deksel correct is aangebracht. Het mechanisme van het deksel niet forceren of blokkeren.
 - De spatel uitsluitend gebruiken als de motor stilstaat. Elk contact met bewegende delen vermijden.
 - Het mes altijd aanbrengen alvorens de ingrediënten toe te voegen.
 - Om voedsel te raspen of in fijne plakjes te snijden, altijd de aandrukvorm gebruiken. Nooit met de vingers of met een ander keukengereedschap duwen.
 - Altijd wachten tot het mes of de schijf niet meer draait voordat u de aandrukvormen of het deksel verwijdert.
 - Schakel het apparaat uit voordat u het reinigt, accessoires aanbrengt of verwijdert.
 - Verwijder de kom van de basis alvorens het mes weg te nemen.
 - Houd het mes vast, zodat het niet valt bij het ledigen van de kom.
 - Gebruik dit apparaat uitsluitend met de door Cuisinart® geleverde accessoires.
 - Dompel de basis van het apparaat niet in water noch in een andere vloeistof.
 - Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) van wie de fysieke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve als er iemand is die instaat voor hun veiligheid en die toezicht op hen uitoefent of hun vooraf instructies heeft gegeven over het gebruik van het toestel. Bij kinderen moet erover worden

gewaakt dat ze niet spelen met het toestel.

- Het apparaat niet gebruiken als het snoer beschadigd is of als het apparaat is gevallen of sporen van schade vertoont.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn naverkoopdienst of personen met vergelijkbare kwalificatie om een gevaar te vermijden.
- Laat het mes niet op de as van de motor als het apparaat niet wordt gebruikt. Bewaar de messen en de schijven buiten het bereik van kinderen.
- Wees bijzonder waakzaam als het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
Bewaar het buiten het bereik van kinderen. Laat de keukenrobot niet door kinderen gebruiken.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als het zichtbare sporen van beschadiging vertoont.
- Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat als het snoer beschadigd is en laat dat onmiddellijk vervangen door een vakman.
- Er mag geen enkele herstelling door de gebruiker gebeuren.
- Dit apparaat beantwoordt aan de essentiële vereisten van de richtlijnen 2004/108/EEG (elektromagnetische compatibiliteit) en 2006/95/EEG (veiligheid van de elektrische huishoudapparaten).
- Gebruik dit apparaat uitsluitend in de keuken en volg altijd de instructies van deze handleiding op.
- Gebruik dit apparaat niet buiten.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

Elektrische en elektronische apparaten op het einde van hun levensduur



In het belang van iedereen en om actief mee te helpen aan de collectieve milieubeschermingsinspanning:

- Gooi uw producten niet weg met het huishoudelijk afval.
- Gebruik de terugname- en ophalingsystemen die u ter beschikking staan.

Sommige materialen kunnen aldus worden gerecycleerd of worden benut.

1. INTRODUZIONE

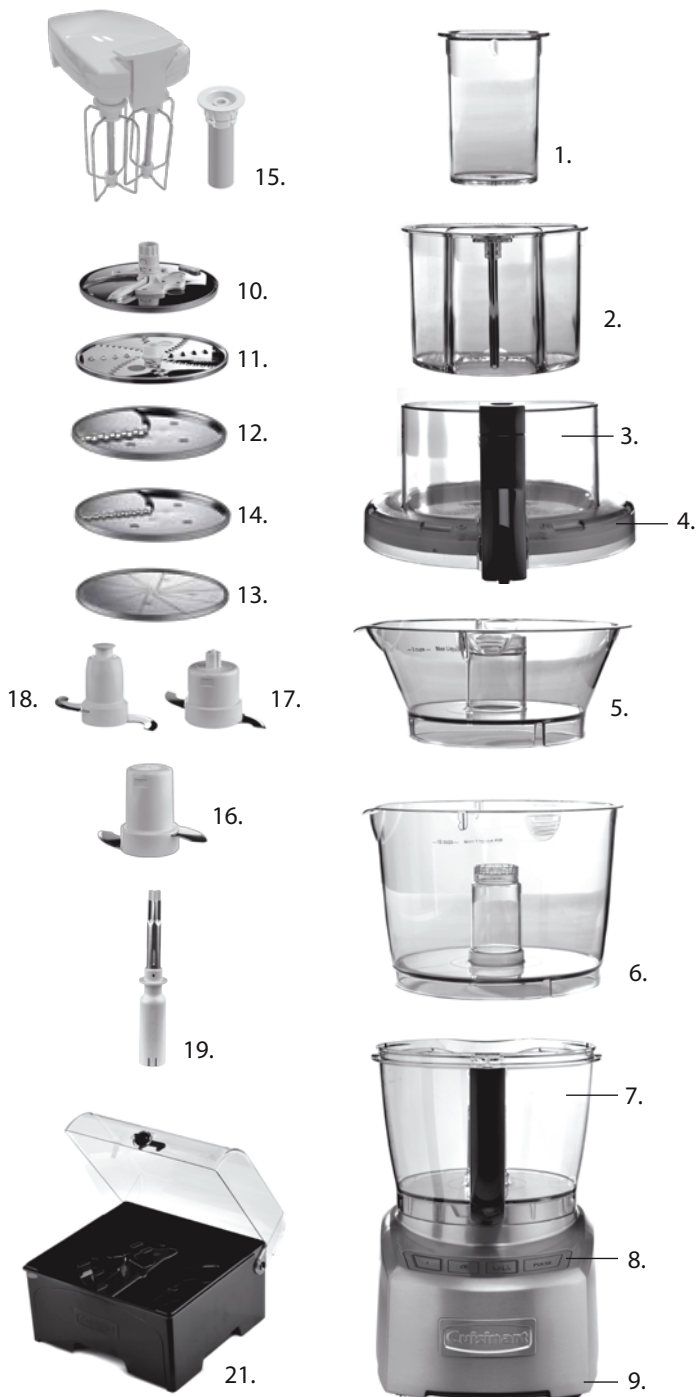
Avete comprato un robot professionale Cuisinart® di ultima generazione.

La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità che vi consentirà di realizzare qualsiasi ricetta, in modo semplice e rapido.



2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Spingi-alimenti con goccia a goccia
2. Spingi-alimenti a forma di mezza luna
3. Tramoggia extralarge
4. Coperchio con guarnizione
5. Recipiente per preparati rapidi (1,1 l lordi)
6. Recipiente XL (3,1 l lordi)
7. Recipiente XXL (3,8 l lordi)
8. Pannello di controllo
9. Blocco motore
10. Disco per affettare regolabile (da 1 a 6 mm)
11. Disco per grattugiare reversibile (4 e 6 mm)
12. Disco per patate fritte
13. Disco per parmigiano
14. Disco per affettatura julienne
15. Sbattitore planetario 2 fruste + adattatore
16. Lama per impastare in acciaio inossidabile
17. Lama per tagliare per preparati rapidi
18. Lama grande per tagliare
19. Adattatore
20. Spatola (non raffigurata)
21. Contenitore per accessori



3. UTILIZZO DEL PRODOTTO

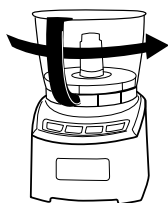
A. Installare i recipienti del robot

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

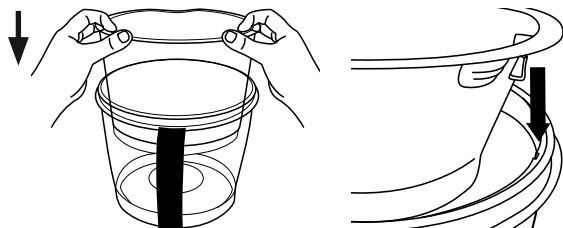
ATTENZIONE: manipolare con la massima prudenza gli accessori taglienti.

ATTENZIONE: Durante i primi utilizzi, i recipienti possono essere difficili da manipolare.

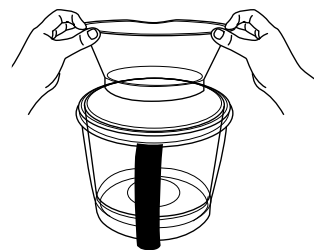
- Collocare il robot su una superficie piana.
- Mettere il recipiente XXL sull'asse del motore, controllando che l'impugnatura del recipiente sia posizionata correttamente — a sinistra del centro. Ruotare il recipiente verso destra fino a quando si fissa sulla base del blocco motore.



- Per utilizzare il recipiente XL, mettere i pollici negli appositi alloggiamenti per inserirlo nel recipiente XXL, con il beccuccio versatore orientato verso la parte posteriore dell'apparecchio. I due perni devono infilarsi nelle scanalature del recipiente XXL.



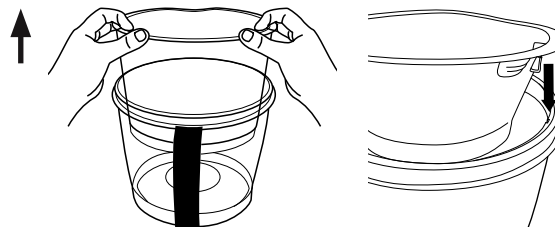
- Per utilizzare il recipiente per preparati rapidi, mettere i pollici nei rinforzi appositamente previsti per inserirlo nel recipiente XL, con il beccuccio versatore orientato verso la parte posteriore dell'apparecchio. I due perni devono infilarsi nelle scanalature del recipiente XL.



Attenzione: Per poterlo utilizzare, il recipiente XL deve essere inserito nel recipiente XXL. Per poterlo utilizzare, il recipiente per preparati rapidi deve essere necessariamente inserito nel recipiente XL, che deve essere a sua volta inserito nel recipiente XXL.

B. Rimuovere i recipienti dal robot

- Per rimuovere i recipienti XL e per preparati rapidi, utilizzare gli appositi alloggiamenti situati su ogni lato del recipiente.

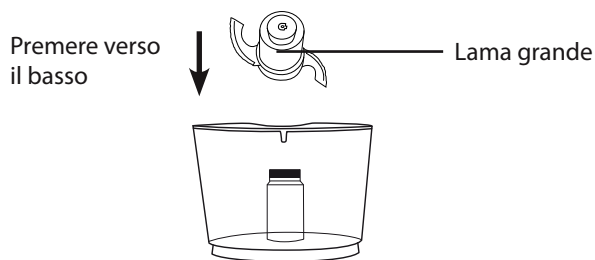


- Per togliere il recipiente XXL, tenere saldamente la base del blocco motore con la mano sinistra, afferrare l'impugnatura del recipiente con la mano destra e ruotare in senso orario, per sbloccare l'insieme dei recipienti.

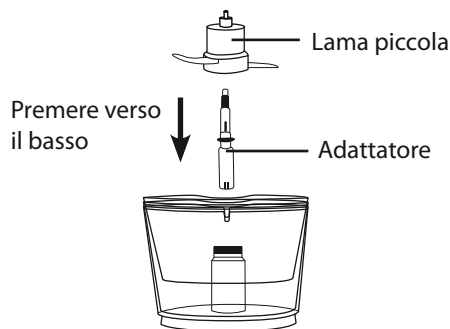
N.B.: i recipienti sono autobloccanti. Restano fermi in posizione quando gli alimenti vengono versati.

C. Inserire e rimuovere le lame

- Questo robot è dotato di un sistema di blocco della lama. È stato progettato per far rimanere la lama in posizione durante l'utilizzo ma anche mentre vengono versati gli ingredienti. Queste lame devono manipolate con prudenza.
- Attaccare l'apparecchio alla corrente e fissare il(i) recipiente(i) come descritto nella sezione 3A.
- Tenendo l'asse centrale in nylon, sollevare delicatamente la lama per tritare/frullare gli ingredienti, quindi posizionarla sul perno centrale. Tenere la grande lama dalla sua parte superiore, allineare il segno di riferimento presente sul sopra della lama con l'asse motore e premere verso il basso fino a sentire uno scatto, che conferma il corretto posizionamento della lama stessa.



- Per utilizzare il recipiente per preparati rapidi, con i 3 recipienti assemblati, mettere l'adattatore sull'asse del motore e premere verso il basso. Sollevare delicatamente e mettere la lama piccola per tritare sull'adattatore del perno, allineando i segni di riferimento. Premere quindi verso il basso fino a sentire uno scatto, che conferma il corretto posizionamento della lama.



N.B. Inserire la lama nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

- Fissare coperchio e spingi-alimenti come descritto nelle sezioni 3F e 3G.

N.B. Aspettare che la lama abbia terminato di girare prima di togliere il coperchio.

- Per togliere la lama, prendere la parte superiore, quindi sollevare la lama sfilandola dall'asse del motore.



Attenzione, la lama è estremamente tagliente.

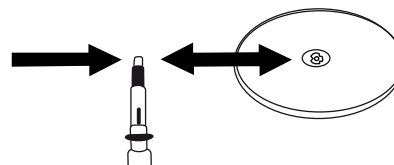
D. Inserire e rimuovere i dischi

N.B. I dischi possono essere utilizzati con i recipienti XL e XXL.

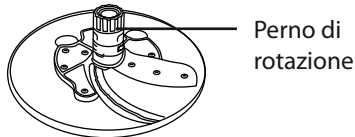
- Attaccare l'apparecchio alla corrente e fissare il(i) recipiente(i) come descritto nella sezione 3A.
- Per utilizzare il recipiente XL o quello XXL, mettere l'adattatore sull'asse del motore, quindi premere verso il basso per fissarlo.



- Scegliere il disco, quindi posizionarlo sull'adattatore.

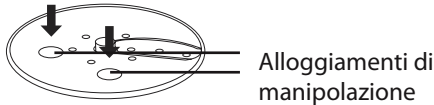


- Il disco per affettare è interamente regolabile su 16 posizioni. Basta regolare il perno di rotazione del disco in funzione dei segni di riferimento per selezionare lo spessore desiderato delle fette.



Perno di rotazione

N.B. Sono previsti inoltre appositi alloggiamenti per le dita, per poter inserire o togliere i dischi senza correre alcun rischio.



Alloggiamenti di manipolazione

• Il disco per grattugiare è reversibile (4 mm da un lato, 6 mm dall'altro). Scegliere il lato desiderato, quindi posizionare il disco utilizzando gli appositi alloggiamenti per le dita per manipolare il disco.

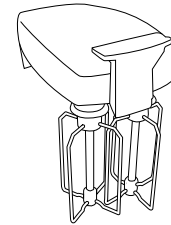


Medio e sottile

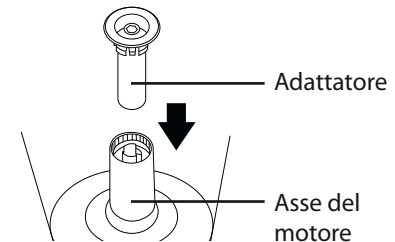
• Chiudere coperchio e spingi-alimenti come descritto nelle sezioni 3F e 3G.

N.B. Aspettare sempre che il disco abbia terminato di girare prima di sbloccare il coperchio.

E. Installare lo sbattitore a movimento planetario




- Per fissare le 2 fruste, tener il corpo con una mano e con la parte inferiore rivolta a noi. Inserire le aste premendole semplicemente, facendole leggermente ruotare fino a sentire uno scatto, che conferma il corretto posizionamento delle fruste.
- Inserire e bloccare l'adattatore sull'asse del motore quando il recipiente è posizionato correttamente.



- Fissare il corpo munito delle 2 fruste sull'adattatore, facendolo ruotare leggermente fino a quando si blocca.
- Chiudere il coperchio bloccandolo sul recipiente, controllando che il corpo dello sbattitore non vi entri in contatto.

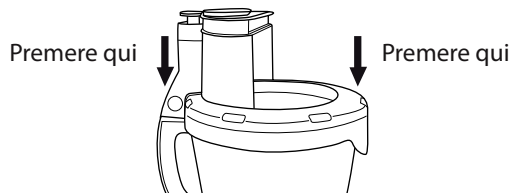
SUGGERIMENTO: Togliere lo spingi-alimenti con sistema goccia a goccia dal coperchio per favorire l'aerazione di tutti i preparati.

Lo sbattitore è ora pronto per funzionare. Premere il tasto  per azionare la rotazione della frusta nel recipiente. Grazie allo sbattitore a movimento planetario è possibile realizzare i seguenti preparati in tutta semplicità:

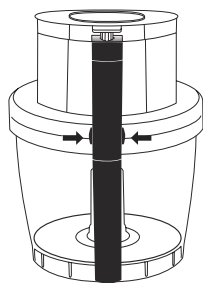
- Albumi a neve
- Panna montata (chantilly, zabaione, tiramisù...)
- Maionese (béarnaise, rouille, mousseline...)
- Meringhe
- Vinaigrette
- Crema al burro

F. Inserire e rimuovere il coperchio

- Una volta inserito l'accessorio di taglio (lama, disco), posizionare direttamente il coperchio sul(i) recipiente(i). Premere sulla parte anteriore e posteriore del recipiente per bloccare e chiudere il coperchio.



- Per sbloccare il coperchio, premere sui pulsanti di apertura che si trovano sui lati della linguetta di chiusura del coperchio. Sollevare e togliere il coperchio.

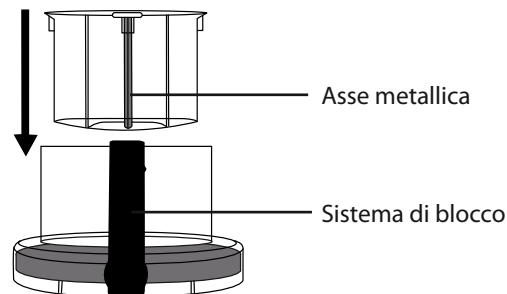


N.B. Il coperchio del recipiente si adatta, si fissa e si chiude sul recipiente XXL con o senza il recipiente XL o il recipiente per preparati rapidi, o entrambi.

G. Inserire e rimuovere gli spingi-alimenti

Spingi-alimenti a forma di mezza luna

- Inserire lo spingi-alimenti a mezza luna nella tramoggia d'alimentazione, verificando che l'asse metallico dello spingi-alimenti entri in contatto con il sistema di chiusura del coperchio del recipiente. Senza questo contatto, il motore non funziona.

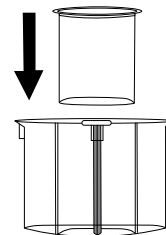


- Per rimuovere lo spingi-alimenti, basta sollevarlo e toglierlo.
- Il sistema di blocco dello spingi-alimenti a mezza luna, posto sull'impugnatura, è progettato in modo che, nel tirare sull'elemento bloccante, il sistema si chiude. Premendo invece l'elemento bloccante, il sistema si apre.

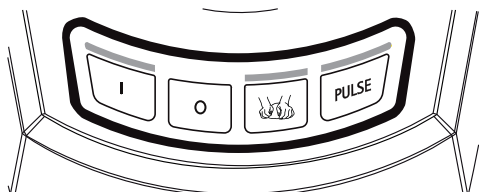


Spingi-alimenti con goccia a goccia

Grazie ad un sistema di incastro a pressione, lo spingi-alimenti con goccia a goccia viene inserito nello spingi-alimenti a mezza luna. È dotato di sistema goccia a goccia che consente di versare un liquido durante la preparazione (ad es. l'olio per la maionese).



H. Pannello comandi



Una volta fissati correttamente accessori, recipienti, coperchi e spingi-alimenti, versare gli ingredienti nel recipiente e usare uno dei seguenti pulsanti di comando per avviare il motore.

ON e OFF



Queste funzioni consentono di accendere e spegnere il motore. Versare gli ingredienti: direttamente nel recipiente, oppure dalla tramoggia di alimentazione. Premere la spia del pulsante si illumina di blu e il motore si accende. Premere quando il preparato è pronto. Il motore si spegne.

N.B. Il robot non funziona se lo spingi-alimenti grande non è inserito correttamente (vedere sezione 3G). Il robot si spegne automaticamente quando si toglie lo spingi-alimenti grande.

Pulse



Questa funzione consente di far funzionare l'apparecchio per brevi periodi. Quando si utilizza questa funzione, il motore dell'apparecchio funziona finché viene premuto il pulsante. La spia del pulsante si illumina di blu ogni volta che il pulsante viene premuto.

Questa funzione permette di controllare il risultato del preparato agendo delicatamente sulla consistenza desiderata.

Kneden (deeg)



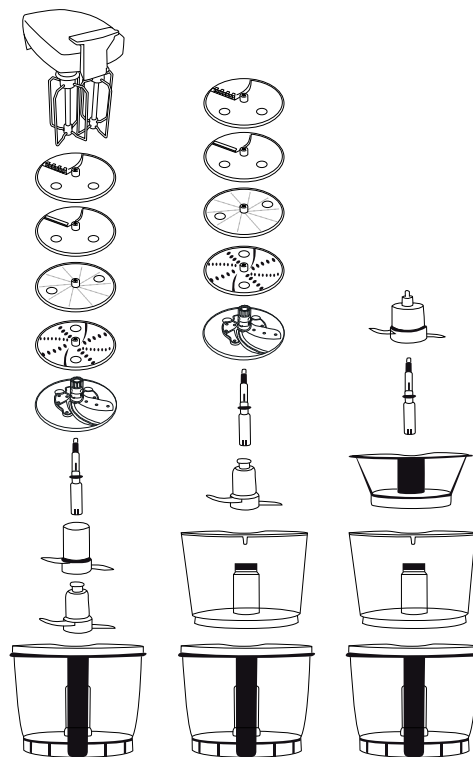
Questa funzione si utilizza con la lama per impastare. Consente di far funzionare l'apparecchio ad una velocità di impastatura ottimale. Grazie a questa funzione, la velocità del motore si adatta alla consistenza dell'impasto. Permettendo di ottenere un risultato perfetto in pochissimo tempo!

Premere il pulsante . La spia del pulsante si illumina di blu. L'apparecchio è pronto ad impastare. Premere il pulsante quando il preparato è pronto.

N.B. Per impastare, utilizzare solo la lama impastatrice.

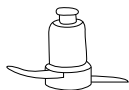
L'impastatura può essere fatta solo nel recipiente XXL.

I. Schemi di riepilego

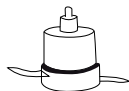


4. ISTRUZIONI PER L'USO

A. Tritare o ridurre in purea



Lama grande per tagliare



Lama per tagliare per recipiente
per preparati rapidi

- Per tritare gli alimenti, utilizzare le lame per tritare. Inserirle come illustrato nel capitolo 3C.
- Tagliare sempre gli alimenti a pezzi prima di inserirli nella tramoggia di alimentazione. Premere e lasciare più volte il tasto **PULSE**, facendo attenzione che gli alimenti ricadano sempre in fondo al recipiente ad ogni stop.
- Attendere l'arresto del motore e se necessario, usare la spatola sui bordi del recipiente.
- Con questo procedimento, gli alimenti risulteranno tritati finemente.
- Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo.
- Per ridurre gli alimenti in purea, tritare grossolanamente gli alimenti quindi premere il tasto **I**. Quindi attendere di ottenere la consistenza desiderata.

N.B. questo procedimento non è adatto per ridurre in purea le patate.



IMPORTANTE

- Fare attenzione a non utilizzare quantità superiori a quelle raccomandate nel presente libretto istruzioni.
- Aspettare sempre che la lama termini di girare prima di togliere il coperchio.
- Non toccare mai le parti taglienti e afferrare sempre la lama dal suo mozzo centrale.
- Per tritare alimenti duri, togliere lo spingi-alimenti piccolo, premere il tasto **I** quindi far scorrere gli alimenti nell'apertura. Gli alimenti di piccole dimensioni possono essere introdotti interi. Tagliare gli altri in pezzi da 3 cm circa.
- Per tritare erbe fresche e aromatiche, recipiente e lama devono essere perfettamente puliti e asciutti. Togliere i gambi dalle erbe

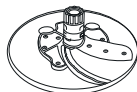
aromatiche, conservando solo la parte più tenera. Mettere le erbe nel recipiente e premere più volte il tasto **PULSE**, fino a quando le erbe risultano sufficientemente tritate. Se perfettamente asciutte, una volta tritate le erbe aromatiche si conservano 4 o 5 giorni in frigo.

- Per tritare carne, pollame, pesce e crostacei, gli alimenti devono essere molto freddi, ma non congelati. Tagliarli in pezzi da 3 cm circa. Premere il tasto **PULSE** per sminuzzare grossolanamente. Fare attenzione a non superare le quantità raccomandate. Per tritare finemente, premere il tasto **I**, quindi lasciar girare il motore per alcuni secondi. Se necessario, usare la spatola per togliere gli alimenti che aderiscono alle pareti.
- Per tritare delle noci, attendere l'arresto del motore, metterle nel recipiente e premere più volte il tasto **PULSE**. Verificare spesso che le noci non si attacchino fra di loro nel recipiente. Utilizzare la spatola per distribuirle bene nel recipiente.

B. Affettare e grattugiare



Disco per grattugiare



Disco per affettare con
regolazione

- Per affettare frutti o ortaggi rotondi di medie dimensioni, come le mele o le cipolle, tagliare le estremità affinché il frutto o l'ortaggio possa essere messo piatto sul disco.
- Scegliere frutti o legumi sodi e non troppo maturi.
- Togliere cuore, semi e noccioli prima di affettare.
- Riempire l'apertura di alimentazione a mezza luna in funzione del risultato desiderato.
- Per ottenere lamelle o fette lunghe, tagliare gli alimenti con larghezza uguale a quella dell'apertura della tramoggia, quindi posizionare i pezzi orizzontalmente.
- Non superare il livello MAX indicato sul coperchio. Per ottenere delle rondelle (carote, cetrioli e altri ortaggi lunghi), tagliare gli alimenti alla lunghezza dell'apertura e posizzarli verticalmente.



IMPORTANTE

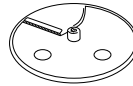
Fare attenzione a non serrare troppo gli alimenti, per non bloccare lo spingi-alimenti. Non premere forte sullo spingi-alimenti, in modo da non danneggiare l'apparecchio. Per grattugiare o affettare frutti o ortaggi teneri come banane, funghi, fragole o pomodori, premere molto delicatamente, per evitare di schiacciarli.

Utilizzare sempre lo spingi-alimenti per grattugiare o affettare.

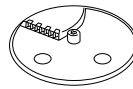
Non mettere mai le dita né la spatola nell'apertura di alimentazione.

- Per affettare carne o pollame crudo, tagliare gli alimenti alla larghezza dell'apertura. Metterli in congelatore fino a quando sono duri al tatto ma facili da perforare con la punta di un coltello. Mettere gli alimenti nell'apertura, con la parte piatta verso il basso, quindi premere lo spingi-alimenti per affettare.
- Per affettare carni o pollami cotti, gli alimenti devono essere molto freddi, se possibile tagliati in pezzi di larghezza uguale a quella dell'apertura.
- Per affettare del salame, usare l'apertura più piccola. Fare attenzione a mettere i pezzi verticalmente, premendoli abbastanza da non farli ricadere di lato quando il disco viene azionato.
- Per affettare il formaggio. Non tutti i formaggi possono essere affettati. In genere, i formaggi a pasta molle non si prestano ad essere affettati, mentre quelli a pasta dura rischiano di danneggiare il disco o l'apparecchio stesso. Non cercare mai di affettare un formaggio troppo duro da tagliare con il coltello. Vedere la tabella riassuntiva e i commenti della sezione 5 'Il parere degli Chef' di questo libretto.

C. Affettare a julienne o a fiammifero



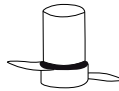
Disco per affettare a julienne



Disco per affettare a fiammifero



- Questi dischi sono ideali, ad esempio, per tagliare patate, rape, zucchine o carote. Tagliare frutti e ortaggi di grandi dimensioni in senso orizzontale (da una estremità all'altra), quindi inserirle nella grande tramoggia di alimentazione.
- Per questa tecnica, usare i dischi per affettare a julienne o le patate fritte.
- Premere simultaneamente spingi-alimenti e pulsante...(impulsi) fino al taglio completo dell'alimento. Questo permette di ottenere lunghi filamenti per il taglio julienne o grossi bastoncini per le patate fritte.

D. Impastare

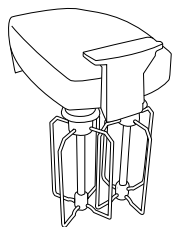


Lama impastatrice per recipiente XXL


Questo apparecchio è stato studiato per consentire di preparare la pasta in pochissimo tempo. Si distinguono essenzialmente due tipi di pasta:

- La pasta lievitata, composta da lievito e farina. In genere, viene preparata con acqua. È uniforme, morbida e si attacca leggermente alle dita. Quando è impastata correttamente, forma una palla.
- La pasta per preparati dolci e salati contiene una maggiore proporzione di zucchero, burro e/o uova. Viene spesso preparata con del latte. È una pasta ricca e appiccicosa che non forma sempre una palla dopo l'impastatura. Questi due tipi di pasta si preparano utilizzando il tasto .
- Premere il tasto . Si accende una spia luminosa, che indica la corretta selezione della modalità 'Impastare'. L'impastatura può essere fatta solo nel recipiente XXL.

E. Sbattere o montare



Sbattitore planetario

- Lo sbattitore a movimento planetario permette di montare degli albumi a neve. Mettere gli albumi nel recipiente e premere il tasto . Lasciar girare il motore fino a quando gli albumi formano una massa compatta.

Suggerimenti: aggiungere una presina di sale o alcune gocce di succo di limone per ottenere un risultato migliore.

Lo sbattitore a movimento planetario permette di emulsionare preparati come:

- Panna montata (chantilly, zabaione, tiramisù...)
- Maionese (béarnaise, rouille, mousseline...)
- Meringhe
- Vinaigrette

F.Capacità massime consigliate per i vari recipienti

Ingredienti	RECIPIENTE XXL	RECIPIENTE XL	RECIPIENTE per preparati rapidi
Pasta per pane	1kg	--	--
Impasti per dolci	1kg	800g	--
Frutta secca (nocciole, mandorle, noci)	1,2kg	900g	225g
Frutti, ortaggi o formaggio tagliati a fette o grattugiati	3 kg	2 kg	--
Zuppe, minestre, smoothie, cocktail, impasto per crêpe	2,5L	2L	700ml
Purea di ortaggi (tranne patate)	2kg	1,5kg	300g
Carne o pesce tritato	1kg	1kg	220g
Frutta in purea	2,5kg	2kg	500g
Ortaggi grattugiati/ affettati/a pezzi	3kg	2kg	500g
Patate fritte	2,5kg	2kg	--
Formaggi grattugiati	2,5kg	2kg	--
Parmigiano grattugiato – disco speciale	2,5kg	2kg	--
Panna montata	1,5L	1L	--
Albumi	12p	10p	--
Maionese	2,5L	2L	500ml
Vinaigrette, salse fredde	2,5L	2L	500ml

IMPORTANTE: Fare sempre attenzione a rispettare le dosi consigliate. L'utilizzo di quantità eccessive potrebbe danneggiare gli accessori e/o l'apparecchio.

5. IL PARERE DEGLI CHEF:



- L'apertura d'alimentazione extralarge permette di realizzare tagli diversi, poggiando gli alimenti su tutta la larghezza dell'apertura e orizzontalmente con la massima sicurezza.
- Lo spingi-alimenti permette di alimentare il robot in vari modi. Dalla tramoggia piccola per i preparati solidi o liquidi di piccole dimensioni, oppure dallo spingi-alimenti stesso per introdurre dei liquidi (nella preparazione di pani o minestre). Questo permette una migliore distribuzione del liquido.
- Tagliare gli alimenti di grosse dimensioni a pezzi di più o meno 3 cm prima di tritarli. Il risultato ottenuto sarà migliore. I tempi di preparazione si allungano in caso di alimenti tagliati più grandi.
- Per affettare perfettamente dei peperoni interi, togliere gambo e semi dall'alto. Affinché il peperone resti compatto, lasciare l'altra estremità intera.
- Preferire il tasto **PULSE** per tritare. Questo, infatti, permette agli alimenti di ricadere sul fondo del recipiente dopo ogni impulso. Gli alimenti risulteranno, così, tritati perfettamente. Verificare spesso la consistenza per evitare di tritare troppo. Questo principio si applica anche al ghiaccio tritato. Per tritare erbe aromatiche, recipienti e lame dell'apparecchio devono essere asciutti. Le erbe risultano tritate più finemente se ne vengono immerse nel recipiente quantità più consistenti. Possono essere congelate in una confezione ermetica.
- Per realizzare un purè di patate, utilizzare il disco per grattugiare (4 mm). Il purè ottenuto sarà di consistenza ideale.
- Il disco per grattugiare può anche essere utilizzato per il ghiaccio.

Permette di ottenere un ghiaccio tritato molto finemente per i cocktail.

- Lo sbattitore a movimento planetario (meno zucchero nella meringa) permette di realizzare preparati più leggeri. Lo sbattitore non può tuttavia essere utilizzato per realizzare impasti pesanti, tritare ghiaccio o tritare alimenti solidi.
- Per montare una maionese, preferire la lama per tritare. È molto più rapido e il risultato è perfetto.
- Per un preparato denso, tipo 'crema al burro', lavorare il burro per rammollirlo ed evitare, così, il rischio di grumi.
- Utilizzare acqua fredda per preparare la pasta per il pane. La pasta avrà una consistenza migliore e il risultato finale sarà di grande qualità. La pasta per il pane è pronta quando forma una palla e non si attacca ai bordi del recipiente. La quantità d'acqua può variare secondo la qualità della farina.
- Una pasta per pane ideale deve essere lavorata correttamente, deve essere morbida, deve poter essere piegata facilmente ed essere leggermente appiccicosa. L'interno del recipiente non deve contenere residui quando si toglie la pasta.
- Non appena forma una palla che non lascia residui nel recipiente, lavorare la pasta per 30 secondi al fine di impastarla. Spegner l'apparecchio e soppesare la pasta per controllare che sia stata ben impastata. Se la pasta è dura, presenta grumi o risulta mescolata in modo irregolare, continuare a impastarla fino a quando diventa morbida e facile da piegare. Prima di cominciare a impastare, controllare che l'apparecchio sia stato montato correttamente. Per una pasta più elaborata, è possibile aggiungere, 5 secondi prima della fine dell'impastatura, ingredienti come formaggio, noccioline o uva passa.
- Un impasto dolce (contenente un'elevata proporzione di zucchero, burro e/o uova) necessita di un tempo minore di impastatura.
- Per piccole quantità di pasta (quando si utilizzano meno di 500 g di farina), utilizzare la lama per affettare anziché la lama impastatrice. Infatti, la lama impastatrice non arriva fino al bordo esterno del recipiente, e quindi non può lavorare tutta la farina contenuta nel recipiente quando si utilizzano piccole quantità.
- Prima di impastare, lasciar sempre agire il lievito (seguendo le istruzioni del produttore).
- Per impastare grandi quantità, che superano le quantità consigliate (vedere sezione 4F), dividere la pasta e lavorare quantità equivalenti.
- Non tutti i formaggi possono essere affettati. In genere, i formaggi a pasta molle non si prestano ad essere affettati, mentre quelli a pasta dura rischiano di danneggiare il disco o l'apparecchio. È possibile grattugiare la maggior parte dei formaggi, tranne quelli

a pasta molle. La sola eccezione a questa regola è rappresentata dalla mozzarella, che si grattugia bene se messa in congelatore fino a quando diventa dura. Il risultato è perfetto. I formaggi a pasta dura come il parmigiano possono essere grattugiati a temperatura ambiente.

- I liquidi devono essere aggiunti dall'apertura del piccolo tubo di alimentazione quando l'apparecchio è in funzione. Aggiungere i liquidi lentamente ma con flusso regolare, affinché gli alimenti asciutti abbiano il tempo di assorbirli. Se il liquido si spande nel recipiente o schizza sulle pareti, smettere di versarlo senza spegnere l'apparecchio. Aspettare che gli ingredienti siano correttamente mescolati e aggiungere quindi, lentamente, il resto del liquido.

Versare sempre il liquido sull'impasto dal tubo di alimentazione; non versarlo direttamente sul fondo del recipiente.

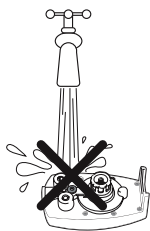
6. DOMANDE/RISPOSTE:

COSA FARE SE:	
Il motore non si avvia?	Il sistema di chiusura di sicurezza non è montato correttamente. Controllare che sia montato correttamente. Se l'apparecchio è stato montato correttamente, assicurarsi che gli ingredienti siano immessi nel tubo di alimentazione. Controllare che questo affinché l'asse possa azionare il motore. Se il motore non si avvia, controllare il sistema di sicurezza.
Il robot multifunzione si spegne mentre è in funzione?	È possibile che il coperchio si sia mosso dalla sua posizione. Una protezione di sicurezza impedisce al robot di funzionare in modo eccessivo. Premere il pulsante di arresto e riattivarlo.
Gli alimenti sono tritati o frullati in modo irregolare?	Gli ingredienti devono essere tritati o frullati in modo regolare. Procedere per piccole quantità.
Le fette sono disuguali o di spessore diverso?	Mettere alimenti di dimensioni uniformi. Esercitare una pressione uniforme.
Degli ingredienti cadono dalla tramoggia?	Per ottenere risultati migliori, assicurarsi che gli ingredienti siano completamente tritati o frullati. Per piccole quantità, assicurarsi che il cibo sia completamente tritato o frullato. Del cibo resta attaccato alla parete della tramoggia. È normale che restino attaccati alla parete della tramoggia alcuni ingredienti a mano per poi agganciarsi al motore.
Il motore rallenta?	È possibile che la quantità di ingredienti sia eccessiva per il robot multifunzione. Togliere metà degli ingredienti e continuare a lavorare. È anche possibile che l'impasto sia troppo denso. Togliere un po' di impasto e continuare a lavorare. Se il motore non si avvia, spegnere l'apparecchio. Se il motore non si avvia a quando il motore accelera, controllare il sistema di sicurezza. Controllare che la farina e gli ingredienti siano attaccati alla tramoggia.
Gli ingredienti solidi non incorporano il liquido?	Avviare sempre il robot multifunzione con i liquidi. Aggiungere i liquidi lentamente ma con flusso regolare, affinché gli alimenti asciutti abbiano il tempo di assorbirli. Se viene aggiunto il liquido, spegnere l'apparecchio e attendere che tutti gli ingredienti del recipiente siano mescolati. Se il motore non si avvia, spegnere l'apparecchio. Versare il liquido direttamente sul fondo del recipiente.

Lo spingi-alimenti grande si muove quando si lavora un impasto o altri ingredienti pesanti?	Il dispositivo di chiusura dello spingi-alimenti (sulla parte superiore dell'impugnatura) deve essere tolto. È normale che vi siano delle vibrazioni.
Le lama non rimane sull'asse del motore?	È possibile che la lama non sia stata fissata correttamente prima di accendere l'apparecchio. Questo circostanza può derivare anche da un impasto troppo appiccicoso. Se questo è il caso, reinserire la lama e aggiungere subito 2 cucchiaini di farina dal tubo di alimentazione mentre l'apparecchio funziona.
L'impasto formato non ha assorbito tutti gli ingredienti?	È possibile che la quantità di impasto superi la capacità massima del robot multifunzione. Togliere metà dell'impasto e lavorarlo in piccole quantità. Forse l'impasto è troppo asciutto. È anche possibile che l'impasto sia troppo umido.
Una palla si forma sulla parte superiore della lama, e l'impasto non risulta lavorato uniformemente?	Spegnere la macchina, togliere delicatamente l'impasto. Dividere l'impasto in 3 parti, quindi ripartirle in modo uniforme nel recipiente.
L'impasto rimane duro dopo averlo lavorato?	Dividere l'impasto in 2 o 3 parti, quindi ripartirle in modo uniforme nel recipiente. Lavorare l'impasto per 10 secondi o fino a quando è morbido in modo uniforme e facile da piegare.
L'impasto è troppo asciutto?	Mentre l'apparecchio funziona, aggiungere acqua (1 cucchiaino alla volta) fino a quando l'impasto ha assorbito tutti gli ingredienti del recipiente.
L'impasto è troppo umido?	Mentre l'apparecchio funziona, aggiungere farina (1 cucchiaino alla volta) fino a quando l'impasto ha assorbito tutti gli ingredienti del recipiente.
Il coperchio si apre sulla parte posteriore e/o fa molto rumore?	L'apertura del coperchio dalla parte posteriore e l'eventuale rumore associato non impediscono all'apparecchio di funzionare. Basta richiudere il coperchio per fissarlo in posizione.
Il motore rallenta mentre funziona?	È possibile che sia stato superato il carico massimo. Togliere una parte degli ingredienti e continuare a lavorarli.
È difficile togliere la lama per tritare/frullare dal recipiente?	Queste lame sono state studiate per essere fissate nel recipiente e non staccarsi mentre si svuota il contenuto del recipiente. Prestando la massima attenzione per non tagliarsi, forzare leggermente tirando sulla lama.
Il robot vibra/si muove mentre funziona?	Controllare che la striscia di gomma che si trova alla base dell'apparecchio sia pulita e asciutta. Controllare che non sia stato superato la capacità massima di carico.
Lo spingi-alimenti grande cade quando si gira il recipiente?	Il dispositivo di chiusura dello spingi-alimenti (sulla parte superiore dell'impugnatura) deve essere inserito.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina. Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato.
- Lame e dischi devono essere riposti fuori della portata dei bambini.
- Tutti i componenti dell'apparecchio, tranne la base motore e il corpo dello sbattitore a movimento planetario, sono lavabili in lavastoviglie. Si consiglia di sciacquare recipiente, coperchio, spingi-alimenti, lame, dischi e fruste subito dopo l'utilizzo, per evitare che gli alimenti si seccino.
- Lavare lame e dischi a mano con la massima prudenza. Evitare di lasciarli nell'acqua con il detersivo. Manipolarli sempre con la massima precauzione.
- Il recipiente non deve essere messo nel forno a microonde, dato che il dispositivo di blocco dello spingi-alimenti è metallico.
- Per pulire la base dell'apparecchio, utilizzare una spugna con alcune gocce di detersivo delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Togliere le fruste dallo sbattitore per pulirle. Il corpo dello sbattitore non può essere immerso in acqua o altro liquido. Pulirlo con una spugna o un panno umido e asciugarlo immediatamente.
- Prima di riporre lo sbattitore, controllare che tutti gli elementi siano perfettamente puliti e non contengano tracce d'olio o grasso.



8. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Come qualsiasi elettrodomestico, questo robot professionale deve essere manipolato con precauzione. Seguire i seguenti consigli per evitare incidenti.



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata di bambini e neonati. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.

- Maneggiare lame e dischi con la massima attenzione. Evitare di toccare le parti metalliche affilate.
- Posizionare la lama sempre prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non mettere mai lame o dischi sull'asse del blocco motore prima di aver bloccato il recipiente in posizione.
- Prima di accendere l'apparecchio, verificare che lame o dischi siano bloccati al massimo in fondo sull'asse del motore, e che il coperchio sia posizionato correttamente.
Non forzare o bloccare il meccanismo del coperchio.
- Utilizzare la spatola solo quando il motore dell'apparecchio è spento.
Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento.
- Per grattugiare o affettare, utilizzare sempre lo spingi-alimenti.
Non spingere mai con le dita né con qualsiasi tipo di utensile.
- Aspettare sempre che la lama o il disco abbia terminato di girare prima di togliere gli spingi-alimenti o il coperchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo, riporlo o togliere gli accessori.
- Togliere il recipiente dalla base prima di estrarre la lama.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con gli accessori Cuisinart® forniti in dotazione.
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo l'uso, prima di montarlo o smontarlo, prima di togliere gli alimenti e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito.
Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non lasciare la lama inserita sull'asse del motore quando l'apparecchio non viene utilizzato. Riporre lame e dischi fuori

della portata dei bambini.

- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non abbiano beneficiato, grazie ad una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni apparenti o se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 2004/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 2006/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Unicamente per utilizzo domestico.

Apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita.

Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:



- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.

1. INTRODUCCIÓN

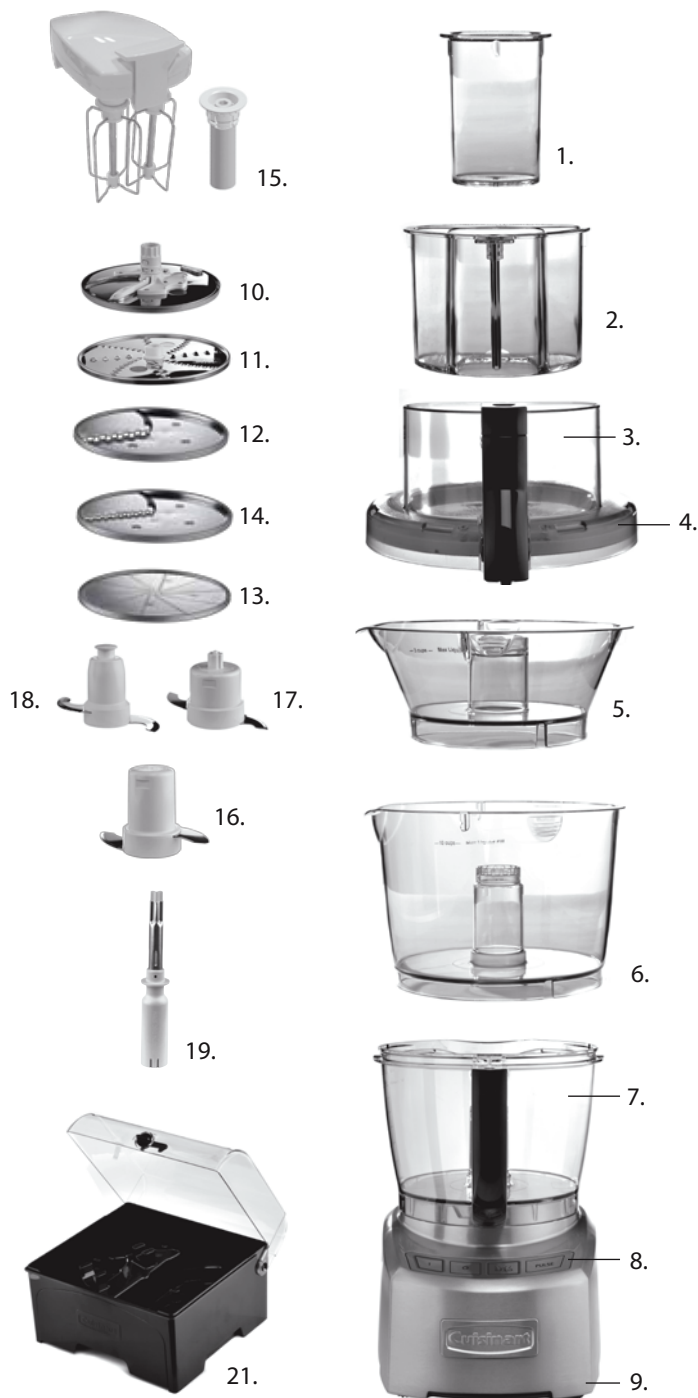
Acaba de adquirir un robot profesional Cuisinart® de la última generación.

La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad, que le permitirá realizar todo tipo de preparaciones culinarias rápidas y sencillas.



2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Embutidor con sistema gota a gota
2. Embutidor de media luna
3. Tubo de alimentación de ancho especial
4. Tapadera con junta
5. Cubeta de preparación rápida (1,1 l brutos)
6. Cubeta XL (3,1 l brutos)
7. Cubeta XXL (3,8 l brutos)
8. Panel de control
9. Base motor
10. Disco de rebanar regulable (de 1 a 6 mm)
11. Disco rallador reversible (4 y 6 mm)
12. Disco para patatas fritas
13. Disco para parmesano
14. Disco para juliana
15. Batidora planetaria 2 varillas + adaptador
16. Cuchilla de amasar de acero inoxidable
17. Cuchilla de picar para preparaciones rápidas
18. Cuchilla de picar grande
19. Adaptador
20. Espátula (no figura en la ilustración)
21. Caja



3. UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO

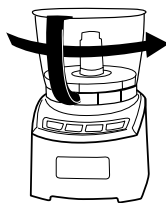
A. Instalar las cubetas del robot

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

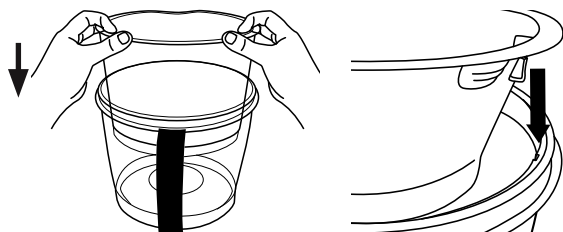
ATENCIÓN: manipule con la mayor precaución los accesorios cortantes.

ATENCIÓN: Las cubetas pueden ser difíciles de manipular en las primeras utilizaciones.

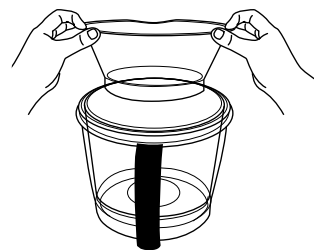
- Coloque el robot sobre una superficie plana.
- Coloque la cubeta XXL sobre el árbol del motor, verificando que la empuñadura ha quedado colocada en su lugar: a la izquierda del centro. Gire la cubeta hacia la derecha hasta que quede fijada a la base.



- Para utilizar la cubeta XL, sitúe los pulgares en los lugares previstos para ello, de modo que pueda encajarla dentro de la cubeta XXL, con el pico vertedor mirando hacia atrás. Las dos muescas deben encajar en las ranuras de la cubeta XXL.



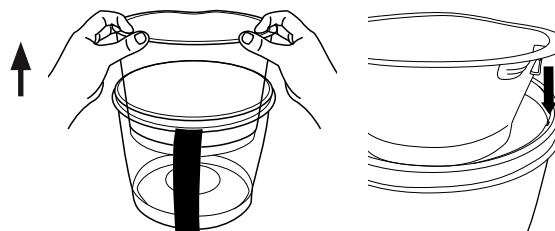
- Para utilizar la cubeta de preparación rápida, sitúe los pulgares en los alvéolos previstos para ello, de modo que pueda encajarla dentro de la cubeta XL, con el pico vertedor mirando hacia atrás. Las dos muescas deben encajar en las ranuras de la cubeta XL.



Atención: Para poder utilizar la cubeta XL, debe insertarla dentro de la cubeta XXL. Para poder utilizar la cubeta de preparación rápida, debe insertarla en la cubeta XL, que a su vez debe estar insertada dentro de la cubeta XXL.

B. Retirar las cubetas del robot

- Para retirar la cubeta XL y la cubeta de preparación rápida, utilice los alvéolos situados a cada lado de la cubeta y tire hacia arriba.

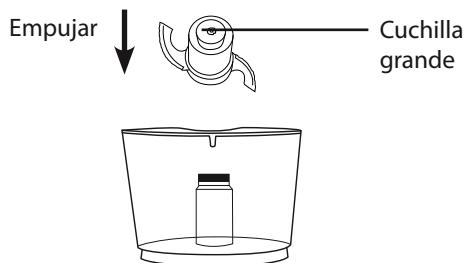


- Para retirar la cubeta XXL, sujete firmemente la base del aparato con la mano izquierda, sujete la empuñadura de la cubeta con la mano derecha y gire en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla.

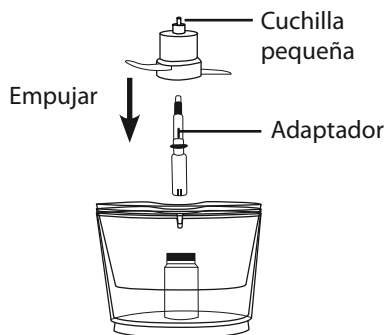
N.B.: Las cubetas son autobloqueantes para que no se muevan al verter los alimentos.

C. Instalar y retirar las cuchillas

- Este robot cuenta con un sistema de bloqueo de la cuchilla. Está diseñado para que la cuchilla no se mueva durante su utilización o cuando añade ingredientes. Debe manipular las cuchillas con precaución.
- Enchufe el aparato y fije las cubetas tal y como se indica en el apartado 3A.
- Sujetando la varilla central de nilón, levante con cuidado la cuchilla de picar / mezclar los ingredientes y colóquela sobre el pie central. Sujete la cuchilla por la parte superior, haga coincidir la marca que aparece en la parte inferior de la cuchilla con el eje del motor y empuje hasta que un clic le indique que la cuchilla está bien colocada.



- Para utilizar la cubeta de preparación rápida con las 3 cubetas montadas, coloque el adaptador sobre el árbol del motor y empuje. Levante suavemente y coloque la cuchilla pequeña de picar sobre el adaptador del pie, verificando que coinciden las marcas. Luego empuje hasta que escuche un clic que confirma que la cuchilla ha quedado colocada.



Nota: Coloque la cuchilla antes de añadir los ingredientes.

- Fije la tapadera y los embutidores tal y como se indica en los apartados 3F y 3G.

Nota: Espere siempre a que la cuchilla deje de girar antes de retirar la tapa.

- Para retirar la cuchilla, sujétela por la parte superior y levántela, soltándola del árbol del motor.



Tenga cuidado, estas cuchillas están muy afiladas.

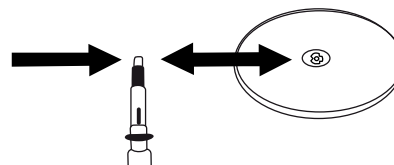
D. Instalar y retirar los discos

Nota: Los discos sólo se pueden utilizar con las cubetas XL y XXL.

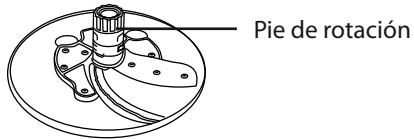
- Enchufe el aparato y fije las cubetas tal y como se indica en el apartado 3A.
- Para utilizar las cubetas XL o XXL, coloque el adaptador sobre el eje del motor y empuje hacia abajo para que quede encajado.



- Coloque sobre el adaptador el disco que vaya a utilizar.



- El disco de rebanar puede regularse con 16 posiciones. Sólo tiene que ajustar el pie de rotación del disco en función de las marcas para seleccionar el grosor de las lonchas.



Pie de rotación

Nota: Unas muescas para los dedos permiten colocar y retirar los discos sin riesgo alguno.



Muecas de manipulación.

• El disco rallador es reversible (4 mm en una cara y 6 mm en la otra). Elija el lado que prefiera y coloque el disco ayudándose de las muescas para los dedos previstos en el mismo para facilitar su manipulación.

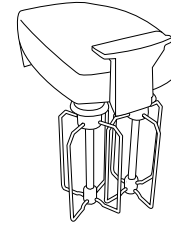


Mediano y fino

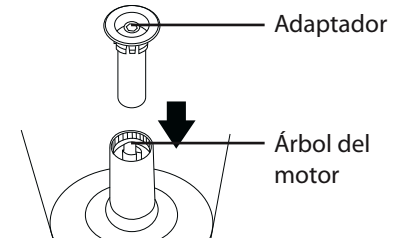
• Bloquee la tapadera y los embudidores tal y como se indica en los apartados 3F y 3G.

Not: Espere siempre a que el disco haya parado de girar antes de desbloquear la tapadera.

E. Instalar la batidora planetaria



- Para fijar las dos varillas, sujete el cabezal con una mano, colocando la parte inferior frente a usted. Inserte las dos espigas metálicas girándolas ligeramente, hasta que un clic le indique que las varillas están perfectamente fijadas.
- Encaje y bloquee el adaptador al eje del motor cuando la cubeta esté bien colocada.



- Fije el cuerpo provisto de las dos varillas al adaptador, haciéndolo girar ligeramente hasta que quede bloqueado.
- Bloquee la tapadera sobre la cubeta, de modo que el cabezal de la batidora no entre en contacto con la tapadera.

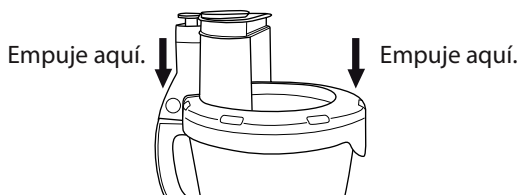
TRUCO: Retire el embudidor con sistema gota a gota de la tapadera con el fin de que sus preparaciones queden bien aireadas.

Ahora la batidora está lista para funcionar. Pulse la tecla **I** para activar la rotación de las varillas en la cubeta. Su batidora planetaria le permitirá preparar las recetas siguientes con toda facilidad:

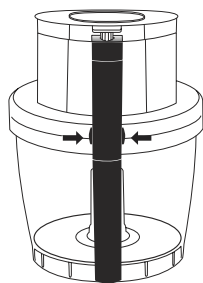
- Claras a punto de nieve
- Nata batida (chantilly, nata montada, tiramisú...)
- Mayonesa (salsa bearnesa, rouille, crema muselina...)
- Merengue
- Vinagreta
- Crema pastelera

F. Instalar y retirar la tapadera

- Una vez instalado el accesorio de corte (cuchilla, disco), coloque directamente la tapadera sobre la cubeta. Empuje en la parte delantera y trasera de la cubeta para que la tapadera quede bloqueada.



- Para desbloquear la tapadera, empuje los botones de apertura situados en los laterales de la lengüeta de bloqueo de la tapadera. Levante la tapadera y suéltela.

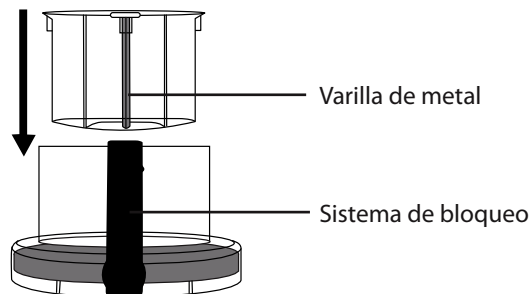


Nota: La tapadera de la cubeta se adapta, se fija y se bloquea sobre la cubeta XXL, independientemente de que estén colocadas la cubeta XL o la cubeta de preparación rápida, o incluso ambas.

G. Instalar y retirar los embutidores

Embutidor de media luna

- Inserte el embutidor de media luna en el tubo de alimentación, comprobando que la varilla metálica del embutidor entra en contacto con el sistema de bloqueo de la tapadera de la cubeta. Sin no es así, el motor no se pondrá en marcha.

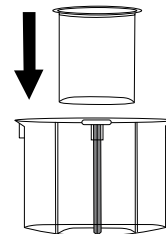


- Para retirar el embutidor, sólo tiene que tirar y quitarlo.
- Gracias al sistema de bloqueo del embutidor de media luna, situado en la empuñadura, cuando tira del pestillo, todo el sistema queda bloqueado. Si empuja el pestillo, el sistema se desbloquea.

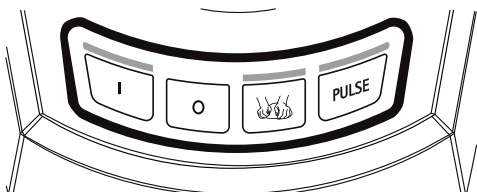


Embutidor con sistema gota a gota

Gracias a un sistema de encaje a presión, el embutidor con sistema de gota a gota queda encajado en el embutidor de media luna. Está provisto de un sistema gota a gota que le permite verter líquidos durante la preparación (por ejemplo, aceite para la mayonesa).





H. Cuadro de control



Cuando todos los accesorios, cubetas, tapaderas y embudidores estén correctamente fijados, vierta los ingredientes en la cubeta y utilice uno de los botones de control siguientes para poner en marcha el motor.

ON y OFF



Estas funciones permiten poner en marcha y parar el motor. Puede añadir los ingredientes directamente en la cubeta o bien a través del tubo de alimentación. Pulse , el piloto del botón se enciende en azul y el motor se pone en marcha. Pulse  cuando haya terminado. El motor se detiene.

Nota: El robot no se pondrá en marcha si el embudidor grande no está correctamente colocado (vea el apartado 3G). El robot se detiene automáticamente al retirar el embudidor grande.

Pulse





Esta función permite utilizar el robot durante periodos muy cortos. Cuando se utiliza esta función, el motor del robot funciona mientras mantenga el botón pulsado. El piloto del botón se enciende en azul cuando está pulsado.

Esta función permite controlar el resultado de una preparación actuando delicadamente sobre la consistencia deseada.

Amasar



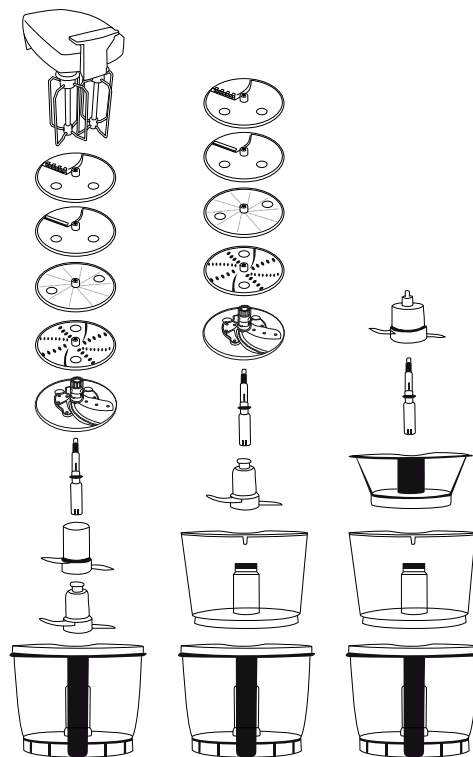
Esta función se utiliza con la cuchilla de amasar. Permite que el robot funcione a una velocidad de amasado óptima. Gracias a esta función, la velocidad del motor se adapta a la consistencia de la masa. Permite obtener un resultado perfecto con mucha rapidez.

Pulse el botón . El piloto del botón se enciende en azul. El aparato está listo para amasar. Pulse el botón  cuando haya terminado.

Nota: Para amasar utilice exclusivamente la cuchilla adecuada.

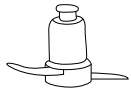
Para amasar debe utilizar la cubeta XXL.

I. Esquemas

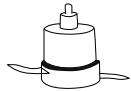


4. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

A. Picar o hacer purés



Cuchilla de picar grande



Cuchilla de picar para la cubeta de preparaciones rápidas

- Para picar los alimentos, utilice las cuchillas de picar. Debe instalarla tal y como se indica en el capítulo 3C.
- Corte los alimentos en trozos antes de introducirlos en el tubo de alimentación.
- Pulse y suelte la tecla **PULSE**, varias veces, procurando que los alimentos caigan cada vez en el fondo de la cubeta.
- Espere a que se detenga el motor y, si es necesario, utilice la espátula para limpiar los bordes de la cubeta.
- Gracias a este procedimiento, los alimentos se picarán finamente.
- Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos.
- Para hacer puré los alimentos, primero tritúrelos someramente y luego pulse la tecla **I** hasta alcanzar la textura deseada.

Nota: no conviene utilizar este sistema para hacer puré de patatas.



IMPORTANTE

- No utilice cantidades superiores a las recomendadas en estas instrucciones.
- Espere siempre a que la cuchilla deje de girar antes de retirar la tapa.
- No toque nunca las partes cortantes y sujete siempre la cuchilla por su parte central.
- Para picar alimentos duros, retire el embudidor pequeño, pulse la tecla **I** e introduzca los alimentos por el tubo de alimentación. Los alimentos de pequeño tamaño se pueden utilizar enteros. El resto debe cortarse en trozos de unos 3 cm.
- Para picar hierbas aromáticas, la cubeta y la cuchilla deben estar perfectamente limpias y secas. Corte los tallos de las hierbas,

conservando únicamente la parte tierna. Coloque las hierbas en la cubeta y pulse la tecla **PULSE** varias veces, hasta que las hierbas estén suficientemente picadas.

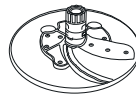
Si están perfectamente secas antes de picarlas, las hierbas aromáticas se conservarán de 4 a 5 días en la nevera.

- Para picar carne, ave, pescado o marisco, los alimentos deben estar muy fríos, pero no congelados. Córtelos en trozos de unos 3 cm. Pulse la tecla **PULSE** para picarlos someramente. Procure no superar las cantidades indicadas. Para picar finamente, pulse la tecla **I** y deje funcionar el motor durante unos segundos. Si es necesario, utilice la espátula para retirar los alimentos que se peguen.
- Para picar nueces, espere a que se detenga el motor, ponga las nueces en la cubeta y pulse varias veces la tecla **PULSE**. Verifique frecuentemente que las nueces no se pegan unas a otras en la cubeta. Utilice la espátula para distribuir las por la cubeta.

B. Rebanar y rallar



Disco rallador



Disco rebanador ajustable

- Para rebanar frutas y verduras redondas de tamaño mediano, como cebollas o patatas, corte un extremo, con el fin de que la fruta o la verdura se asienten bien sobre el disco.
- Elija frutas o verduras firmes y no demasiado maduras.
- Retire el corazón, las pepitas o los huesos antes de rebanar.
- Llene el tubo de alimentación en función de los resultados deseados.
- Para obtener rebanadas largas o láminas, corte los alimentos en trozos de un ancho igual al del tubo de alimentación y coloque los trozos horizontalmente.
- No supere el nivel MAX indicado en la tapa. Para obtener rodajas (zanahorias, pepinos y otras verduras largas), corte los alimentos con la longitud del tubo y colóquelos en posición vertical.



IMPORTANTE

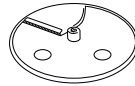
No apriete demasiado los alimentos para que no se atasque el embutidor. No haga demasiada presión sobre el embutidor para no dañar el electrodoméstico. Para rallar o rebanar frutas o verduras blandas, como plátanos, champiñones, fresas o tomates, apriete muy suavemente, con el fin de no aplastarlas.

Utilice siempre el embutidor para rallar o rebanar los alimentos.

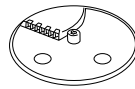
No meta en ningún caso los dedos o la espátula en el tubo de alimentación.

- Para filetear carne roja o carne de ave cruda, corte los alimentos en trozos del ancho del tubo de alimentación. Póngalos en el congelador hasta que estén duros al tacto, pero fáciles de atravesar con la punta de un cuchillo. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación, con el lado plano hacia abajo, y empuje con el embutidor para empezar a rebanar.
- Para filetear carne roja o carne de ave cocida, ésta debe estar fría, si es posible cortada en trozos del mismo ancho que el tubo de alimentación.
- Para rebanar una salchicha, utilice el tubo más pequeño. Coloque los trozos verticalmente, empujando lo suficiente para que no salgan despedidos cuando el disco se ponga en marcha.
- Para cortar queso en lonchas. No todos los tipos de queso se pueden cortar en lonchas. En general, el queso de pasta blanda no es muy adecuado y el queso de pasta muy dura puede dañar el disco o el propio robot. No trate de lonchar un queso que no pueda cortar con un cuchillo. Consulte la tabla de indicaciones y los comentarios en el apartado 5 'Sugerencias de los Chefs' de este libro de instrucciones.

C. Cortar en juliana o en bastoncillos



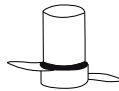
Disco de cortar en juliana



Disco de cortar en bastoncillos



- Por ejemplo, estos discos son adecuados para patatas, nabos, calabacines o zanahorias. Corte las frutas y verduras de gran tamaño en sentido horizontal (de un extremo a otro) y colóquelos en el tubo de alimentación grande.
- Para esta técnica, utilice los discos especiales para juliana o patatas fritas.
- Empuje el embutidor al tiempo que pulsa el botón **PULSE**, hasta que el alimento haya sido cortado. De esta forma, podrá obtener largos filamentos para la juliana o bastoncillos largos para las patatas fritas.

D. Amasar

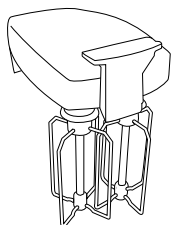


Cuchilla de amasar para cubeta XXL


Este robot está pensado para preparar masa en un tiempo mínimo. Existen dos tipos de masa:

- La masa fermentada está formada por levadura y una mezcla de harinas. En general se prepara con agua. Es uniforme, flexible y ligeramente pegajosa. Cuando está correctamente amasada forma una bola.
- Las masas para tarta dulces o saladas contienen una proporción más importante de azúcar, mantequilla y/o huevos. En general se preparan con leche. Es una masa rica y pegajosa que no siempre forma una bola después de su amasado. Los dos tipos de masa se preparan utilizando la tecla .
- Al pulsar  se enciende un piloto luminoso para indicar que se ha seleccionado la modalidad 'Amasar'. Para amasar debe utilizar exclusivamente la cubeta XXL.

E. Batir



Batidora planetaria

- La batidora planetaria permite montar claras a punto de nieve. Coloque las claras en la cubeta y pulse la tecla . Deje que gire el motor hasta que las claras formen una masa compacta.

Truco: añade una pizca de sal o unas gotas de zumo de limón para obtener mejor resultado.

La batidora planetaria le permite emulsionar las siguientes preparaciones:

- Nata montada, chantilly, sabayón, tiramisú...
- Mayonesa (salsa bearnesa, rouille, crema muselina...)
- Merengue
- Vinagreta

F. Capacidades máximas recomendadas para cada una de las cubetas

Ingredientes	Cubeta XXL	Cubeta XL	Cubeta de preparación rápida
Masa de pan	1kg	--	--
Masa para tartas	1kg	800g	--
Frutas secas (avellanas, almendras, nueces)	1,2kg	900g	225g
Fruta, verdura o queso cortados en lonchas o rallados	3 kg	2 kg	--
Sopa, crema, smoothie, cóctel, masa para tortitas	2,5L	2L	700ml
Puré de verduras (salvo patatas)	2kg	1,5kg	300g
Carne o pescado picados	1kg	1kg	220g
Puré de fruta	2,5kg	2kg	500g
Verdura rallada, rebanada, en trozos	3kg	2kg	500g
Patatas fritas	2,5kg	2kg	--
Queso rallado	2,5kg	2kg	--
Parmesano rallado, especial disco	2,5kg	2kg	--
Nata montada	1,5L	1L	--
Claras de huevo	12p	10p	--
Mayonesa	2,5L	2L	500ml
Vinagreta, salsas frías	2,5L	2L	500ml

IMPORTANTE: Respete siempre las cantidades recomendadas. Si utiliza cantidades excesivas, podría dañar los accesorios o el robot.

5. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS:



- El tubo de alimentación de ancho especial permite realizar distintos tipos de corte, colocando los alimentos a lo ancho y a lo largo con total seguridad.
- El embudidor permite alimentar el robot de distintas maneras. Bien por el tubo de alimentación pequeño, para las preparaciones líquidas o sólidas de pequeño tamaño, bien por el propio embudidor con sistema gota a gota para líquidos (fabricación de pan o de sopa). De esta forma el líquido se distribuye mejor.
- Corte los alimentos grandes en trozos de más o menos 3 cm antes de triturarlos. Así se podrán obtener mejores resultados. Cuanto más grandes sean los trozos, más largo será el tiempo de preparación.
- Para rebanar perfectamente pimientos enteros, retire el rabo y las pepitas por el extremo más ancho. Deje entero el otro extremo del pimiento, para que quede rígido.
- Es preferible utilizar la tecla **PULSE** para picar. De esta forma, los alimentos pueden caer en el fondo de la cubeta entre cada pulsación y quedan perfectamente triturados. Verifique frecuentemente la textura con el fin de no triturar demasiado los alimentos. Este principio se aplica también al hielo picado. Para picar hierbas, la cubeta y la cuchilla deben estar totalmente secas. Cuanto mayor sea la cantidad de hierbas, más finamente se triturarán. Puede congelarlas en un envase hermético.
- Para hacer puré de patatas, utilice el disco de rallar (4 mm). Obtendrá un puré de una consistencia ideal.
- El disco de rallar también se puede utilizar con cubitos de hielo. Permite obtener hielo en virutas muy finas para cócteles.


- La batidora planetaria permite preparar platos más ligeros (menos azúcar en el merengue).
La batidora no puede utilizarse para preparar masas espesas, picar hielo o triturar alimentos sólidos.
- Para preparar mayonesa, utilice la cuchilla de picar. Es mucho más rápida y se obtienen resultados perfectos.
- Para preparar cremas densas con mantequilla, ablande primero la mantequilla, para evitar que se formen grumos.
- Utilice agua fría para preparar masa de pan. Logrará una masa de mejor textura y pan de mejor calidad. La masa de pan está lista cuando forma una bola y no se pega a los bordes de la cubeta. La cantidad de agua puede variar en función de la calidad de la harina.
- Una masa de pan sabrosa requiere un amasado correcto, debe quedar flexible, fácil de plegar y ligeramente pegajosa. Cuando retira la masa, no debe quedar ningún residuo en la cubeta.
- En cuanto se forme una bola que no se pega a las paredes, trabaje la masa durante 30 segundos.
Detenga el robot y retire la masa para estar seguro de que está bien amasada. Si la masa está dura, forma grumos o está mezclada de forma irregular, siga amasando hasta que quede flexible y fácil de plegar. Antes de volver a amasar, compruebe que todas las piezas del robot están en su sitio. Para obtener una masa más elaborada, puede añadir ingredientes como queso, avellanas o pasas cinco segundos antes de que termine el amasado.
- Una masa azucarada (con una proporción elevada de azúcar o de huevos) requiere un tiempo de amasado menos largo.
- Para obtener pequeñas cantidades de masa (cuando utilice menos de 500 g de harina), utilice la cuchilla de picar en lugar de la de amasar. La cuchilla de amasar no llega hasta las paredes de la cubeta, por lo que no puede mover toda la harina contenida en la cubeta cuando trabaja con pequeñas cantidades.
- Antes de empezar a amasar, deje que actúe la levadura (siga las instrucciones del fabricante).
- Para preparar grandes cantidades de masa que superen las cantidades recomendadas (véase el apartado 4F), divida la masa en porciones de tamaño similar.
- No todos los tipos de queso se pueden cortar en lonchas. En general, el queso de pasta blanda no es muy adecuado y el queso de pasta muy dura puede dañar el disco o el propio robot. Es posible rallar la mayor parte de los quesos, salvo los quesos de pasta blanda. La única excepción a esta regla es la mozzarella, que se puede rallar si se pone en el congelador hasta que se endurezca, con resultados perfectos. Los quesos de pasta dura, como el parmesano, sólo se pueden rallar a temperatura

ambiente.

- Debe añadir los líquidos por la abertura del tubo de alimentación pequeño, con el robot en marcha. Añada los líquidos lentamente, pero de forma regular, para que los ingredientes secos tengan tiempo de absorberlos. Si el líquido se extiende por la cubeta o salpica las paredes, deje de echar, pero no detenga el robot. Espere a que los ingredientes se hayan mezclado y añada lentamente el resto del líquido.

Eche siempre el líquido sobre la masa por el tubo de alimentación, no lo eche directamente en el fondo de la cubeta.

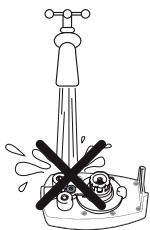
6. PREGUNTAS Y RESPUESTAS:

QUÉ HACER SI:	RESPUESTAS
El motor no funciona	<p>Un sistema de bloqueo de seguridad impide que el motor se ponga en marcha si el aparato no está correctamente montado. Compruebe que las cubetas y la tapadera están fijadas correctamente.</p> <p>Si el robot está correctamente montado, compruebe que los alimentos cortados y colocados en el tubo de alimentación no superan la marca de llenado máximo, para que la varilla pueda accionar el motor.</p> <p>Si el motor sigue sin arrancar, compruebe el cable y el enchufe.</p>
El robot multifunción se apaga cuando está funcionando	<p>Es posible que la tapadera se haya desbloqueado. Compruebe que está bien colocada. Un sistema de seguridad impide que el motor se recaliente en caso de carga excesiva. Pulse el botón  y espere de 10 a 15 minutos para que se enfríe antes de ponerlo de nuevo en marcha.</p>
Los alimentos quedan picados o mezclados de forma irregular	<p>Los ingredientes deben estar cortados en trozos de tamaño homogéneo (unos 3 cm) antes de meterlos en el preparador.</p> <p>Proceda por porciones para no sobrecargar el aparato.</p>
Las rebanadas son irregulares o de grosor desigual.	<p>Coloque alimentos de tamaño homogéneo en el tubo de alimentación.</p> <p>Ejerza una presión uniforme sobre el embudidor.</p>
Se caen los ingredientes del tubo de alimentación	<p>Para obtener resultados óptimos, el tubo de alimentación grande debe estar completamente lleno. Para cantidades pequeñas, utilice el tubo de alimentación pequeño.</p>
Se queda comida pegada encima del disco	<p>Es normal que los ingredientes de pequeño tamaño se queden pegados. Corte estos ingredientes a mano y añádalos a la masa.</p>
El motor va más despacio	<p>Es posible que la cantidad de masa supere la capacidad máxima de su robot multifunción. Retire la mitad de la masa y trabaje por porciones.</p> <p>También es posible que la masa esté demasiado húmeda. Si el motor se acelera, deje que siga funcionando. Si el motor no se acelera, añada más harina (1 cucharada sopera cada vez) hasta que el motor se acelere. Siga añadiendo harina hasta que la masa la absorba toda, junto con los ingredientes pegados a las paredes de la cubeta</p>
El líquido no se incorpora a los ingredientes sólidos	<p>Ponga en marcha el robot antes de añadir líquido. Añada los líquidos lentamente, pero de forma regular, para que los ingredientes secos tengan tiempo de absorberlos. Si añade demasiado líquido, espere a que todos los ingredientes estén mezclados y añada después el líquido restante (sin detener el robot). Eche siempre el líquido sobre la masa por el tubo de alimentación, no lo eche directamente en el fondo de la cubeta.</p>

El embutidor grande se mueve cuando trabaja masa u otros ingredientes densos	Debe retirar el dispositivo de bloqueo del embutidor (situado sobre la empuñadura). Es normal que haya vibraciones.
La cuchilla se sale del árbol del motor	Es posible que no la haya colocado bien antes de poner en marcha el aparato. Una masa demasiado pegajosa también puede provocar este fenómeno. Si es así, vuelva a colocar la cuchilla y añada inmediatamente dos cucharadas soperas de harina por el tubo de alimentación con la máquina en marcha.
La masa no absorbe todos los ingredientes	Es posible que la cantidad de masa supere la capacidad máxima de su robot multifunción. Retire la mitad de la masa y trabaje por porciones. También es posible que la masa esté demasiado seca. También es posible que la masa esté demasiado húmeda.
Se forma una bola de masa sobre la cuchilla y no se puede amasar de manera uniforme	Detenga el robot y retire la masa con cuidado. Divida la masa en tres bolas y distribúyalas por la cubeta.
La masa queda dura después del amasado	Divida la masa en dos o tres bolas y distribúyalas por la cubeta. Trabaje la masa durante 10 segundos hasta que quede flexible en su totalidad y perfectamente plegable.
La masa está demasiado seca	Con el robot en marcha, añada agua (1 cucharada soperas cada vez) hasta que la masa haya absorbido todos los ingredientes de la cubeta.
La masa está demasiado húmeda	Con el robot en marcha, añada harina (1 cucharada soperas cada vez) hasta que la masa haya absorbido todos los ingredientes de la cubeta.
La tapadera se abre por la parte de atrás y hace mucho ruido.	La apertura de la tapadera por la parte de atrás y el ruido que ello pueda suponer no impiden que el robot funcione. Simplemente cierre la tapa para fijarla en su posición.
El motor se desacelera mientras está funcionando	Es posible que haya superado la carga máxima. Retire una parte de los ingredientes y siga trabajando.
Es difícil retirar la cuchilla picadora de la cubeta.	Estas cuchillas están pensadas para quedar fijas en la cubeta y no salirse de su sitio mientras vacía el contenido de la cubeta. Con mucha prudencia, para no cortarse, fuerce ligeramente su salida tirando de ella.
El robot vibra o se mueve mientras está funcionando	Compruebe que la cinta de caucho que se encuentra en la base del aparato está limpia y seca. Compruebe que no ha superado la capacidad de carga máxima.
El embutidor grande se cae al volcar la cubeta	El dispositivo de bloqueo del embutidor (situado sobre la empuñadura) debe estar enganchado.

7. LIMPIAR Y GUARDAR

- Puede dejar el robot sobre el mostrador de la cocina. Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando.
- Las cuchillas y discos deben guardarse fuera del alcance de los niños.
- Todos los elementos del robot, con excepción de la base motor y el cabezal de la batidora planetaria pueden lavarse en el lavavajillas. Es preferible aclarar la cubeta, la tapa, los embutidores, las cuchillas, los discos y las varillas inmediatamente después de su uso, con el fin de evitar que los restos de comida se sequen.
- Tenga cuidado cuando lave las cuchillas y los discos a mano. Procure no dejarlos en agua jabonosa. Manipúelos siempre con la mayor precaución.
- La cubeta no debe utilizarse en el microondas, pues el dispositivo de bloqueo del embudidor es metálico.
- Para limpiar la base del robot utilice una esponja humedecida en detergente suave. No utilice una esponja abrasiva.
- Retire las varillas de la batidora para limpiarlas. No sumerja el cuerpo de la batidora en agua o en cualquier otro líquido. Puede limpiarlo con una esponja o un trapo húmedo y secarlo inmediatamente.
- Antes de guardar la batidora, verifique que todas las piezas están totalmente limpias, sin restos de aceite o grasa.



8. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Como todo electrodoméstico, este robot de origen profesional debe manipularse con precaución. Siga estos consejos para evitar los riesgos de lesiones.



- ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.
- Manipule las cuchillas y los discos con suma precaución. Evite tocar las partes metálicas cortantes.
 - Coloque siempre la cuchilla en su sitio antes de añadir los ingredientes.
 - No coloque nunca la cuchilla o el disco sobre el eje del motor antes de haber bloqueado la cubeta.
 - Antes de encender el robot verifique que la cuchilla o el disco están insertados hasta el fondo en el eje del motor y que la tapadera está correctamente colocada. No fuerce o bloquee el mecanismo de la tapa.
 - Utilice la espátula únicamente con el motor parado. Evite todo contacto con las piezas en movimiento.
 - Para rallar o cortar alimentos utilice siempre el embudidor. No empuje nunca con los dedos ni con cualquier otro utensilio.
 - Espere siempre que la cuchilla o el disco haya dejado de girar antes de retirar los embutidores o la tapadera.
 - Desenchufe el robot antes de limpiarlo y de colocar o retirar los accesorios.
 - Retire la cubeta de la base antes de retirar la cuchilla.
 - Utilice el robot exclusivamente con los accesorios suministrados por Cuisinart®
 - No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.
 - Desenchufe el aparato después de usarlo, antes de montarlo o desmontarlo, antes de retirar los alimentos y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
 - No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
 - No deje la cuchilla insertada en el eje del motor cuando no esté utilizando el aparato. Guarde las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.
 - Este aparato no está pensado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o personas sin experiencia y conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión, o con instrucciones

previas sobre el funcionamiento del aparato, de una persona responsable de su seguridad. Es conveniente vigilar a los niños para evitar que jueguen con este electrodoméstico.

- No utilice el aparato si el cable está dañado o si el aparato se ha caído o presenta señales de deterioro.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, con el fin de evitar situaciones peligrosas.
- Este aparato cumple con las exigencias esenciales de las directivas 2004/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 2006/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

Aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida



En interés de todos, y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que se encuentren a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

