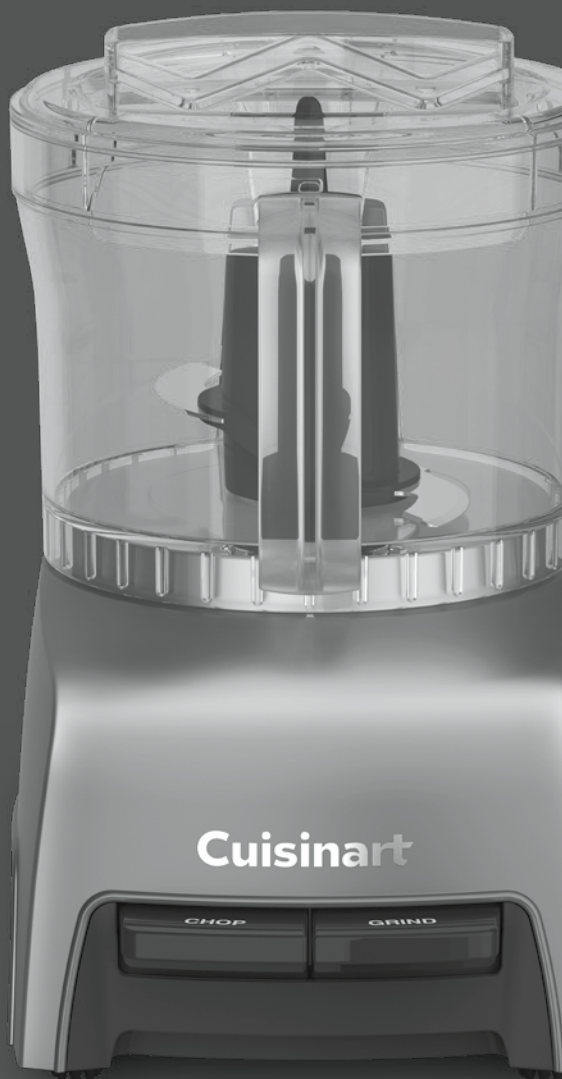


Cuisinart®

Pixie Chopper

CCH32E SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction book carefully before using.

Contents

Important Safety Cautions	5
Product Control Guide	6
Instructions For Use	6
A Fitting & removing the parts	6
B The dual blade	7
C Control switches	7
D The whipping Disc	8
E Processing	8
Processing Techniques	9
A Chopping fresh herbs	10
B Chopping meat, poultry, fish & shellfish	10
C Chopping nuts	10
D Producing a purée	10
E Grinding coffee beans and hard foods	10
Troubleshooting	11
Cleaning & Maintenance	11
Recipes	12
Guarantee	55

Contenu

Consignes de sécurités importantes	16
Caractéristiques produit	17
Mode d'emploi	17
A Installer et retirer les pièces	17
B La double lame	18
C Touches de commande	18
D Le disque fouet	19
E Préparer	19
Techniques de préparation	20
A Hacher des herbes fraîches 2	20
B Hacher de la viande, de la volaille, du poisson et des crustacés	20
C Hacher des noix	20
D Réduire en purée	20
E Moudre des grains de café et des aliments durs	20
Nettoyage & entretien	20
Garantie	55

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	21
Verpackungsinhalt	22
Gebrauchsanweisung	23
A Anbringen und Entfernen von Teilen	23
B Doppelklinge	23
C Bedienelemente	24
D Die Schlagscheibe	24
E Verarbeitung	24
Verarbeitungsarten	25
A Zerkleinern frischer Kräuter	25
B Zerkleinern von Fleisch, Geflügel, Fisch und Schalentieren	25
C Zerkleinern von Nüssen	26
D Pürieren	26
E Mahlen von Kaffeebohnen und harten Lebensmitteln	26
Reinigung und Wartung	26
Garantie	55

Indice

Importanti misure di cautela	27
Guida al controllo del prodotto	28
Istruzioni per l'uso	29
A Installazione e rimozione dei componenti	29
B Doppia lama	29
C Interruttori di controllo	29
D Il disco per montare	30
E Preparazione	30
Tecniche di preparazione	31
A Tritare erbe fresche	31
B Sminuzzare carne, pollame, pesce e molluschi	31
C Tritare noci	31
D Preparazione di puree	31
E Macinare chicchi di caffè e alimenti solidi	31
Pulizia e manutenzione	31
Garanzia	55

Contenido

Medidas de seguridad importantes	32
Guía de control del producto	33
Instrucciones de uso	33
A Colocar y retirar las piezas	33
B La doble cuchilla	34
C Interruptores de control	34
D El disco para montar	35
E Procesado	35
Técnicas de procesado.	36
A Picar hierbas frescas	36
B Picar carne, carne de ave, pescado y marisco	36
C Picar frutos secos	36
D Elaborar un puré	36
E Moler granos de café y alimentos duros.	36
Limpieza y mantenimiento	36
Garantía.	55

Innehåll

Viktiga säkerhetsföreskrifter	37
Produktkontrollguide	38
Bruksanvisning	38
A Montera och ta bort delar	38
B Dubbelkniv	39
C Omkopplare	39
D Vispskivan	40
E Bearbetning	40
Bearbetningstekniker	40
A Hacka färska örter	40
B Hacka kött, fågel, fisk och skaldjur	41
C Hacka nötter	41
D Göra puré	41
E Mala kaffebönor och hårda livsmedel	41
Rengöring och skötsel	41
Garantie	55

Inhoud

Belangrijke veiligheidsmaatregelen 42	
Handleiding voor productcontrole	43
Instructies voor gebruik	43
A Onderdelen plaatsen en verwijderen	43
B Het dubbele mes	44
C Bedieningsknoppen	44
D De klopschijf	45
E Verwerken	45
Verwerkingstechnieken	46
A Verse kruiden hakken	46
B Vlees, gevogelte, vis en schaaldieren hakken	46
C Noten hakken	46
D Pureren	46
E Koffiebonnen en hard voedsel malen	46
Schoonmaken en onderhoud	46
Garantie	55

Indhold

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	47
Garanti	55

Sisältö

Tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia	49
Takuu.	55

Innhold

Viktige sikkerhetsregler	51
Garanti	55

Spis Treści

Istotne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	53
Gwarancja	55



IMPORTANT SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference.

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance.

1. The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
4. This appliance shall not be used by children. Keep out of reach of children during and after use.
5. Always inspect the appliance and appliance accessories before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (refer to "International guarantee" for further information).
6. Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (refer to "International guarantee" for further information). No repair must be attempted by the consumer.
7. Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
8. Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
9. Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
10. Always disconnect the appliance from the electrical supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
11. This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
12. This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (refer to "International guarantee" for further information).
13. Handle the blade with extreme care, it is very sharp.
14. Never place the blade directly on the motor of the housing base. Always ensure the bowl is in place.
15. Before switching on the processor, ensure that the blade is locked into place on the the motor spindle (taking care to avoid the sharp edges), and that the lid is correctly fitted. Do not force or block the lid mechanism.
16. Always carefully insert the blade before adding the ingredients.
17. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

18. Always wait for the blade to stop before removing the lid.
19. Always remove the bowl from the motor base very carefully before removing the blade.
20. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
21. Keep hands, spatulas and other utensils away from moving blades whilst appliance is in operation. Only use the spatula once the processor motor has stopped.
22. Disconnect the appliance from the mains supply before cleaning or removing it or the blades.
23. Always ensure the blades and bowl have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.
24. Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.
25. Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
26. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
27. Position on a stable, level surface, near a power socket.
28. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner.
29. Do not use accessories or attachments with this appliance, other than those recommended by Cuisinart.
30. Periodically check all parts before use. If any part is damaged DO NOT USE.
31. To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.



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

Disposing of electrical and electronic appliances at the end-of-life



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

Product Control Guide

1. Lid

2. Work bowl with handle

3. Blade

(curved sharp blade, flat blunt blade) with BladeLock system

4. Housing base

5. Control switches

6. Whipping disc

Instructions For Use

Ensure all packaging is removed and all parts are thoroughly cleaned before first use.

A. Fitting & removing the parts

1. Place the housing base on a flat, dry, stable surface.
2. Place the work bowl over the motor base with the handle facing forward and positioned slightly to the right of the control panel (the bowl will slot onto the base).
3. Turn the bowl in an clockwise direction until it locks into position on the housing base.

N.B. The work bowl must be securely locked into position. The bowl will be in the correct position once the handle is central to the control panel.

4. Carefully lift the blade assembly, holding the central plastic stem and place over the motor spindle. Push the blade down until it clicks into place. The lower part of the blade assembly should almost touch the bottom of the work bowl.

N.B. Always hold the blade assembly from the plastic stem. Never touch the blade as it is very sharp.

N.B. Never place the blade on the motor shaft until the work bowl is locked into place.

N.B. Always insert the blade in the work bowl before adding ingredients.

5. Add the food you wish to process.
6. Place the lid on the work bowl with the tab facing the back and slightly to the left. Turn the lid clockwise to securely lock into place.

N.B. The work bowl and lid must be tightly locked into the interlock device. If both the work bowl and the lid are not fitted securely the processor may work intermittently.

7. To remove the lid, hold the housing base with one hand, securely grip the top of the lid with the other hand and rotate it in a anticlockwise direction.

N.B. Make sure the motor has completely stopped and the blade has stopped moving before removing the lid.

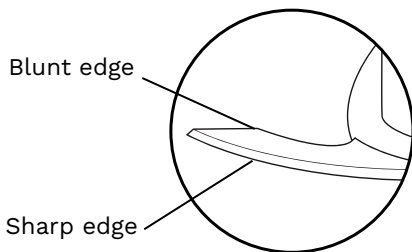
ATTENTION: The lid must always be removed before fitting or removing the work bowl from the base.

8. To remove the blade, gently pull up to disengage blade lock away from the motor spindle holding the plastic stem.
9. To remove the work bowl, firstly ensure the lid has been removed. Hold the housing base with one hand, then

hold the work bowl handle with your other hand and turn in a anticlockwise direction to unlock and lift away from the housing base.

B. The dual blade

This appliance processes using a dual blade with a sharp, curved edge for chopping/mixing and a flat, blunter edge for grinding.



C. Control switches

To start operation, simply press one of the two switches and hold down for the desired length of time.

Use the 'Chop' speed switch for chopping, puréeing and mixing food with the sharp edge of the blade.

Use the 'Grind' speed switch for grinding and for chopping hard food with the blunt edge of the blade.

A 'pulse' action is best when you are using the sharp edge of the blade. Two or three pulses are often enough. Ensure you check the food frequently to prevent over processing. Over processing will result in a watery paste instead of a fine chop.

N.B. Due to the powerful motor provided with this unit, we recommend using one hand to support the appliance during operation.

Continuous hold action is best when you are using the grind function. When you operate the unit for more than 10 seconds, use a pulse action every 10 seconds or so to allow food to drop to the bottom of the work bowl. This provides more consistent results.

IMPORTANT: Never operate the Pixie Chopper continuously for longer than 20 seconds at a time.

Adding Liquid

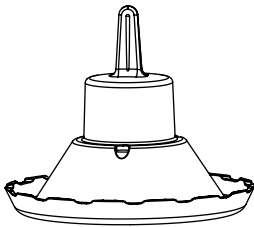
You can add liquids such as oil or flavourings while the machine is running. For example, you may wish to add oil when making mayonnaise or salad dressing. Pour the liquid through one of the openings in the cover.

WARNING: Do not use thin liquids such as water. Thin liquids can affect processing performance and may cause splashing or overflow.

IMPORTANT: Add liquid through only one opening at a time. The other opening must be left free to allow air to escape. If both openings are blocked, liquid cannot flow smoothly into the bowl.

D. The whipping Disc

The whipping disc can be used to quickly and effortlessly whip ingredients like cream and eggs. Either 'Grind' or 'Chop' can be pressed for this attachment. Whipping takes place quickly so we recommend pulsing to prevent over-whipping.



E. Processing

1. Fit the work bowl and blade (refer to section A).
2. Place food in the work bowl. Ensure food is cut into small evenly sized pieces and the work bowl is not overloaded.
3. Lock the lid into position.
4. Press the appropriate control switch i.e. 'Chop' or 'Grind', depending on the food you are processing, for the required amount of time (refer to 'Processing Techniques for further details).
5. Wait for the blade to stop moving. Unplug the appliance and remove the lid & work bowl.

N.B. The lid must always be removed before fitting or removing the work bowl from the base.

6. To remove liquids and sauces from bowl, simply pour ingredients out of work bowl. The BladeLock System keeps blade safely in place.
7. To remove thicker ingredients from bowl, carefully remove the blade assembly, holding it by the top of the plastic central stem. Gently pull up to disengage blade lock and remove blade from the work bowl. Remove food with a spatula.

Occasionally food will stick to the sides of the work bowl as you process. If this happens, stop the appliance. After the blade has stopped moving, remove the lid and use the spatula to scrape the food from the sides of the work bowl back into the centre. Do not use your hand.

You can also reverse the motor by alternating between 'Chop' and 'Grind'. This will help to combine the ingredients and clean the sides of the work bowl.

N.B. Do not operate without food contents in the work bowl.

Processing Techniques

The following section includes useful hints and tips on how to use the Pixie Chopper to achieve a number of processing results. We recommend that you practice using these techniques before processing food to eat.

N.B. Do not process frozen food in the processor.

Ingredients	Operation		Comments
	Chop	Grind	
Anchovy	✓		Drain first. Cut in half.
Bacon	✓		Should be crispy.
Butter	✓		Cut into 1.5cm pieces. Best at room temperature.
Celery	✓		Cut into 1.5cm long pieces.
Cheese – Soft Chilled	✓		
Cheese – Semi Soft	✓		
Cheese – Firm Chilled	✓		
Cheese – Hard		✓	Cut into 1.5cm pieces. Process 50g at a time.
Chocolate		✓	Max 25g at a time, cut into 1.5cm pieces.
Coffee beans		✓	Max 50g at a time
Fresh herbs dry	✓		
Garlic	✓		
Meat, poultry, fish	✓		Should be very cold but not frozen. Process Max 300g at a time.
Mushrooms	✓		Choose firm, fresh mushrooms. Cut into even pieces no larger than 1.5cm.
Nutmeg		✓	Pulse approximately 5 times to break apart, and then run continuously.
Nuts	✓	✓	Either operation can be used depending on the desired consistency (see next page for more details).
Olives	✓		Use pitted olives.
Onions, shallots	✓		
Peppers	✓		Cut into 1.5cm pieces.
Peppercorns		✓	
Seeds (e.g. cumin)		✓	
Vegetables, cooked	✓		Should be cooked until soft.

For best results:

- Always cut large pieces of food into smaller pieces of even size of approximately 1.5cm to achieve even results.
- Use the sharp edge for chopping, puréeing and mixing. It is ideal for chopping softer food such as herbs, celery, onions, garlic and most cheese. It is also useful for puréeing cooked vegetables, making mayonnaise and mixing salad dressing.
- Use the blunt edge for grinding coffee beans and spices, and for chopping hard food such as peppercorns, seeds, chocolate and nuts.

ATTENTION: Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and strains the motor. After being processed, food should not reach more than $\frac{2}{3}$ of the way up the central plastic stem of the blade assembly. The following maximum fill capacities apply for optimum use of the products: 500ml – mixture capacity

A. Chopping fresh herbs:

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

B. Chopping meat, poultry, fish & shellfish:

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

C. Chopping nuts:

You can use either the 'Chop' or 'Grind' function depending on the consistency you require. For roughly chopped nuts, process continuously using the 'Chop' switch until chopped to the desired consistency. Check frequently to avoid nuts clumping together. If necessary, use the spatula to re-distribute the nuts evenly in the work bowl. If you require more of a powder consistency use the 'Grind' function continuously until the desired consistency is achieved.

D. Producing a purée:

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

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

E. Grinding coffee beans and hard foods:

Add coffee or hard food to the work bowl. Use the 'Grind' switch and process using a continuous action until desired consistency is reached. Coffee beans may take slightly longer to process, so use a pulse action every 10 seconds or so to allow the beans to drop to the bottom of the work bowl.

Troubleshooting

Motor does not start or blade does not rotate:

Check that the plug is securely inserted into the mains.

Check that the work bowl and lid are securely locked into place (see section A for more information).

Ensure only one control switch is being pressed at a time.

This appliance comes with a resettable protection device to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing.

Food is unevenly chopped:

Either you are chopping too much food at one time, or the pieces are too large. Try cutting food into smaller pieces of an even size and processing a smaller amount per batch.

Food is chopped too fine or is watery:

The food has been over-processed. Use brief pulses or process for a shorter period of time.

Food collects on lid or sides of work bowl:

You may be processing too much food. Turn the appliance off. When the blade stops moving remove the lid and clean the work bowl and lid with the spatula. You can also reverse the motor by alternating between 'Chop' and 'Grind'. This will help to combine the ingredients and clean the sides of the work bowl.

Food gets stuck on blade:

You may be processing too much food. Turn the appliance off. When the blade stops moving, carefully remove it. Remove food from the blade and work bowl using a spatula, and start again.

Cleaning & Maintenance

- When not in use, leave the appliance unplugged.
- All parts except the housing base are dishwasher safe. We recommend washing them in the dishwasher on the top rack. Due to intense water heat, washing the work bowl, lid and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the work bowl upside down.
- If you wash the blade by hand, wash with extreme care, the blade is very sharp. Do not leave it in soapy water where it may disappear from sight.
- Take extra care when loading and unloading the blade in the dishwasher.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, lid and blade immediately after use so food won't dry on them.
- Chopping certain foods may scratch, cloud or discolour the work bowl.
- Do not use abrasive cleaners on the housing base. Simply wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- Apply any cleaning agent to the cloth, not the housing base.
- Always ensure the blades have been thoroughly cleaned after each use and have dried completely before storing.

Recipes

Sauces and Dressings

Classic Mayonnaise 12

Crème Chantilly 12

Béarnaise Sauce. 13

Pesto 13

Dips

Hummus. 13

Guacamole 13

Side dishes

Monkfish Skewers with

Kachumber Salad 14-15

Classic Mayonnaise

Serves 4

- 2** egg yolks
- 1** tbsp dijon mustard
- 100** ml groundnut oil
- 25** ml extra virgin olive oil
- 1** tbsp white wine vinegar
- Juice of ½ a lemon
- Salt & pepper

- Place the egg yolks and Dijon mustard into the processor bowl, season well with salt and pepper and process continuously using the ‘Chop’ function until well combined.
- Mix the oils together in a separate container for pouring. Using the ‘Chop’ function, slowly pulse whilst gradually adding the mixed oils a little at a time through one hole of the lid. Be careful not to add the oil too quickly as this will cause the egg yolks to curdle. Process slowly, adding the oil until the mayonnaise thickens.
- Once thickened pour the white wine vinegar and lemon juice through the hole of the lid, pulsing to combine.

Variations - Try adding crushed garlic for Aioli, finely chopped herbs or anchovy essence.

Crème Chantilly

Serves 4

- 300** ml single cream
- 80** g granulated sugar
- 1** tbsp vanilla extract

- Place the cream in the work bowl and process using the ‘Chop’ switch for 1 minute.
- Add the sugar and vanilla extract and process for a few seconds until mixed.

Béarnaise sauce

Serves 4

- 1 shallot, peeled and quartered**
- 1 tbsp peppercorns**
- 1 tbsp vinegar**
- Pinch salt**
- 1 large egg yolk**
- 75 g butter, melted**

- Place the shallot and peppercorns in the work bowl and process using the 'Grind' switch until the pepper is ground. Place the mixture into a saucepan along with the vinegar and salt and simmer until reduced by half.
- Place the egg yolk and hot peppercorn mixture into the work bowl and mix using the 'Chop' switch and a pulse action. Pour in the melted butter and process continuously until combined.

Tip: If the vinaigrette is too thick, add 1- 2 tsp of cold water through the lid.

Pesto

Serves 6

- 1 garlic clove, peeled**
- 1 tbsp pinenuts**
- 50 g basil leaves**
- 15 g goat's cheese**
- 1 tsp nut oil**
- 50 g parmesan**
- 60 ml olive oil**
- Salt and freshly ground black pepper**

- Add the garlic, pinenuts and basil into the work bowl and process using the 'Chop' switch until finely chopped.
- Add the goat's cheese, half the nut oil and process until mixed. Add the parmesan and mix using a pulse action until combined.
- Add the remaining nut oil and olive oil, season to taste and process until mixed.

Hummus

Serves 4

- 75 g chickpeas**
- 5 g flat leaf parsley**
- ½ tsp lemon zest**
- 1 garlic clove, peeled**
- Juice of 1 lemon**
- ½ tsp ground cumin**
- 1 tsp olive oil**

- Place the chickpeas, parsley, lemon zest, garlic, lemon juice and the ground cumin into the work bowl and process using the 'Grind' switch until combined.
- Once combined, process the mixture using the 'Chop' switch, whilst adding the olive oil through the opening in the lid until well mixed and thickened.

Serving Suggestion: Serve with pitta bread or as a dip for crudités.

Guacamole

Serves 4

- 1 avocado, peeled, stone removed and cut into 1.5cm pieces**
- Juice of 1 lemon**
- 25 g fresh coriander**
- 25 g onion, peeled and cut to 1.5cm cubes**
- Green chilli, cored, deseeded and cut to 1.5cm pieces**
- 1 tsp olive oil**
- Salt and freshly ground black pepper**

- Add all the ingredients to the work bowl and process using the 'Chop' switch and a pulse action until combined and then a continuous action until as smooth as desired.

Serving Suggestion: Serve chilled as a dip with Nachos or crudités.

Monkfish Skewers with Kachumber Salad

Serves 4

Skewers

750	g Monkfish tail
50	ml Olive oil
	uice of 1 lemon
1	chilli
1	garlic clove
	Salt and pepper
8	bamboo skewers

Mango & Walnut Chutney

2	ripe mangoes, peeled & diced
100	g walnuts
1	chilli
40	ml cider vinegar
40	g brown sugar
	Juice of 1 lemon
2	cm piece of ginger, finely grated
2	cloves of garlic
1	tbsp mustard seeds
1	tbsp coriander seeds
4	green cardamon pods, crushed
1	cinnamon stick
2	cloves
	Pinch of salt
80	ml water

Mint Raita

250	ml greek yogurt
3	tbsp lemon oil
	Zest of 2 lemons
	Small handful of mint leaves

Kachumber

150	g cucumber
1	small red onion
	Small handful of mint leaves
	Small handful of flat parsley leaves
	Small handful of coriander leaves
3	medium tomatoes
80	g pomegranate seeds
50	ml olive oil
	Juice of 1 lemon
	Salt & pepper to taste

Mango & Walnut Chutney (This can be made in advance to improve the flavour)

- Toast the mustard seeds, coriander and crushed cardamom pods in a saucepan for a minute.
- Place the garlic and chilli in the processor and press 'Chop' until there are no large pieces remaining, scraping down the sides if necessary.
- Place all the ingredients (except for the walnuts) into the saucepan with the toasted spices and cook over a low heat for around 30 to 40 minutes until most of the liquid has evaporated.
- Allow to cool to room temperature.
- Place the walnuts in the processor and press 'Grind' until well ground.
- Mix the processed walnuts into the cooled chutney.
- Refrigerate until required.

Mint and lemon raita

- Place all the ingredients together in the processor.
- Press 'Grind' until all of the ingredients combine together to make a very smooth sauce.
- Reserve and refrigerate.

Kachumber

- Cut the cucumber length ways into quarters and remove the core with a teaspoon. Discard the pips and roughly chop the cucumber. Process using the 'Chop' function until there are no large pieces remaining. Transfer to a bowl.
- Peel the red onion and cut into quarters. Process using the 'Chop' until there are no large pieces remaining. Transfer into the bowl with the cucumber.
- Place the herbs into the processor and press 'Chop' until there are no large pieces remaining. Transfer into the bowl with the cucumber and onions.
- Cut the tomatoes into quarters removing the core. Place into the processor and quickly blitz using the 'Chop' function. Mix in with the other chopped ingredients.
- Add the remaining ingredients to the salad and season to taste.

Skewers

- Cut the monkfish into 24 long strips.
- Place the remaining ingredients into the bowl of the processor. Secure the lid, then press 'Grind' until the marinade is completely combined.
- Pour the marinade over the monkfish strips, ensuring all the fish are well coated. Allow to marinate for 20 minutes.
- Skewer the marinated fish, using 3 monkfish strips per skewer.
- Using a very hot grill pan, grill for 4 min on each side.
- Serve warm.

CONSIGNES DE SÉCURITÉS IMPORTANTES

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les dans un endroit sûr pour vous y référer plus tard.

Suivez toujours ces consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil pour éviter des blessures personnelles ou d'endommager l'appareil.

1. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé via un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des individus dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires pour l'utiliser, sauf s'ils sont dûment conseillés et guidés par une personne responsable de leur sécurité.
3. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'adaptateur hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation.
5. Inspectez toujours l'appareil et ses accessoires avant l'utilisation pour détecter d'éventuels signes visibles de dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommages ou si l'appareil dysfonctionne, contactez l'assistance client de Cuisinart (voir « Garantie internationale »).
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé. Si le cordon est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Renvoyez l'appareil au service client (voir « Garantie internationale »). Aucune réparation ne doit être tentée par le consommateur.
7. Ne jamais débrancher la fiche de la prise secteur en tirant sur le cordon.
8. N'enroulez pas le cordon autour de l'unité principale de l'appareil pendant et après l'utilisation.
9. Vérifiez toujours que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée sous le socle.
10. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
11. Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur et n'est pas conçu pour être utilisé dans des endroits tels que : les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
12. Ce produit est entièrement conforme à toute la législation appropriée de l'UE et du Royaume-Uni et aux normes pertinentes pour ce type et cette classe d'appareil. Nous sommes une entreprise certifiée ISO9001:2015 qui évalue continuellement la performance de notre système de gestion de la qualité. Si vous avez des questions concernant la sécurité et la conformité des produits, veuillez contacter notre service client (voir « Garantie internationale »).
13. Manipulez la lame avec une extrême prudence, elle est très coupante.
14. Ne placez jamais la lame directement sur le socle. Veillez à ce que le bol soit toujours en place.
15. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la lame est bien verrouillée sur l'axe du moteur (en prenant soin d'éviter les bords tranchants) et que le couvercle est fermé correctement. Ne forcez pas et ne bloquez pas le mécanisme du couvercle.
16. Insérez toujours la lame avec précaution avant d'ajouter les ingrédients.

17. Prenez garde si vous versez un liquide chaud dans le robot ou le mixeur, car il peut être projeté hors de l'appareil sous l'effet de la vapeur.
18. Attendez toujours que l'arrêt de la lame avant de retirer le couvercle.
19. Retirez toujours le bol du socle, en faisant très attention, avant de retirer la lame.
20. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou branché.
21. Tenez les mains, les spatules et autres ustensiles éloignés des lames en mouvement lorsque l'appareil est en marche. Attendez l'arrêt complet du moteur pour utiliser la spatule.
22. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer ou de le démonter, cela s'applique également aux lames.
23. Veillez à bien nettoyer les lames et le bol après chaque utilisation et à les laisser sécher complètement avant de les ranger.
24. Ne débranchez jamais la fiche de la prise secteur en tirant sur le cordon d'alimentation.
25. Vérifiez toujours que vos mains sont sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de retirer la fiche de la prise.
26. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
27. Installez-le sur une surface stable et de niveau, près d'une prise de courant.
28. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
29. N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces autres que ceux recommandés par Cuisinart pour cet appareil.
30. Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant utilisation. Si une pièce est endommagée, NE L'UTILISEZ PAS.
31. Pour éviter les blessures ou un risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.



VAROITUS: Tuotteen tai pakkauksen päällä olevat polyeteenipussit voivat olla vaarallisia. Tukehtumisvaaran välttämiseksi pidä ne poissa vauvojen ja lasten ulottuvilta. Nämä pussit eivät ole leluja.

Élimination des appareils électriques et électroniques en fin de vie



La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient être causées par une gestion inappropriée des déchets de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau de conseil local ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

Caractéristiques produit

1. Couvercle

2. Bol de préparation avec poignée

3. Lame

(lame courbe tranchante, lame plate émoussée) avec système BladeLock

4. Socle

5. Touches de commande

6. Disque fouet

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, assurez-vous que tous les emballages ont été retirés et que toutes les pièces ont été soigneusement nettoyées.

A. Installer et retirer les pièces

1. Placez le socle sur une surface plane, sèche et stable.
2. Placez le bol de préparation sur le socle moteur, la poignée tournée vers l'avant

et légèrement décalée vers la droite du panneau de commande (le bol s'emboîte sur le socle).

3. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le socle.

N.B. Le bol de préparation doit être correctement verrouillé en position. Le bol est dans la bonne position lorsque la poignée est au centre du panneau de commande.

4. Soulevez l'unité porte-lame avec précaution, en la tenant par la tige centrale en plastique, et placez-la sur l'axe du moteur. Enfoncez la lame jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. La partie inférieure de l'unité porte-lame doit presque toucher le fond du bol de préparation.

N.B. Tenez toujours l'unité porte-lame par la tige en plastique. Ne touchez jamais la lame car elle est extrêmement coupante.

N.B. Ne placez jamais la lame sur l'axe d'entraînement avant d'avoir verrouillé le bol de préparation en place.

N.B. Insérez toujours la lame dans le bol de préparation avant d'ajouter les ingrédients.

5. Ajoutez les aliments souhaités.
6. Placez le couvercle sur le bol de préparation, avec la languette à droite de la poignée du bol. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la poignée) pour le verrouiller.

N.B. Le bol de préparation et le couvercle doivent être bien enclenchés dans le dispositif de verrouillage. Si le bol de préparation et le couvercle ne sont pas bien verrouillés, le robot peut fonctionner par intermittence.

7. Pour retirer le couvercle, tenez le socle d'une main et, de l'autre, saisissez fermement la poignée située sur le dessus du couvercle, puis faites-la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

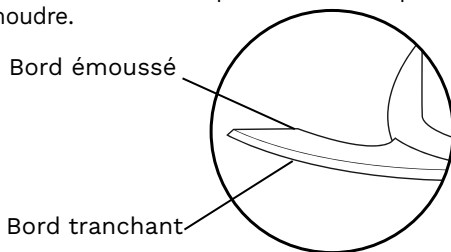
N.B. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et que la lame ne bouge plus avant de retirer le couvercle.

ATTENTION : vous devez enlever le couvercle avant d'installer ou de retirer le bol de préparation du socle.

8. Pour retirer la lame, tirez doucement vers le haut afin de désengager le verrou de la lame de l'axe d'entraînement qui maintient la tige en plastique.
9. Pour retirer le bol de préparation, assurez-vous d'abord d'avoir retiré le couvercle. Tenez le socle d'une main, puis, de l'autre, tournez la poignée du bol de préparation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le bol et le soulever du socle.

B. La double lame

Cet appareil possède une double lame avec un côté tranchant incurvé pour hacher/mixer et un côté tranchant plat et émoussé pour moudre.



C. Touches de commande

Pour démarrer, il suffit d'appuyer sur l'une des deux touches et de la maintenir enfoncée pendant la durée souhaitée.

Utilisez la touche « Hacher » pour hacher, réduire en purée et mixer les aliments avec le côté tranchant de la lame.

Utilisez la touche « Moudre » pour moudre et hacher les aliments durs avec le côté émoussé de la lame.

Il est préférable de procéder par « impulsions » lorsque vous utilisez le côté tranchant de la lame. Deux ou trois impulsions sont souvent suffisantes. Vérifiez fréquemment la texture des aliments pour éviter de les hacher trop finement.

Si vous les hachez trop finement, vous obtiendrez une pâte liquide au lieu de petits morceaux.

N.B. Le moteur étant très puissant, nous vous recommandons de tenir l'appareil d'une main pendant son fonctionnement.

Tenez la touche enfoncée en continu lorsque vous utilisez la fonction « Moudre ». Lorsque vous utilisez l'appareil pendant plus de 10 secondes, travaillez par impulsions toutes

les 10 secondes environ pour permettre aux aliments de retomber au fond du bol. Vous obtiendrez ainsi un résultat plus homogène.

IMPORTANT : n'utilisez jamais l'appareil pendant plus de 20 secondes en continu.

Ajout de liquide

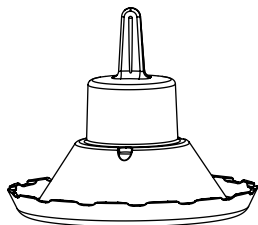
Vous pouvez ajouter des liquides tels que de l'huile ou des arômes pendant que la machine fonctionne. Par exemple, vous souhaitez peut-être ajouter de l'huile lors de la préparation de mayonnaise ou de vinaigrette. Versez le liquide par l'une des ouvertures du couvercle.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de liquides fluides tels que l'eau. Ils peuvent affecter les performances et provoquer des éclaboussures ou un débordement.

IMPORTANT : Ajoutez le liquide par une seule ouverture à la fois. L'autre ouverture doit rester libre pour permettre à l'air de s'échapper. Si les deux ouvertures sont bloquées, le liquide ne s'écoulera pas correctement dans le bol.

D. Le disque fouet (ajoutez un dessin comme pour la lame)

Le disque fouet vous permet de battre rapidement et sans effort des ingrédients comme la crème et les œufs. Vous pouvez appuyer sur « Moudre » ou « Hacher » avec cet accessoire. Pour éviter de trop fouetter les ingrédients, nous vous recommandons de travailler par impulsions.



E. Préparer

1. Installez le bol de préparation et la lame (voir section A).
2. Placez les aliments dans le bol de préparation. Prenez soin de couper les aliments en petits morceaux de taille égale et de ne pas trop remplir le bol de préparation.
3. Verrouillez le couvercle.

4. Appuyez sur la touche de commande appropriée, c.-à-d. « Hacher » ou « Moudre » selon l'aliment que vous préparez, pendant la durée requise (voir « Techniques de préparation » pour plus de détails).

5. Attendez que la lame s'arrête de bouger. Débranchez l'appareil et retirez le couvercle et le bol de préparation.

N.B. Vous devez enlever le couvercle avant d'installer ou de retirer le bol de préparation du socle.

6. Pour retirer les liquides et les sauces du bol, il suffit de les verser dans un autre récipient. Le système BladeLock retient la lame fermement en place.
7. Pour retirer les ingrédients plus épais du bol, sortez l'unité porte-lame avec précaution en la tenant par le haut de la tige centrale en plastique. Tirez doucement vers le haut pour déverrouiller la lame et la retirer du bol de préparation. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule.

Il arrive que des aliments collent aux parois du bol lors de la préparation. Dans ce cas, arrêtez l'appareil. Une fois que la lame a cessé de bouger, retirez le couvercle et utilisez la spatule pour racler les aliments qui se trouvent sur les parois du bol et les ramener vers le centre. N'utilisez pas vos mains.

Vous pouvez également inverser le moteur en alternant entre « Hacher » et « Moudre ». De cette façon, les ingrédients se mélangent mieux et les parois du bol restent propres.

N.B. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

Pour de meilleurs résultats :

- Coupez toujours les aliments en morceaux de taille égale d'environ 1,5 cm pour obtenir un résultat homogène.
- Utilisez le bord tranchant pour hacher, réduire en purée et mixer. Il est idéal pour hacher les aliments tendres comme les herbes, le céleri, les oignons, l'ail et la plupart des fromages. Il est également utile pour réduire en purée les légumes cuits, faire de la mayonnaise et mélanger la vinaigrette.
- Utilisez le bord émoussé pour moudre les grains de café et les épices, et pour hacher les aliments durs comme les grains de poivre, les graines, le chocolat et les noix.

ATTENTION : Ne remplissez pas trop le bol de préparation. Cela entraînerait des résultats

non homogènes et fatiguerait le moteur. Une fois l'opération terminée, les aliments ne doivent pas dépasser les $\frac{2}{3}$ de la tige centrale en plastique de l'unité porte-lame. Les capacités de remplissage maximales suivantes s'appliquent pour une utilisation optimale des produits :
500 ml – capacité de mélange

A. Hacher des herbes fraîches :

Les herbes aromatiques, le bol de préparation et la lame doivent être parfaitement propres et secs. Enlevez les tiges des herbes. Mettez les feuilles dans le bol de préparation et hachez-les en appuyant par impulsions sur la touche « Hacher » jusqu'à ce qu'elles aient la consistance souhaitée.

B. Hacher de la viande, de la volaille, du poisson et des crustacés:

Les aliments doivent être très froids, mais pas congelés. Coupez-les en morceaux de 1,5 cm et placez-les dans le bol de préparation. Appuyez par impulsions sur la touche « Hacher » jusqu'à ce que les aliments soient hachés de manière homogène. Appuyez en continu sur la touche pendant quelques secondes pour hacher plus finement si nécessaire. Raclez les aliments des parois du bol à l'aide d'une spatule si nécessaire.

C. Hacher des noix :

Vous pouvez utiliser les fonctions « Hacher » et « Moudre » selon la consistance souhaitée. Pour hacher grossièrement les noix, appuyez sur la touche « Hacher » en continu jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Vérifiez fréquemment le contenu du bol pour éviter que les noix ne s'agglutinent. Si nécessaire, utilisez la spatule pour répartir uniformément les noix dans le bol de préparation. Si vous avez besoin de les réduire en poudre, appuyez sur la touche « Moudre » en continu jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

D. Réduire en purée :

Coupez les aliments en morceaux de 1,5 cm et placez-les dans le bol de préparation. Appuyez par impulsions sur la touche « Hacher » pour les hacher grossièrement, puis appuyez en continu jusqu'à obtenir une purée.

N.B. Ce procédé ne convient pas aux pommes de terre cuites. La lame métallique leur donne une texture gluante.

E. Moudre des grains de café et des aliments durs :

Mettez des grains de café ou des aliments durs dans le bol de préparation. Appuyez sur la touche « Moudre » en continu jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Les grains de café peuvent prendre un peu plus de temps. Il est donc recommandé de procéder par impulsions toutes les 10 secondes environ pour permettre aux grains de retomber au fond du bol de préparation.

Nettoyage & entretien

- When not in use, leave the appliance unplugged.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, laissez-le débranché.
- Toutes les pièces, à l'exception du socle, peuvent être lavées au lave-vaisselle. Nous recommandons de les mettre dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Avec le temps, la chaleur intense de l'eau peut endommager le bol de préparation, le couvercle et les accessoires, s'ils sont placés dans le panier inférieur. Mettez le bol de préparation à l'envers.
- Si vous lavez la lame à la main, faites-le avec le plus grand soin, car elle est très coupante. Ne la laissez pas dans l'eau savonneuse car la mousse pourrait la dissimuler.
- Faites très attention lorsque vous placez et retirez la lame du lave-vaisselle.
- Pour faciliter le nettoyage, rincez le bol de préparation, le couvercle et la lame immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne séchent dessus.
- Certains aliments peuvent rayer, ternir ou décolorer le bol de préparation.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur le socle. Essayez-le simplement avec un chiffon propre et humide, et séchez-le soigneusement.
- Appliquez le produit nettoyant sur le chiffon et non sur le socle.
- Veillez à bien nettoyer les lames après chaque utilisation et à les laisser sécher complètement avant de les ranger.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich alle Anweisungen vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Befolgen Sie bei der Verwendung dieses Geräts immer die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

1. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
2. Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie sind von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen worden oder werden bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigt.
3. Kinder müssen jederzeit beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Es muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
5. Überprüfen Sie das Gerät und sein Zubehör vor dem Gebrauch immer auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Bei einer Beschädigung oder wenn am Gerät ein Defekt auftritt, wenden Sie sich bitte an die Kundenservice-Hotline von Cuisinart (siehe „Internationale Garantie“).
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Bei Kabelschäden ist der Gebrauch sofort einzustellen. Beschädigte Kabel müssen vom Hersteller ausgetauscht werden. Senden Sie das Gerät an das Kundenservice-Center zurück (siehe „Internationale Garantie“). Der Verbraucher darf keine Reparaturversuche unternehmen.
7. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Netzkabel aus der Steckdose.
8. Wickeln Sie das Kabel während oder nach dem Gebrauch nicht um den Hauptteil des Geräts.
9. Vergewissern Sie sich immer, dass die zu verwendende Spannung mit der Spannung des Geräts übereinstimmt. Diese ist auf der Unterseite des Gehäuses angegeben.
10. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
11. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenbereichen geeignet und nicht zur Verwendung in Küchenbereichen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros, anderen Arbeitsumgebungen und Bauernhöfen oder durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, Pensionen u.ä. vorgesehen.
12. Dieses Produkt entspricht sämtlichen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen der EU und Großbritanniens sowie den für diese Art und Klasse von Geräten geltenden Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Effektivität seines Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Bei Fragen zur Produktsicherheit und -konformität wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice (siehe „Internationale Garantie“).
13. Gehen Sie vorsichtig mit der Klinge um. Sie ist sehr scharf.
14. Setzen Sie die Klinge niemals direkt auf den Motor des Gehäusesockels. Stellen Sie immer sicher, dass die Schüssel aufgesetzt ist.
15. Vor dem Einschalten der Küchenmaschine ist sicherzustellen, dass die Klinge an der Motorspindel eingerastet ist (Vorsicht vor den scharfen Schneiden) und dass der Deckel richtig aufgesetzt ist. Üben Sie keinen Druck auf den Deckelmechanismus aus und blockieren Sie ihn nicht.

16. Vor dem Hinzufügen der Zutaten muss die Klinge stets vorsichtig eingesetzt werden.
17. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer gegeben wird, da diese aufgrund plötzlicher Dampfentwicklung aus dem Gerät herausgeschleudert werden können.
18. Warten Sie immer, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.
19. Nehmen Sie vor dem Entfernen des Messers immer vorsichtig die Schüssel vom Motorsockel.
20. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder eingesteckt ist.
21. Halten Sie Hände, Spatel und andere Utensilien von den beweglichen Klingen fern, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie den Spatel erst, wenn der Motor des Geräts zum Stillstand gekommen ist.
22. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder dem Entfernen der Klingen vom Stromnetz.
23. Reinigen Sie die Klingen und die Schüssel nach jedem Gebrauch gründlich und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen.
24. Achten Sie stets darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Stecker aus der Steckdose ziehen.
25. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass sämtliche Verpackungsmaterialien und alle Werbeetiketten oder Aufkleber vom Gerät entfernt wurden.
26. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
27. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
28. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Gas- oder Elektroherde bzw. beheizte Öfen oder in die Nähe davon.
29. Verwenden Sie für dieses Gerät nur die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile bzw. Aufsätze.
30. Überprüfen Sie alle Teile regelmäßig vor dem Gebrauch. Wenn ein Teil beschädigt ist, NICHT VERWENDEN.
31. Um Verletzungen oder Brände zu vermeiden, decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.



WARNING: Polyethylenbeutel über dem Produkt oder der Verpackung können gefährlich sein. Halten Sie das Produkt von Babys und Kindern fern, um das Risiko des Erstickens zu vermeiden. Diese Taschen sind kein Spielzeug.

Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten am Ende ihrer Lebensdauer



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Es muss stattdessen bei einer Sammelstelle für Elektrogeräte abgegeben werden, die elektrische und elektronische Geräte recycelt. Durch die richtige Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch die unsachgemäße Abfallentsorgung entstehen könnten. Ausführliche Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfälle.

Verpackungsinhalt

1. Deckel

2. Arbeitsschüssel mit Griff

3. Klinge (gebogene scharfe Klinge, flache stumpfe Klinge) mit BladeLock-System

4. Gehäusesockel

5. Bedienelemente

6. Schlagscheibe

Gebrauchsanweisung

Stellen Sie sicher, dass die Verpackung vollständig entfernt wurde. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich.

A. Anbringen und Entfernen von Teilen

1. Legen Sie den Gehäusesockel auf eine flache, trockene und stabile Oberfläche.
2. Setzen Sie die Arbeitsschüssel mit dem Griff nach vorne zeigend und leicht rechts vom Bedienfeld positioniert auf den Motorsockel (die Schüssel rastet auf dem Sockel ein).
3. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie auf dem Gehäusesockel einrastet.

Hinweis: Die Arbeitsschüssel muss fest eingerastet sein. Die Schüssel ist richtig positioniert, wenn sich der Griff in der Mitte des Bedienfelds befindet.

4. Heben Sie die Klinge vorsichtig an. Halten Sie dabei am Kunststoffteil in der Mitte fest. Setzen Sie sie auf die Motorspindel. Drücken Sie die Klinge nach unten, bis sie einrastet. Die Unterseite der Klinge muss fast den Boden der Schüssel berühren.

Hinweis: Halten Sie die Klinge immer am Kunststoffteil fest. Berühren Sie niemals die Klinge, da sie sehr scharf ist.

Hinweis: Setzen Sie die Klinge erst auf die Motorwelle, wenn die Arbeitsschüssel eingerastet ist.

Hinweis: Setzen Sie die Klinge immer zuerst in die Arbeitsschüssel ein, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.

5. Fügen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel hinzu.
6. Setzen Sie den Deckel so auf die Arbeitsschüssel, dass sich die kleine Lasche rechts vom Griff der Arbeitsschüssel befindet. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (in Richtung Griff), um ihn sicher zu verriegeln.

Hinweis: Die Arbeitsschüssel und der Deckel müssen fest in die Verriegelungsvorrichtung eingerastet sein. Wenn die Arbeitsschüssel oder der Deckel nicht richtig befestigt sind, kann es zu Unterbrechungen im Betrieb des Geräts kommen.

7. Um den Deckel abzunehmen, halten Sie das Gehäuse mit einer Hand fest. Nehmen Sie den Deckel fest in die Hand und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.

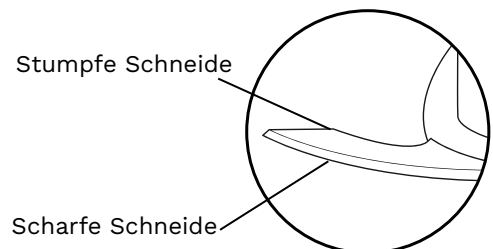
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und dass sich die Klinge nicht mehr bewegt, bevor Sie den Deckel abnehmen.

ACHTUNG: Der Deckel muss immer abgenommen werden, bevor die Arbeitsschüssel auf den Sockel gesetzt oder vom Sockel genommen wird.

8. Um die Klinge zu entfernen, ziehen Sie sie vorsichtig nach oben, um die Klingenverriegelung von der Motorspindel zu lösen. Halten Sie sie dabei am Kunststoffteil fest.
9. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie die Arbeitsschüssel vom Sockel nehmen. Halten Sie den Gehäusesockel fest. Nehmen Sie dann den Griff der Arbeitsschüssel fest in die Hand und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln und vom Gehäusesockel abzunehmen.

B. Doppelklinge

Dieses Gerät verwendet eine Doppelklinge mit einer scharfen, gebogenen Schneide zum Hacken/Mixen und einer flachen, stumpfen Schneide zum Mahlen.



C. Bedienelemente

Drücken Sie zum Starten einfach einen der beiden Schalter und halten Sie ihn so lange wie nötig gedrückt.

Verwenden Sie den Geschwindigkeitsschalter „Chop“ zum Zerkleinern, Pürieren und Mixen von Lebensmitteln mit der scharfen Klinge.

Verwenden Sie den Geschwindigkeitsschalter „Grind“ zum Mahlen und Zerkleinern harter Lebensmittel mit der stumpfen Seite der Klinge.

Der Impulsbetrieb (Pulse) eignet sich am besten, wenn Sie die scharfe Seite der Klinge verwenden. Zwei oder drei Impulsstöße reichen oft aus. Überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig, um eine übermäßige Verarbeitung zu vermeiden.

Wenn Sie sie zu lange verarbeiten, erhalten Sie eine wässrige Paste statt eines feinen Schnitts.

Hinweis: Da dieses Gerät mit einem leistungsstarken Motor ausgestattet ist, empfehlen wir, es während des Betriebs mit einer Hand zu stabilisieren.

Bei Verwendung der Mahlfunktion ist es am besten, das Gerät kontinuierlich festzuhalten. Wenn Sie das Gerät länger als 10 Sekunden benutzen, verwenden Sie etwa alle 10 Sekunden den Impulsbetrieb (Pulse), damit die Lebensmittel auf den Boden der Arbeitsschüssel fallen können. Dadurch erhalten Sie einheitlichere Ergebnisse.

WICHTIG! Betreiben Sie das Gerät nie länger als 20 Sekunden ohne Unterbrechung.

Flüssigkeit hinzufügen

Sie können Flüssigkeiten wie Öl oder Aromen hinzufügen, während das Gerät läuft. Beispielsweise können Sie beim Herstellen von Mayonnaise oder Salatdressing Öl hinzufügen. Gießen Sie die Flüssigkeit durch eine der Öffnungen im Deckel.

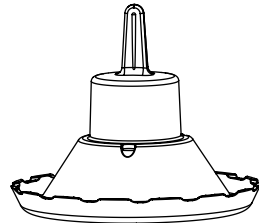
WARNUNG: Verwenden Sie keine dünnflüssigen Flüssigkeiten wie Wasser. Diese können die Verarbeitung beeinträchtigen und Spritzen oder

Überlaufen verursachen.

WICHTIG: Geben Sie die Flüssigkeit jeweils nur durch eine Öffnung hinzu. Die andere Öffnung muss frei bleiben, damit Luft entweichen kann. Wenn beide Öffnungen blockiert sind, kann die Flüssigkeit nicht gleichmäßig in die Schüssel fließen.

D. Die Schlagscheibe (Zeichnung wie bei der Klinge hinzufügen)

Mit der Schlagscheibe können Sie Zutaten wie Sahne und Eier schnell und mühelos aufschlagen. Mit diesem Aufsatz kann entweder die Taste „Grind“ (Mahlen) oder „Chop“ (Zerkleinern) gedrückt werden. Das Schlagen ist ein schneller Vorgang. Wir empfehlen hierfür den Impulsbetrieb (Pulse) in Intervallen, um ein Überschlagen zu vermeiden.



E. Verarbeitung

1. Bringen Sie die Arbeitsschüssel und die Klinge an (siehe Abschnitt A).
2. Geben Sie die Lebensmittel in die Arbeitsschüssel. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel in kleine, gleichmäßige Stücke geschnitten werden und die Schüssel nicht überladen ist.
3. Lassen Sie den Deckel einrasten.
4. Drücken Sie das entsprechende Bedienelement: Verwenden Sie die Funktionen „Chop“ (Zerkleinern) oder „Grind“ (Mahlen) je nach Art der zu verarbeitenden Lebensmittel für die erforderliche Zeitdauer (weitere Informationen finden Sie unter „Verarbeitungsarten“).
5. Warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr bewegt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den

Deckel und die Arbeitsschüssel ab.

Hinweis: Der Deckel muss immer abgenommen werden, bevor die Arbeitsschüssel auf den Sockel gesetzt oder vom Sockel genommen wird.

6. Gießen Sie Flüssigkeiten und Soßen einfach aus der Arbeitsschüssel, um sie zu entfernen. Das BladeLock-System hält die Klinge sicher an ihrem Platz.
7. Um zähflüssigere Zutaten aus der Schüssel zu entfernen, nehmen Sie die Klinge vorsichtig ab, indem Sie sie oben am Kunststoffteil festhalten. Ziehen Sie sie vorsichtig nach oben, um die Klingenverriegelung zu lösen und die Klinge aus der Arbeitsschüssel zu entfernen. Entfernen Sie den Inhalt mit einem Spatel.

Gelegentlich bleiben während der Verarbeitung Lebensmittel an den Seiten der Arbeitsschüssel haften. Wenn dies passiert, schalten Sie das Gerät aus. Nehmen Sie den Deckel ab, sobald die Klinge zum Stillstand gekommen ist, und schieben Sie die Lebensmittel mithilfe des Spatels von den Seiten der Schüssel zurück in die Mitte. Verwenden Sie dazu nicht die Hände.

Sie können den Motor auch in umgekehrter Richtung laufen lassen, indem Sie zwischen „Chop“ (Zerkleinern) und „Grind“ (Mahlen) wechseln. Dies hilft dabei, die Zutaten besser zu vermengen und die Seiten der Schüssel zu reinigen.

Hinweis: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn sich keine Lebensmittel in der Schüssel befinden.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen:

- Schneiden Sie große Lebensmittelstücke immer in kleinere Stücke von etwa 1,5 cm Größe, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie die scharfe Schneide zum Zerkleinern, Pürieren und Mixen. Sie eignet sich perfekt zum Zerkleinern von weichen Lebensmitteln wie Kräutern,

Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und den meisten Käsesorten. Sie ist auch nützlich zum Pürieren von gekochtem Gemüse, zur Herstellung von Mayonnaise und zum Mischen von Salatdressing.

- Verwenden Sie die stumpfe Schneide zum Mahlen von Kaffeebohnen und Gewürzen und zum Zerkleinern harter Lebensmittel wie Pfefferkörner, Samen, Schokolade und Nüsse.

ACHTUNG: Überladen Sie die Arbeitsschüssel nicht. Eine Überladung führt zu uneinheitlichen Ergebnissen und belastet den Motor. Nach der Verarbeitung sollte der Inhalt nicht mehr als $\frac{2}{3}$ bis zur Mitte des Kunststoffteils der Klinge reichen. Die folgenden maximalen Füllmengen gelten für die optimale Nutzung der Produkte: 500 ml – Mischkapazität

A. Zerkleinern frischer Kräuter:

Die Kräuter, die Arbeitsschüssel und die Klinge müssen gründlich gereinigt und getrocknet werden. Entfernen Sie die Stiele von den Kräutern. Geben Sie die Blätter in die Arbeitsschüssel. Verwenden Sie den Schalter „Chop“ (Zerkleinern) und zerkleinern Sie sie dann im Impulsbetrieb (Pulse), bis sie die gewünschte Konsistenz haben.

B. Zerkleinern von Fleisch, Geflügel, Fisch und Schalentieren:

Die Lebensmittel sollten gut gekühlt, aber nicht gefroren sein. Schneiden Sie sie in 1,5 cm große Stücke und geben Sie sie in die Schüssel. Verwenden Sie den Schalter „Chop“ (Zerkleinern) und wählen Sie den Impulsbetrieb (Pulse), bis die Lebensmittel gleichmäßig zerkleinert sind. Wenn Sie ein noch feineres Ergebnis wünschen, können Sie das Gerät für einige Sekunden im Dauerbetrieb verwenden. Entfernen Sie die Lebensmittel bei Bedarf mit einem Spatel von den Seiten der Schüssel.

C. Zerkleinern von Nüssen:

Je nach gewünschter Konsistenz können Sie entweder die Funktion „Chop“ (Zerkleinern) oder „Grind“ (Mahlen) verwenden.

Für grob gehackte Nüsse verwenden Sie den Schalter „Chop“ (Zerkleinern) im Dauerbetrieb, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Überprüfen Sie die Nüsse regelmäßig, um zu vermeiden, dass sie verklumpen. Verwenden Sie bei Bedarf den Spatel, um die Nüsse gleichmäßig in der Schüssel zu verteilen. Wenn Sie eine eher pulverförmige Konsistenz wünschen, verwenden Sie die Funktion „Grind“ (Mahlen) so lange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

D. Pürieren:

Schneiden Sie die Lebensmittel in 1,5 cm große Stücke und geben Sie sie in die Arbeitsschüssel. Verwenden Sie den Schalter „Chop“ (Zerkleinern) und wählen Sie den Impulsbetrieb (Pulse), um die Lebensmittel grob zu zerkleinern, und verarbeiten Sie sie dann im Dauerbetrieb weiter, bis sie vollständig püriert sind.

Hinweis: Für gekochte Kartoffeln ist diese Vorgehensweise nicht geeignet, da sie bei der Verarbeitung mit einer Metallklinge eine klebrige Konsistenz annehmen.

E. Mahlen von Kaffeebohnen und harten Lebensmitteln:

Geben Sie den Kaffee oder die harten Lebensmittel in die Arbeitsschüssel. Verwenden Sie den Schalter „Grind“ („Mahlen“) und verarbeiten Sie die Zutaten im Dauerbetrieb, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Die Verarbeitung von Kaffeebohnen kann etwas länger dauern. Verwenden Sie das Gerät daher etwa alle 10 Sekunden im Impulsbetrieb (Pulse), damit die Bohnen auf den Boden der Arbeitsschüssel fallen können.

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Alle Teile außer dem Gehäusesockel sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen, sie im Oberkorb der Spülmaschine zu reinigen. Aufgrund der hohen Wassertemperatur können die Arbeitsschüssel, der Deckel und das Zubehör mit der Zeit beschädigt werden, wenn sie Unterkorb gespült werden. Stellen Sie die Arbeitsschüssel mit der Öffnung nach unten in die Spülmaschine.
- Wenn Sie die Klinge von Hand waschen, gehen Sie äußerst vorsichtig vor, da die Klinge sehr scharf ist. Lassen Sie sie nicht in Seifenwasser liegen, wo Sie sie möglicherweise nicht sehen können.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge in die Spülmaschine legen und wieder herausnehmen.
- Um die Reinigung zu vereinfachen, spülen Sie die Arbeitsschüssel, den Deckel, und die Klinge sofort nach Gebrauch ab, damit die Lebensmittel nicht antrocknen.
- Beim Zerkleinern bestimmter Lebensmittel kann die Arbeitsschüssel zerkratzt, getrübt oder verfärbt werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel für den Gehäusesockel. Wischen Sie ihn einfach mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich.
- Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf, nicht auf den Gehäusesockel.
- Reinigen Sie die Klingen nach jedem Gebrauch gründlich und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen.

IMPORTANTI MISURE DI CAUTELA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle al sicuro per riferimenti futuri.

Seguire sempre queste misure di cautela quando si utilizza l'apparecchio per evitare lesioni personali o danni allo stesso.

1. L'apparecchio non è progettato per l'azionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo da remoto separato.
2. L'unità non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o cognitive o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sotto stretta sorveglianza da parte di un responsabile della loro sicurezza in grado di dare istruzioni sull'uso della stessa.
3. Sorvegliare sempre i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
5. Controllare sempre l'apparecchio e i suoi accessori prima di usarlo per rilevare eventuali segni evidenti di danneggiamento. Non utilizzare in caso di danneggiamento o caduta. In caso di danneggiamento o guasto, contattare il servizio di assistenza clienti Cuisinart (vedi « Garanzia internazionale »).
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In caso di danneggiamento del cavo, interrompere immediatamente l'uso. Se il cavo è danneggiato, va sostituito dal produttore. Restituire l'apparecchio al Centro di assistenza clienti (vedi « Garanzia internazionale »). Il cliente non deve tentare di eseguire alcuna riparazione.
7. Mai staccare la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
8. Non avvolgere il cavo attorno all'unità principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
9. Assicurarsi sempre che la tensione presente corrisponda a quella dell'apparecchio, indicata sul fondo dell'alloggiamento.
10. Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
11. L'apparecchio è destinato unicamente a uso interno e domestico e non va utilizzato nei seguenti contesti: zone adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; imprese del tipo bed and breakfast.
12. Il prodotto è conforme a tutte le normative pertinenti dell'UE e del Regno Unito e alle norme previste per questo tipo e classe di apparecchio. Siamo un'azienda certificata ISO 9001:2015 e monitoriamo costantemente le prestazioni del nostro sistema di gestione della qualità. Nel caso abbiate domande sulla sicurezza e la conformità dei prodotti, contattate il nostro Servizio Clienti (vedi « Garanzia internazionale »).
13. La lama è molto affilata, maneggiarla con estrema cautela.
14. Mai posizionare la lama direttamente sul motore della base dell'alloggiamento. Assicurarsi sempre che la ciotola sia in posizione.
15. Prima di accendere il robot, assicurarsi che la lama sia bloccata in posizione sul mandrino del motore (fare attenzione ed evitare i bordi taglienti) e che il coperchio sia stato inserito correttamente. Non forzare o bloccare il meccanismo del coperchio.
16. Inserire sempre la lama con cautela prima degli ingredienti.
17. Fare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore in quanto potrebbe essere espulso dall'apparecchio per via della formazione improvvisa di vapore.

18. Attendere sempre che la lama sia ferma prima di rimuovere il coperchio.
19. Rimuovere sempre la ciotola dalla base del motore con attenzione prima di rimuovere la lama.
20. Mai lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato.
21. Tenere le mani, le spatole e gli altri utensili lontani dalle lame in rotazione mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare la spatola soltanto a motore fermo.
22. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulire o rimuovere lo stesso o le lame.
23. Assicurarsi sempre che le lame e la ciotola vengano pulite bene dopo l'uso e che siano completamente asciutte prima di riporle.
24. Assicurarsi sempre di avere le mani asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o di rimuovere la spina dalla presa di corrente.
25. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio e le eventuali etichette o adesivi promozionali dall'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.
26. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
27. Posizionare su una superficie stabile, piana e vicino a una presa di corrente.
28. Evitare di posizionare la gelatiera sopra o in prossimità di stufe a gas o elettriche calde.
29. Non utilizzare l'apparecchio con accessori o componenti diversi da quelli consigliati da Cuisinart.
30. Controllare periodicamente tutti i componenti prima dell'uso. NON USARE L'APPARECCHIO in caso di parti danneggiate.
31. Per evitare lesioni o possibili incendi, non coprire l'unità mentre è in uso.



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che contengono il prodotto e l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare il soffocamento, tenere lontano dalla portata dei bambini e dei

neonati. I sacchetti non sono giocattoli.

Smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici al termine del loro ciclo di vita



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che l'apparecchio non va trattato come un rifiuto domestico. Va consegnato presso un punto di raccolta idoneo al riciclaggio degli apparecchi elettrici o elettronici. Verificando che il prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana dovute a una gestione inadeguata dei rifiuti dell'apparecchio. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale o l'autorità preposta allo smaltimento dei rifiuti domestici.

Guida al controllo del prodotto

1. Couvercle

2. Ciotola di preparazione con manico

3. Lama

(lama curva affilata, lama piatta smussata) con sistema BladeLock

4. Base dell'alloggiamento

5. Interruttori di controllo

6. Disco per montare

Istruzioni per l'uso

Assicurarsi di rimuovere tutti gli imballaggi e di pulire tutti i componenti prima del primo utilizzo.

A. Installazione e rimozione dei componenti

1. Posizionare la base dell'alloggiamento su una superficie piatta, asciutta e stabile.
2. Posizionare la ciotola sulla base del motore con il manico rivolto in avanti e leggermente verso destra del pannello di controllo (la ciotola scivolerà in posizione sulla base).
3. Ruotare la ciotola in senso orario finché non si blocca in posizione sulla base dell'alloggiamento.

N.B. La ciotola va bloccata saldamente in posizione. La ciotola è in posizione corretta con il manico al centro rispetto al pannello di controllo.

4. Sollevare con attenzione il gruppo lame tenendo l'asta centrale in plastica e posizionarlo sul mandrino del motore. Spingere la lama verso il basso finché non scatta in posizione con un clic. La parte inferiore del gruppo lame deve quasi toccare il fondo della ciotola.

N.B. Afferrare sempre il gruppo lame tramite l'asta in plastica. Mai toccare la lama, è molto affilata.

N.B. Mai posizionare la lama sull'asta del motore finché la ciotola non è bloccata in posizione.

N.B. Inserire sempre la lama nella ciotola prima di aggiungere gli ingredienti.

5. Aggiungere gli alimenti da lavorare.
6. Posizionare il coperchio sulla ciotola con la linguetta a destra del manico della ciotola. Ruotare il coperchio in senso orario (verso il manico) per bloccarlo.

N.B. La ciotola e il coperchio vanno bloccati saldamente sul dispositivo di blocco. Se la ciotola e il coperchio non sono bloccati adeguatamente, il robot potrebbe funzionare a scatti.

7. Per rimuovere il coperchio, tenere la base dell'alloggiamento con una mano, afferrare saldamente il manico in cima al coperchio e ruotarlo in senso antiorario.

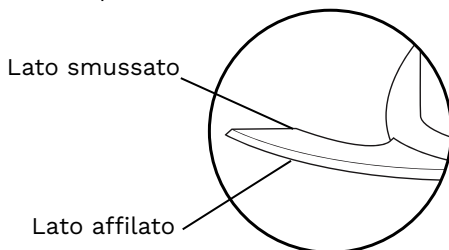
N.B. Assicurarsi che il motore sia completamente fermo e che la lama abbia smesso di muoversi prima di rimuovere il coperchio.

ATTENZIONE: Rimuovere sempre il coperchio prima di installare o rimuovere la ciotola dalla base.

8. Per rimuovere la lama, tirarla delicatamente verso l'alto tenendo l'asta in plastica per sbloccarla dal mandrino del motore.
9. Per rimuovere la ciotola, assicurarsi innanzitutto che il coperchio sia stato rimosso. Tenere la base dell'alloggiamento, poi afferrare il manico della ciotola e ruotare in senso antiorario per sbloccarla e sollevarla dalla base dell'alloggiamento.

B. La doppia lama

Questo apparecchio utilizza una doppia lama, da un lato curva e affilata per tritare/miscelare e dall'altro piatta e smussata per macinare.



C. Interruttori di controllo

Per farla funzionare, premere uno dei due interruttori e tenerlo premuto per il tempo desiderato.

Utilizzare l'interruttore di velocità "Chop" per sminuzzare, trasformare in purea e miscelare alimenti con il lato affilato della lama.

Utilizzare l'interruttore di velocità "Grind" per macinare e tritare alimenti solidi con il lato smussato della lama.

Il comando a "impulso" funziona meglio quando si usa il lato affilato della lama. Solitamente bastano due o tre impulsi. Assicurarsi di controllare spesso gli alimenti per evitare una lavorazione eccessiva.

Una lavorazione eccessiva può generare una pasta acquosa anziché un trito sottile.

N.B. Per via del motore potente di cui è dotata l'unità, consigliamo di reggere

l'apparecchio con una mano durante il funzionamento.

Quando si usa la funzione di macinatura, si consiglia di continuare a reggere l'apparecchio. Se si utilizza l'apparecchio per oltre 10 secondi, utilizzare la funzione a "impulso" ogni 10 secondi circa per consentire agli alimenti di scendere sul fondo della ciotola. Questo garantisce risultati più omogenei.

IMPORTANTE: Mai far funzionare continuamente per oltre 20 secondi alla volta.

Aggiunta di liquidi

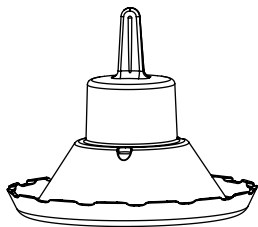
È possibile aggiungere liquidi come olio o aromi mentre la macchina è in funzione. Ad esempio, si può aggiungere olio quando si prepara la maionese o il condimento per insalata. Versare il liquido attraverso una delle aperture del coperchio.

AVVERTENZA: Non utilizzare liquidi troppo fluidi come l'acqua. Possono compromettere le prestazioni e causare schizzi o fuoriuscite.

IMPORTANTE: Aggiungere il liquido attraverso una sola apertura alla volta. L'altra apertura deve rimanere libera per permettere la fuoriuscita dell'aria. Se entrambe le aperture sono bloccate, il liquido non scorrerà correttamente nella ciotola.

D. Il disco per montare (aggiungere disegno come la lama)

Il disco per montare serve a montare velocemente e facilmente ingredienti come panna e uova. Con questo accessorio si possono usare entrambi gli interruttori "Grind" o "Chop". La montatura avviene velocemente, consigliamo pertanto la funzione a impulsi per evitare una lavorazione eccessiva.



E. Preparazione

1. Installare la ciotola e la lama (fare riferimento alla sezione A).
2. Posizionare gli alimenti nella ciotola. Assicurarsi che gli alimenti siano tagliati

in pezzi piccoli di dimensioni simili e non riempire la ciotola eccessivamente.

3. Bloccare il coperchio in posizione.
4. Premere l'interruttore di controllo corretto, ovvero "Chop" o "Grind", a seconda degli alimenti da lavorare, per il tempo previsto (fare riferimento alle "Tecniche di lavorazione" per ulteriori dettagli).
5. Aspettare che la lama sia ferma. Scollegare l'apparecchio e rimuovere il coperchio e la ciotola.

N.B. Rimuovere sempre il coperchio prima di installare o rimuovere la ciotola dalla base.

6. Per rimuovere liquidi e salse dalla ciotola, versarli semplicemente dalla stessa. Il sistema BladeLock terrà la lama saldamente al suo posto.
7. Per rimuovere gli ingredienti più densi dalla ciotola, rimuovere il gruppo lame con cautela tenendolo dalla parte superiore dall'asta centrale in plastica. Tirare delicatamente verso l'alto per sbloccare la lama e rimuoverla dalla ciotola. Rimuovere gli alimenti con una spatola.

Talvolta gli alimenti possono attaccarsi ai lati della ciotola durante la lavorazione. Se ciò dovesse accadere, spegnere l'apparecchio. Dopo che la lama ha smesso di muoversi, rimuovere il coperchio e usare la spatola per rimuovere gli alimenti dai lati della ciotola e posizionarli al centro. Non usare le mani.

Si può anche invertire il motore alternando i comandi "Chop" e "Grind". Ciò contribuirà a incorporare gli ingredienti e a pulire i lati della ciotola.

N.B. Non azionare in assenza di alimenti all'interno della ciotola.

Per risultati ottimali :

- Tagliare sempre gli alimenti di grandi dimensioni in pezzi simili da circa 1,5 cm per ottenere risultati omogenei.
- Utilizzare la lama affilata per tritare, trasformare in purea e miscelare. Ideale per tritare alimenti morbidi come erbe, sedano, cipolle, aglio e la maggior parte dei formaggi. Utile anche per trasformare in purea verdure cotte, preparare la maionese e miscelare condimenti per insalata.
- Utilizzare la lama smussata per macinare chicchi di caffè e spezie e tritare alimenti solidi come grani di pepe, semi,

cioccolata e noci.

ATTENZIONE: Non riempire eccessivamente la ciotola. Il riempimento eccessivo provoca risultati disomogenei e sovraccarica il motore. Dopo la lavorazione, gli alimenti non dovrebbero superare i $2\frac{1}{3}$ dell'asta centrale in plastica sul gruppo lame. Le seguenti capacità massime di riempimento si applicano per un uso ottimale dei prodotti: 500 ml – capacità di miscelazione

A. Tritare erbe fresche:

Le erbe, la ciotola e la lama vanno lavate accuratamente e asciugate. Rimuovere i gambi delle erbe. Inserire le foglie nella ciotola e lavorare utilizzando l'interruttore "Chop" e il comando "Pulse" finché non si raggiunge la consistenza desiderata.

B. Sminuzzare carne, pollame, pesce e molluschi:

Gli alimenti devono essere molto freddi ma non congelati. Tagliare in pezzi da 1,5 cm e posizionare nella ciotola. Utilizzare la funzione "Chop" e "Pulse" finché gli alimenti non risultano sminuzzati in modo omogeneo. Lavorare in modo continuo per alcuni secondi per tritare più finemente. Utilizzare una spatola per spostare gli alimenti dai lati della ciotola a seconda della necessità.

C. Tritare noci:

Si può usare sia la funzione "Chop" che "Grind" a seconda della consistenza desiderata.

Per tritare grossolanamente delle noci, lavorare in modo continuo con la funzione "Chop" finché non si raggiunge la consistenza desiderata. Controllare spesso per evitare che le noci formino degli agglomerati. Se necessario, utilizzare una spatola per ridistribuire le noci nella ciotola. Se desiderate una consistenza più simile alla polvere, utilizzare la funzione "Grind" in modo continuo finché non si raggiunge la consistenza desiderata.

D. Preparazione di puree:

Tagliare gli alimenti in pezzi da 1,5 cm e posizionare nella ciotola. Utilizzare la funzione "Chop" e a impulsi per sminuzzare grossolanamente, poi lavorare in modo continuo fino alla formazione di una purea.

N.B. Un'eccezione a questa procedura sono le patate cotte. Se lavorate con la lama metallica, sviluppano una consistenza collosa.

E. Macinare chicchi di caffè e alimenti solidi:

Posizionare il caffè o gli alimenti solidi nella ciotola. Utilizzare la funzione "Grind" e lavorare in modo continuo fino a raggiungere la consistenza desiderata. I chicchi di caffè richiedono un tempo di lavorazione più lungo, utilizzare la funzione a impulsi ogni 10 secondi circa per consentire ai chicchi di scendere sul fondo della ciotola.

Pulizia e manutenzione

- Quando non viene utilizzato, scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Tutti i componenti salvo la base dell'alloggiamento sono lavabili in lavastoviglie. Consigliamo di lavarli in lavatrice sul ripiano superiore. Per via del calore dell'acqua, il lavaggio sul ripiano inferiore potrebbe danneggiare la ciotola, il coperchio e gli accessori nel tempo. Inserire la ciotola sottosopra.
- Se lavate la lama a mano, farlo con estrema cautela poiché è molto affilata. Non lasciarla in acqua saponata dove potrebbe non risultare visibile.
- Prestare particolare attenzione quando si inserisce o rimuove la lama dalla lavastoviglie.
- Per facilitare la pulizia, sciacquare la ciotola, il coperchio e la lama subito dopo l'uso per evitare che gli alimenti si seccino.
- Tritare certi alimenti può graffiare, macchiare o scolorire la ciotola.
- Non utilizzare detergenti aggressivi sull'alloggiamento della base. Pulirla con un panno umido e asciugare accuratamente.
- Applicare il detergente al panno, non direttamente alla base.
- Assicurarsi sempre che le lame vengano pulite bene dopo l'uso e che siano completamente asciutte prima di riporle.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

Siga siempre estas medidas de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones personales o daños en el aparato.

1. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador o un sistema de control remoto externos.
2. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
3. Se debe supervisar siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con este producto.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Manténgalo fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.
5. Inspeccione siempre el aparato y sus accesorios antes de usarlo en busca de signos notables de daños. No lo use si está dañado o si el aparato se ha caído. Si observa daños o si el aparato se avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cuisinart (ver « Garantía internacional »).
6. No utilice el aparato si el cable está dañado. En caso de daños en el cable de alimentación, interrumpa inmediatamente su uso. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente (ver « Garantía internacional »). El consumidor no debe realizar ninguna reparación.
7. Nunca desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
8. No enrolle el cable alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después de su uso.
9. Asegúrese siempre de que el voltaje que se va a utilizar se corresponde con el voltaje del aparato, que se indica en la parte inferior de la carcasa.
10. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
11. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores y no para ser utilizado: en áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; en establecimientos de tipo bed and breakfast.
12. Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido y las normas aplicables a este tipo y clase de aparato. Somos una empresa con certificación ISO9001:2015 que evalúa continuamente el rendimiento de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad. Si tiene cualquier duda sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente (ver « Garantía internacional »).
13. Extreme la precaución al manipular la cuchilla, está muy afilada.
14. No coloque nunca la cuchilla directamente sobre el motor de la base del aparato. Asegúrese siempre de que el bol está en su sitio.
15. Antes de encender el procesador, asegúrese de que la cuchilla está bloqueada en su sitio sobre el eje del motor (teniendo cuidado de evitar los filos cortantes), y de que la tapa está encajada correctamente. No fuerce ni bloquee el mecanismo de la tapa.
16. Inserte la cuchilla con precaución siempre antes de añadir los ingredientes.
17. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o batidora, ya que puede salir expulsado del aparato debido a una vaporización repentina.

18. Espere siempre a que la cuchilla se detenga antes de retirar la tapa.
19. Antes de retirar la cuchilla, retire siempre el bol de la base del motor con cuidado.
20. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté encendido o enchufado.
21. Mantenga las manos, las espátulas y otros utensilios lejos de las cuchillas en movimiento mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice la espátula únicamente cuando el motor del procesador se haya detenido.
22. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiar o retirarlo el aparato o las cuchillas.
23. Asegúrese siempre de que después de cada uso, y antes de guardar el aparato, las cuchillas y el bol queden totalmente limpios y secos.
24. Asegúrese siempre de que sus manos estén secas antes de tocar el cable de alimentación o quitar el enchufe de la toma de corriente.
25. Asegúrese de que se han retirado todos los materiales de embalaje y las etiquetas o pegatinas promocionales del electrodoméstico antes del primer uso.
26. No utilice el aparato para un fin distinto del previsto.
27. Colóquelo sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.
28. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente.
29. No utilice accesorios con este aparato que no sean los recomendados por Cuisinart.
30. Revise todas las piezas antes de usar el aparato. Si alguna pieza está dañada, NO LO USE.
31. Para evitar lesiones o posibles incendios, no cubra el aparato cuando lo esté utilizando.



ADVERTENCIA: Las bolsas de polietileno que envuelven el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar el peligro de asfixia, manténgalas alejadas de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.

Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil



La presencia de este símbolo en el producto o en su envase indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. Debe entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto se elimina correctamente, contribuirá a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser causadas por la gestión inadecuada de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o su servicio de recogida de residuos domésticos.

Guía de control del producto

1. Tapa

2. Bol de trabajo con asa

3. Cuchilla (cuchilla afilada curva, cuchilla roma plana) con sistema BladeLock

4. Base de la unidad con carcasa

5. Interruptores de control

6. Disco para montar

Instrucciones de uso

Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje y se han limpiado minuciosamente todos las piezas antes del primer uso.

A Colocar y retirar las piezas

1. Coloque la base de la unidad sobre una superficie plana, seca y estable.
2. Coloque el bol de trabajo sobre la base del motor con el asa hacia adelante y ligeramente posicionada a la derecha del panel de control (el bol encajará en la base).
3. Gire el bol en sentido horario hasta que se bloquee en su posición sobre la base.

Nota: El bol de trabajo debe estar firmemente bloqueado en su posición. El bol estará en la posición correcta cuando el asa quede en el centro del panel de control.

4. Levante cuidadosamente el conjunto de la cuchilla, sujetando el tubo central de plástico, y colóquelo sobre el eje del motor. Empuje la cuchilla hacia abajo hasta que encaje con un «clic» en su lugar. La parte inferior del conjunto de la cuchilla debería quedar casi tocando el fondo del bol de trabajo.

Nota: Sujete el conjunto de la cuchilla siempre por el tubo de plástico. No toque nunca la cuchilla, es muy afilada.

Nota: No coloque la cuchilla sobre el eje del motor hasta que el bol de trabajo esté bloqueado en su sitio.

Nota: Inserte siempre la cuchilla en el bol de trabajo antes de añadir ingredientes.

5. Añada los alimentos que desee procesar.
6. Coloque la tapa sobre el bol de trabajo con la pequeña pestaña a la derecha del asa del bol. Gire la cubierta en sentido horario (hacia el asa) para bloquearla.

Nota: El bol de trabajo y la tapa deben estar firmemente bloqueados en el mecanismo de interbloqueo. Si tanto el bol de trabajo como la tapa no están correctamente ensamblados, puede que el procesador funcione intermitentemente.

7. Para retirar la tapa, sujete la base con una mano y, con la otra, agarre firmemente el asa en la parte superior de la tapa y gírela en sentido antihorario.

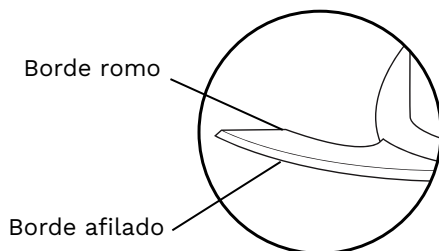
Nota: Asegúrese de que tanto el motor como la cuchilla se han detenido completamente antes de retirar la tapa.

ATENCIÓN: Retire siempre la tapa antes de colocar o retirar el bol de trabajo de la base.

8. Para extraer la cuchilla, sujete el tubo de plástico y tire suavemente hacia arriba para liberar el bloqueo de la cuchilla y desengancharla del eje del motor.
9. Para retirar el bol de trabajo, primero asegúrese de que se ha retirado la tapa. Sujete la base del aparato, después sujete el asa del bol de trabajo y gírela en sentido antihorario para desbloquearlo, por último, levántelo para retirarlo de la base.

B. La doble cuchilla

Este aparato utiliza una doble cuchilla que posee un borde afilado y curvo para picar/mezclar y otro más romo y plano para moler.



C. Interruptores de control

Para empezar a operar, simplemente pulse uno de los dos interruptores y manténgalo pulsado durante el tiempo deseado.

Utilice el interruptor de velocidad «Chop» (picar) para picar, elaborar puré y mezclar alimentos con el borde afilado de la cuchilla.

Utilice el interruptor de velocidad «Grind» (moler) para moler y picar alimentos duros con el borde romo de la cuchilla.

Es mejor accionar el aparato «a pulsaciones» cuando se utiliza el borde afilado de la cuchilla. Dos o tres pulsaciones suelen ser suficiente. Asegúrese de comprobar los alimentos con frecuencia para evitar procesarlos en exceso.

Un procesado excesivo dará como resultado una pasta líquida en lugar de un picado fino.

Nota: Dado el potente motor de esta unidad, recomendamos sujetar el aparato con la mano durante su funcionamiento.

El accionamiento continuo (manteniendo pulsado) es mejor cuando se utiliza la función de moler. Si opera la unidad durante más de 10 segundos seguidos, suelte y accione con una pulsación cada 10 segundos aproximadamente para permitir que los alimentos caigan al fondo del bol de trabajo. Esto proporciona resultados más consistentes.

IMPORTANTE: Nunca opere de forma continuada durante más de 20 segundos seguidos.

Añadir líquido

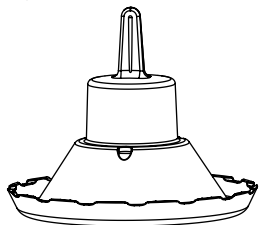
Puede añadir líquidos como aceite o aromatizantes mientras la máquina está en funcionamiento. Por ejemplo, puede querer añadir aceite al preparar mayonesa o aliño para ensaladas. Vierta el líquido a través de una de las aberturas de la tapa.

ADVERTENCIA: No utilice líquidos ligeros como el agua. Pueden afectar al rendimiento y causar salpicaduras o desbordamientos.

IMPORTANTE: Añada el líquido solo por una abertura cada vez. La otra debe quedar libre para permitir que escape el aire. Si ambas aberturas están bloqueadas, el líquido no fluirá correctamente hacia el recipiente.

D. El disco para montar (añadir dibujo como la cuchilla)

El disco para montar puede utilizarse para montar ingredientes como nata y huevos rápidamente y sin esfuerzo. Para este accesorio se pueden pulsar tanto «Grind» como «Chop». Los ingredientes se montan rápidamente, por lo que recomendamos operar a pulsaciones para evitar batirlos en exceso.



E. Procesado

1. Ensamble el bol de trabajo y la cuchilla (consulte el apartado A).
2. Introduzca los ingredientes en el bol de trabajo. Asegúrese de cortar los ingredientes en trozos pequeños del mismo tamaño y de no llenar en exceso el bol de trabajo.
3. Bloquee la tapa en su posición.
4. Pulse el interruptor de control pertinente, «Chop» (picar) o «Grind» (moler), en función de los alimentos que vaya a procesar, durante el tiempo necesario (consulte «Técnicas de procesado» para más detalles).
5. Espere a que la cuchilla se detenga. Desenchufe el aparato y retire la tapa y el bol de trabajo.

Nota: Retire siempre la tapa antes de colocar o retirar el bol de trabajo de la base.

6. Para retirar líquidos y salsas del bol, simplemente incline el bol y vierta los ingredientes. El sistema BladeLock asegura la cuchilla en su lugar.
7. Para retirar del bol ingredientes más gruesos, retire con cuidado el conjunto de la cuchilla, sujetándolo por el extremo superior del tubo central de plástico. Tire hacia arriba suavemente para liberar el bloqueo de la cuchilla y extraiga la cuchilla del bol de trabajo. Retire los alimentos con una espátula.

Ocasionalmente, habrá alimentos que se peguen a las paredes del bol de trabajo a medida que procese. Si esto ocurre, detenga el aparato. Una vez se haya detenido la cuchilla, retire la tapa y use una espátula para despegar los alimentos de las paredes del bol de trabajo y devolverlos al centro. No lo haga con la mano.

También puede invertir el motor alternando entre «Chop» y «Grind». Ello contribuirá a combinar los ingredientes y despejar las paredes del bol de trabajo.

Nota: No opere el aparato sin haber alimentado dentro del bol de trabajo.

Para resultados óptimos:

- Corte los trozos grandes de alimentos en trozos pequeños del mismo tamaño, aproximadamente 1,5 cm, para obtener resultados homogéneos.
- Utilice el borde afilado para picar, preparar puré y mezclar. Es ideal para picar alimentos blandos como hierbas, apio, cebolla, ajo y la mayoría de quesos. También es de utilidad para elaborar purés de verduras cocinadas, hacer mayonesa y mezclar salsas para ensaladas.
- Utilice el borde romo para moler granos de café y especias y para picar alimentos duros como granos de pimienta, semillas, chocolate y frutos secos.

ATENCIÓN: No llene en exceso el bol de trabajo. El llenado excesivo causa resultados inconsistentes y desgasta el motor. Después de ser procesados, los alimentos no deberían llenar más de $\frac{2}{3}$ de la longitud del tubo central de plástico del conjunto

de la cuchilla. Las siguientes capacidades máximas de llenado se aplican para un uso óptimo de los productos:
500 ml – capacidad de mezcla

A. Picar hierbas frescas:

Las hierbas, el bol de trabajo y la cuchilla deben limpiarse y secarse minuciosamente. Retire los tallos de las hierbas. Añada las hojas al bol de trabajo y procese presionando el interruptor «Chop» (picar) «a pulsaciones» hasta alcanzar la consistencia deseada.

B. Picar carne, carne de ave, pescado y marisco:

Los alimentos deben estar muy fríos pero no congelados. Corte en trozos de 1,5 cm e introdúzcalos en el bol. Use el interruptor «Chop» y procese «a pulsaciones» hasta que los alimentos estén picados uniformemente. Accione el procesado continuamente durante unos segundos para un picado más fino si lo necesita. Si es necesario, use una espátula para despegar los alimentos de las paredes del bol.

C. Picar frutos secos:

Puede usar tanto la función «Chop» (picar) como «Grind» (moler) según la consistencia que necesite.

Para un picado grueso de frutos secos, procese continuamente manteniendo pulsado el interruptor «Chop» hasta alcanzar la consistencia deseada. Compruebe con frecuencia para evitar que los frutos secos se aglutinen. Si es necesario, use la espátula para redistribuir los frutos secos de manera uniforme en el bol. Si desea una consistencia más fina, harinosa, utilice la función «Grind» (moler) continuamente hasta alcanzar la consistencia deseada.

D. Elaborar un puré:

Corte los alimentos en trozos de 1,5 cm e introdúzcalos en el bol. Use el interruptor «Chop» y procese «a pulsaciones» para picarlos en trozos grandes, después procese continuamente (manteniendo pulsado) hasta conseguir un puré.

Nota: Las patatas cocidas no son aptas para este procedimiento. Desarrollan una textura pegajosa al ser procesadas con la cuchilla de metal.

E. Moler granos de café y alimentos duros:

Añada café o alimentos duros al bol de trabajo. Use el interruptor «Grind» y procese continuamente (manteniendo pulsado) hasta obtener la consistencia deseada. Es posible que los granos de café requieran algo más de tiempo, por eso, suelte y accione con una pulsación cada 10 segundos aproximadamente para permitir que los granos caigan al fondo del bol.

Limpieza y mantenimiento

- Deje el aparato desenchufado cuando no se esté utilizando.
- Todas las piezas excepto la base de la unidad pueden lavarse en el lavavajillas. Recomendamos lavarlos en la bandeja superior del lavavajillas. Debido al intenso calor del agua, lavar el bol, la tapa y los accesorios en la bandeja inferior puede dañarlos con el tiempo. Inserte el bol de trabajo boca abajo.
- Si lava la cuchilla a mano, lávela con extrema precaución, la cuchilla es muy afilada. No la deje en agua con jabón donde pueda perderse de vista.
- Tenga especial cuidado al meter o sacar la cuchilla del lavavajillas.
- Para facilitar la limpieza, enjuague el bol de trabajo, la tapa y la cuchilla inmediatamente después de cada uso, así evitará restos secos de alimentos.
- Picar determinados alimentos puede rayar, opacar o decolorar el bol de trabajo.
- No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la carcasa de la base. Simplemente pásele un paño húmedo y séquela bien.
- Aplique el producto limpiador en el paño y no en la carcasa.
- Limpie a fondo las cuchillas después de cada uso y asegúrese de que estén completamente secas antes de guardarlas.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noga igenom alla anvisningar innan du använder apparaten och förvara dem på en säker plats för framtida referens.

Följ alltid dessa säkerhetsföreskrifter när du använder denna apparat för att undvika personskador eller skador på apparaten.

1. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
2. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte av en person som ansvarar för deras säkerhet har fått instruktioner och vägledning om hur apparaten ska användas.
3. Barn bör alltid övervakas så att de kan hindras från att leka med apparaten.
4. Denna apparat får inte användas av barn. Förvaras utom räckhåll för barn under och efter användning.
5. Inspektera alltid före användning om apparaten och dess tillbehör har synliga tecken på skada. Använd inte om apparaten är skadad eller om apparaten har tappats. I händelse av skada eller om det uppstår ett fel på apparaten ska du kontakta Cuisinarts kundtjänst (se "Internationell garanti").
6. Använd inte apparaten om ledningen är skadad. Om ledningen skadas, avbryt användningen omedelbart. Skadad ledningen måste bytas ut av tillverkaren. Lämna in apparaten till kundtjänst (se "Internationell garanti"). Ingen reparation får utföras av konsumenten.
7. Dra aldrig kontakten ur eluttaget med sladden.
8. Linda inte ledningen runt apparatens huvuddel under eller efter användning.
9. Se alltid till att den spänning som ska användas överensstämmer med spänningen på apparaten; detta anges på undersidan av höljet.
10. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och innan montering, demontering eller rengöring.
11. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och är inte avsedd att användas i applikationer som: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-anläggningar.
12. Denna produkt överensstämmer helt med all tillämplig EU- och brittisk lagstiftning och de standarder som gäller för denna typ och klass av apparat. Vi är ett ISO9001:2015-certifierat företag som kontinuerligt utvärderar vårt kvalitetsledningssystemets prestanda. Om du har frågor om produktsäkerhet och efterlevnad kontaktar du vår kundtjänst (se "Internationell garanti").
13. Hantera kniven med extrem försiktighet. Den är mycket vass.
14. Placera aldrig kniven direkt på basens motor. Kontrollera alltid att skålen är på plats.
15. Innan du startar matberedaren kontrollerar du att kniven är ordentligt fastsatt på motoraxeln (var försiktig med de vassa eggarna) och att locket sitter korrekt. Tvinga inte fast locket och blockera inte dess låsmekanism.
16. Sätt alltid försiktigt kniven på plats före ingredienserna.
17. Var försiktig om het vätska hålls i matberedaren eller mixern eftersom den kan matas ut ur apparaten på grund av plötslig ångbildning.
18. Vänta alltid tills kniven har stannat innan du tar bort locket.
19. Ta alltid bort skålen från motorbasen mycket försiktigt innan du tar bort kniven.
20. Lämna aldrig maskinen utan uppsikt när den är påslagen eller ansluten.

21. Håll händer, spatlar och andra redskap borta från rörliga blad medan apparaten är i drift. Använd endast spateln när matberedarens motor har stannat.
22. Koppla bort apparaten från elnätet innan du rengör eller tar bort den eller knivarna.
23. Kontrollera alltid att knivarna och skålen har rengjorts noggrant efter varje användning och har torkat helt innan de förvaras.
24. Se alltid till att dina händer är torra innan du rör vid nätsladden eller drar ut kontakten ur eluttaget.
25. Ta bort alla förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klistermärken från apparaten före första användning.
26. Använd inte apparaten för annat än vad den är avsedd för.
27. Placera enheten på en stabil och jämn yta, nära ett eluttag.
28. Placera inte maskinen på eller nära heta gas- eller elplattor.
29. Använd inte tillbehör eller redskap till den här apparaten som inte rekommenderas av Cuisinart.
30. Kontrollera regelbundet alla delar före användning. ANVÄND INTE apparaten om någon del är skadad.
31. Täck inte över apparaten när den används eftersom det kan medföra risk för personskador eller brand.



WARNING: Polyetenpåsar över produkten eller förpackningen kan vara farliga. För att undvika kvävningsrisk, håll den borta från spädbarn och barn. Dessa påsar är inte leksaker.

Kassera uttjänta elektriska och elektroniska apparater



Den här symbolen på produkten eller dess förpackning anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra

potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av produkten. Kontakta ditt lokala kommunkontor eller din avfallshanteringstjänst för hushållsavfall för närmare information om återvinning av den här produkten.

Produktkontrollguide

1. Lock

2. Arbetsskål med handtag

3. Kniv (böjt skarpt blad, platt trubbigt blad) med BladeLock-system

4. Bas

5. Omkopplare

6. Vispskiva

Bruksanvisning

Ta bort alla förpackningar och rengör noggrant alla delar före första användning.

A Montera och ta bort delar

1. Placera basen på en plan, torr och stabil yta.
2. Placera arbetsskålen över motorbasen med handtaget riktat framåt och placera något till höger om kontrollpanelen (behållaren passar i spåret på basen).
3. Vrid skålen medurs tills den hakar fast i basen.

N.B. Arbetsskålen måste vara ordentligt fasthakad. Skålen är i rätt läge när handtaget är centralt på kontrollpanelen.

4. Lyft försiktigt upp knivenheten genom att hålla i det centrala plastfästet och placera den över motoraxeln. Tryck ned kniven tills den klickar fast på plats. Knivens undre del ska nästan vidröra botten av arbetsbehållaren.

N.B. Håll alltid knivenheten i plastdelen. Rör aldrig bladet eftersom det är mycket vasst.

N.B. Sätt aldrig kniven på motoraxeln förrän arbetsskålen är låst på plats.

N.B. Sätt alltid i kniven i arbetsskålen innan du tillsätter ingredienser.

5. Tillsätt maten du vill bearbeta.
6. Placera locket på arbetsskålen med den lilla tapen till höger om skålens handtag. Vrid locket medurs (mot handtaget) tills det är ordentligt låst.

N.B. Arbetsskålen och locket måste vara ordentligt låsta i säkerhetslåset. Om arbetsskålen och locket inte är korrekt monterade kan apparaten fungera oregelbundet.

7. För att ta bort locket håller du i basen med ena handen och greppar handtaget på locket med den andra och roterar det moturs.

N.B. Se till att motorn är helt avstängd och att kniven har slutat röra sig innan du tar bort locket.

OBS! Locket måste alltid tas bort innan du monterar eller tar bort arbetsskålen från basen.

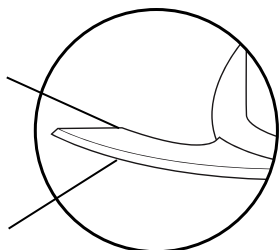
8. För att ta bort kniven drar du den försiktigt uppåt och lossar knivlåset från motoraxeln som håller fast plastdelen.
9. Se till att locket är borttaget innan du tar bort arbetsskålen. Håll i basen och vrid arbetsskålen moturs med hjälp av handtaget tills den lossnar. Lyft sedan bort den från basenheten.

B. Dubbelkniv

Den här apparaten använder en dubbelkniv med en vass, böjd egg för hackning och blandning samt en plattare, trubbig egg för malning.

Trubbig kant

Vass kant



C. Omkopplare

Starta apparaten genom att trycka in och hålla ned någon av de två knapparna så länge du önskar.

Tryck på knappen "Hacka" för att hacka, puréa eller blanda med knivens vassa sida.

Tryck på knappen "Mala" för att mala eller hacka hårda ingredienser med knivens trubbiga sida.

"Puls"-funktionen fungerar bäst med knivens vassa sida. Två eller tre pulser räcker ofta. Kontrollera maten ofta för att förhindra överbearbetning.

Överbearbetning ger en vattnig massa i stället för finhackning.

N.B. Eftersom motorn är kraftig rekommenderas du att stötta apparaten med ena handen vid användning.

Kontinuerlig intryckning fungerar bäst vid malning. Vid användning i mer än 10 sekunder bör du använda pulsfunktionen var 10:e sekund så att maten sjunker till botten. Det ger mer enhetliga resultat.

VIKTIGT: Kör aldrig apparaten kontinuerligt i mer än 20 sekunder åt gången.

Tillsätta vätska

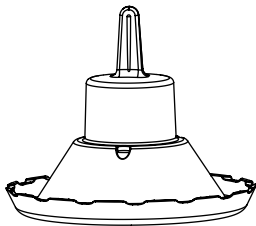
Du kan tillsätta vätskor som olja eller smaksättning medan maskinen är igång. Till exempel kan du vilja tillsätta olja när du gör majonnäs eller salladsdressing. Häll vätskan genom en av öppningarna i locket.

VARNING: Använd inte tunna vätskor som vatten. De kan påverka prestandan och orsaka stänk eller överflöde.

VIKTIGT: Tillsätt vätska genom endast en öppning åt gången. Den andra öppningen måste vara fri för att låta luft komma ut. Om båda öppningarna blockeras kan vätskan inte rinna ned ordentligt i skålen.

D. Vispskivan (lägg till illustration som för kniven)

Vispskivan kan användas för att snabbt och enkelt vispa ingredienser som grädde och ägg. Du kan använda både "Mala" och "Hacka" med det här tillbehöret. Eftersom vispringen går snabbt rekommenderas pulsfunktionen för att undvika övervisping.



E. Bearbetning

1. Montera arbetsskålen och kniven (se avsnitt A).
2. Lägg maten i arbetsskålen. Se till att maten skärs i små och jämnstora bitar och att arbetsskålen inte är överfylld.
3. Lås locket på plats.
4. Tryck på lämplig omkopplare, dvs. "Hacka" eller "Mala", beroende på vilken mat du bearbetar, under den tid som krävs (se Bearbetningstekniker för mer information).
5. Vänta på att kniven slutar röra sig. Koppla ur apparaten och ta bort locket och arbetsskålen.

N.B. Locket måste alltid tas bort innan du monterar eller tar bort arbetsskålen från basen.

6. För att ta bort vätskor och såser från skålen håller du bara ut ingredienserna från arbetsskålen. BladeLock-systemet håller kniven säkert på plats.
7. För att ta bort tjockare ingredienser från skålen tar du försiktigt bort knivenheten och håller den i toppen av plastdelen i mitten. Dra försiktigt upp för att lossa knivlåset och ta bort kniven från arbetsskålen. Ta bort mat med en slickepott.

Ibland fastnar maten på sidorna av arbetsskålen när du bearbetar. Stoppa apparaten i så fall. När bladet har slutat röra sig tar du bort locket och använder slickepotten för att skrapa maten från sidorna av arbetsskålen tillbaka mot mitten. Använd inte handen.

Du kan också reversera motorn genom att växla mellan "Hacka" och "Mala". Det hjälper till att blanda ingredienserna och rengöra sidorna av arbetsskålen.

N.B. Använd inte apparaten utan mat i arbetsskålen.

För bästa resultat:

- Skär alltid större bitar i mindre, jämnstora bitar på cirka 1,5 cm för att få ett jämnt resultat.
- Använd den vassa eggen för att hacka, puréa och blanda. Den passar bra för mjuka livsmedel som örter, selleri, lök, vitlök och de flesta ostar. Den fungerar även för att puréa kokta grönsaker, göra majonnäs och blanda dressing.
- Använd den trubbiga eggen för att mala kaffeböner och kryddor, eller för att hacka hårda livsmedel som pepparkorn, frön, choklad och nötter.

OBS! Överfyll inte arbetsskålen.

Överfyllning ger ojämna resultat och belastar motorn. Efter bearbetning ska maten inte nå högre än två tredjedelar upp på det centrala plastfästet i knivenheten. Följande maximala fyllnadsvolymer gäller för optimal användning av produkterna: 500 ml – blandningskapacitet

A. Hacka färska örter:

Arbetsskålen, kniven och örterna måste vara noggrant rengjorda och torra. Ta bort stjälkarna. Lägg bladen i arbetsskålen. Tryck på "Hacka" och använd pulsfunktionen tills örterna har önskad konsistens.

B. Hacka kött, fågel, fisk och skaldjur:

Maten ska vara mycket kall men inte fryst. Skär i bitar på cirka 1,5 cm och lägg i arbetsskålen. Använd "Hacka" med pulsfunktionen tills maten är jämnt hackad. Om du vill ha finare konsistens kan du köra kontinuerligt i några sekunder. Använd en slickepott för att skrapa ner maten från skålens väggar vid behov.

C. Hacka nötter:

Använd funktionen "Hacka" eller "Mala" beroende på vilken konsistens du vill ha.

För grovhackade nötter trycker du på "Hacka" och kör kontinuerligt tills du får önskat resultat. Kontrollera ofta för att undvika att nötterna klumpar ihop sig. Om det behövs använder du slickepotten för att fördela nötterna jämnt i skålen. Om du vill ha en finmald konsistens använder du funktionen "Mala" kontinuerligt tills du får önskad konsistens.

D. Göra puré:

Skär ingredienserna i bitar på cirka 1,5 cm och lägg dem i arbetsskålen. Tryck på "Hacka" och använd puls för att grovhacka. Kör sedan kontinuerligt tills du har fått en jämn puré.

N.B. Kokt potatis är ett undantag. Kokt potatis får en klistrig konsistens om den bearbetas med metallkniven.

E. Mala kaffeböner och hårda ingredienser:

Lägg kaffeböner eller andra hårda livsmedel i arbetsskålen. Tryck på "Mala" och kör kontinuerligt tills du får rätt konsistens. Kaffeböner kan ta lite längre tid, så använd pulsfunktionen ungefär var tionde sekund så att bönorna hinner sjunka ner mot botten.

Rengöring och underhåll

- Låt alltid apparaten vara urkopplad när den inte används.
- Alla delar utom basenheten tål maskindisk. Vi rekommenderar att du placerar dem i diskmaskinens övre korg. Om arbetsskålen, locket eller tillbehören placeras i nederkorgen kan de ta skada av värmen. Placera skålen upp och ner.
- Var mycket försiktig om du diskar kniven för hand – den är mycket vass. Lämna den inte i diskvattnet där den inte syns.
- Var också försiktig när du plockar i och ur kniven ur diskmaskinen.
- Skölj skål, lock och kniv direkt efter användning så att maten inte torkar på dem.
- Vissa livsmedel kan repa, grumla eller missfärga skålen.
- Använd inte slipande rengöringsmedel på basenheten. Torka bara av den med en fuktig trasa och torka sedan torrt.
- Applicera rengöringsmedel på trasan – inte direkt på basen.
- Se till att knivarna alltid är ordentligt rengjorda och helt torra innan du förvarar dem.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.

Volg deze veiligheidsvoorschriften altijd op bij het gebruik van dit apparaat om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

1. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en/of worden begeleid bij het gebruik door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
3. Kinderen moeten altijd onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met dit apparaat spelen.
4. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het tijdens en na gebruik buiten het bereik van kinderen.
5. Controleer het apparaat en de accessoires voor gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Niet gebruiken als het apparaat beschadigd is of gevallen is. Neem in geval van schade of een storing van het apparaat contact op met de Cuisinart Customer Care Line (zie „Internationale garantie”).
6. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Stop het gebruik onmiddellijk als het snoer beschadigd is. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant. Breng het apparaat terug naar het Customer Care Centre (zie „Internationale garantie”). De consument mag geen reparatie proberen uit te voeren.
7. Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact.
8. Wikkel het snoer niet rond de behuizing van het apparaat tijdens of na gebruik.
9. Zorg er altijd voor dat de gebruikte spanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat aangegeven. Deze is te vinden op de onderkant van de behuizing.
10. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
11. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; gelegenheden die logies en ontbijt aanbieden (type bed & breakfast).
12. Dit product voldoet volledig aan alle toepasselijke EU- en Britse wetgeving en de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse van apparaten. Wij zijn een ISO 9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat de prestaties van ons kwaliteitsmanagementsysteem continu evalueert. Als u vragen hebt over productveiligheid en -conformiteit, neem dan contact op met onze klantenservice (zie „Internationale garantie”).
13. Het mes is zeer scherp, wees er dus voorzichtig mee.
14. Plaats het mes nooit direct op de motor van het onderstel van de behuizing. Zorg er altijd voor dat de kom op zijn plaats zit.
15. Controleer voor het inschakelen van de keukenmachine of het mes goed vastzit op de motoras (pas op voor de scherpe kanten) en of het deksel correct is geplaatst. Forceer of blokkeer het dekselmechanisme niet.
16. Plaats het mes altijd zorgvuldig voordat u de ingrediënten toevoegt.
17. Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistof in de keukenmachine of blender, omdat de vloeistof door plotselinge stoomvorming uit het apparaat kan opspatten.

18. Wacht altijd tot het mes stilstaat voordat u het deksel eraf haalt.
19. Verwijder de kom altijd heel voorzichtig van de motorbasis voordat u het mes verwijdert.
20. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het ingeschakeld of aangesloten is.
21. Houd handen, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de bewegende messen terwijl het apparaat in werking is. Gebruik de spatel pas als de motor van de keukenmachine is gestopt.
22. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat of de messen schoonmaakt of verwijdert.
23. Zorg er altijd voor dat de messen en de kom na elk gebruik grondig worden schoongemaakt en volledig droog zijn voordat u ze opbergt.
24. Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u het snoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.
25. Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen en reclamelabels of -stickers van het apparaat zijn verwijderd voordat u het voor het eerst gebruikt.
26. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
27. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.
28. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander.
29. Gebruik voor dit apparaat ALLEEN accessoires of hulpstukken die door Cuisinart zijn aanbevolen.
30. Controleer alle onderdelen regelmatig voor gebruik. Als een onderdeel beschadigd is: NIET GEBRUIKEN.
31. Om letsel of brand te voorkomen, mag u het apparaat tijdens gebruik niet afdekken.



WAARSCHUWING: Polyethyleenzakken over het product of de verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, houd ze uit de buurt van baby's en kinderen. Deze zakken zijn geen speelgoed.

Weggooien van elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Door dit product op de juiste manier weg te gooien, helpt u milieuschade en risico's voor de gezondheid door verkeerde afvalverwerking van het product te voorkomen. Neem voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product contact op met uw lokale gemeente of uw huishoudelijk afvalverwerkingsdienst.

Handleiding voor productcontrole

1. Deksel

2. Werkkom met handvat

3. Mes (gebogen scherp mes, plat stomp mes) met BladeLock-systeem

4. Onderstel

5. Bedieningsknoppen

6. Klopschijf

Instructies voor gebruik

Zorg ervoor dat alle verpakking verwijderd is en dat alle onderdelen grondig schoongemaakt zijn voor het eerste gebruik.

A. Onderdelen plaatsen en verwijderen

1. Plaats het onderstel op een vlakke, droge en stabiele ondergrond.
2. Plaats de werkkom over de motorbasis met het handvat naar voren en net rechts van het bedieningspaneel (de kom zal op het onderstel passen).
3. Draai de kom rechtsom tot hij goed vastzit op het onderstel.

N.B. De werkkom moet stevig op zijn plaats vastgezet worden. De kom staat in de juiste positie zodra het handvat in het midden van het bedieningspaneel staat.

4. Til de meseenheid voorzichtig op, houd de centrale plastic steel vast en plaats

het over de motoras. Duw het mes naar beneden totdat het vastklikt. Het onderste deel van de meseenheid moet bijna de bodem van de werkkom raken.

N.B. Houd de meseenheid altijd vast aan de plastic steel. Raak het mes nooit aan, want het is erg scherp.

N.B. Plaats het mes nooit op de motoras voordat de werkkom op zijn plaats is vastgezet.

N.B. Plaats het mes altijd in de werkkom voordat u ingrediënten toevoegt.

5. Voeg het voedsel toe dat u wilt verwerken.
6. Plaats het deksel op de werkkom met het kleine lipje rechts van het handvat van de werkkom. Draai het deksel rechtsom (naar het handvat toe) om het stevig vast te zetten.

N.B. De werkkom en het deksel moeten stevig vastzitten in het vergrendelingssysteem. Als zowel de werkkom als het deksel niet goed vastzitten, kan de processor onregelmatig werken.

7. Om het deksel te verwijderen, houdt u het onderstel met één hand vast, grijpt u het handvat boven op het deksel stevig vast en draait u het linksom.

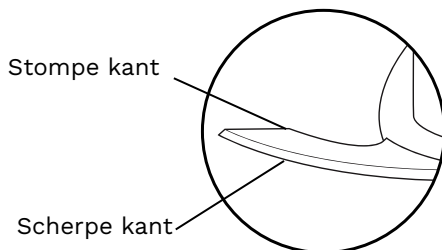
N.B. Zorg ervoor dat de motor volledig is gestopt en dat het mes niet meer beweegt voordat u het deksel verwijdt.

OPGELET: Het deksel moet altijd worden verwijderd voordat de werkkom op het onderstel wordt geplaatst of ervan wordt verwijderd.

8. Om het mes te verwijderen, trekt u het voorzichtig omhoog zodat de mesvergrendeling loskomt van de motoras die de plastic steel vasthoudt.
9. Om de werkkom te verwijderen, moet eerst het deksel verwijderd zijn. Houd het onderstel vast, houd daarna het handvat van de werkkom vast, draai deze linksom om te ontgrendelen en til hem van het onderstel.

B. Het dubbele mes

Dit apparaat werkt met een dubbel mes met een scherpe, gebogen kant om te hakken of mengen en een platte, stompe kant om te malen.



C. Bedieningsknoppen

Om het apparaat te starten, drukt u op een van de twee knoppen en houdt u deze ingedrukt zolang als nodig is.

Gebruik de 'Chop'-snelheidsknop (Hakken) om voedsel te hakken, pureren en mengen met de scherpe kant van het mes.

Gebruik de 'Grind'-snelheidsknop (Malen) om te malen en om hard voedsel te hakken met de botte kant van het mes.

Een 'pulseer'-actie is het beste wanneer u de scherpe kant van het mes gebruikt; twee of drie pulsen zijn vaak genoeg. Zorg ervoor dat u het voedsel regelmatig controleert om te veel verwerken te voorkomen.

Te veel verwerken resulteert in een waterige pasta in plaats van fijngehakt voedsel.

N.B. Door de krachtige motor van dit apparaat raden we aan om het apparaat met één hand te ondersteunen tijdens het gebruik.

Continu vasthouden is het beste wanneer u de maalfunctie gebruikt. Als u het apparaat langer dan 10 seconden gebruikt, gebruik dan ongeveer elke 10 seconden een pulseeractie om het voedsel naar de bodem van de werkkom te laten zakken. Dit zorgt voor consistentere resultaten.

BELANGRIJK: Gebruik het apparaat nooit langer dan 20 seconden achter elkaar.

Vloeistof toevoegen

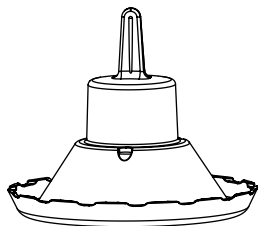
U kunt vloeistoffen zoals olie of smaakstoffen toevoegen terwijl de machine draait. Bijvoorbeeld bij het maken van mayonaise of saladedressing. Giet de vloeistof door een van de openingen in het deksel.

WAARSCHUWING: Gebruik geen dunne vloeistoffen zoals water. Dit kan de werking beïnvloeden en spatten of overlopen veroorzaken.

BELANGRIJK: Voeg vloeistof steeds via slechts één opening tegelijk toe. De andere opening moet vrij blijven zodat lucht kan onts.

D. De klopschijf (voeg tekening toe zoals het mes)

De klopschijf kan worden gebruikt om ingrediënten zoals room en eieren snel en moeiteloos op te kloppen. Voor dit hulpstuk kan 'Grind' (Malen) of 'Chop' (Hakken) worden ingedrukt. Het opkloppen gebeurt snel, dus we raden aan om te pulseren om te veel opkloppen te voorkomen.



E. Verwerken

1. Plaats de werkkom en het mes (zie gedeelte A).
2. Doe het voedsel in de mengkom. Zorg ervoor dat het voedsel in kleine, gelijkmatige stukjes wordt gesneden en dat de werkkom niet te vol is.
3. Zet het deksel op zijn plaats vast.
4. Druk op de juiste bedieningsknop, bijv. 'Chop' (Hakken) of 'Grind' (Malen), afhankelijk van het voedsel dat u verwerkt, gedurende de benodigde tijd (raadpleeg het gedeelte 'Verwerkingstechnieken' voor meer informatie).

5. Wacht tot het mes niet langer beweegt. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het deksel en de werkkom.

N.B. Het deksel moet altijd worden verwijderd voordat de werkkom op het onderstel wordt geplaatst of ervan wordt verwijderd.

6. Om vloeistoffen en sauzen uit de kom te verwijderen, giet u de ingrediënten gewoon uit de werkkom. Het BladeLock-systeem houdt het mes veilig op zijn plaats.
7. Om dikkere ingrediënten uit de kom te verwijderen, verwijder u voorzichtig het mes, waarbij u het vasthoudt aan de bovenkant van de centrale plastic steel. Trek voorzichtig omhoog om de mesvergrendeling uit te schakelen en verwijder het mes uit de werkkom. Verwijder het voedsel met een spatel.

Af en toe blijft er tijdens het verwerken voedsel aan de zijkanten van de werkkom plakken. Stop het apparaat als dit gebeurt. Nadat het mes gestopt is met bewegen, verwijdert u het deksel en gebruikt u de spatel om het voedsel van de zijkanten van de werkkom naar het midden terug te schrappen. Gebruik niet uw hand.

U kunt de motor ook omkeren door te wisselen tussen 'Chop' (Hakken) en 'Grind' (Malen). Dit helpt om de ingrediënten te mengen en de zijkanten van de werkkom schoon te maken.

N.B. Gebruik het apparaat niet zonder voedsel in de werkkom.

Voor het beste resultaat:

- Snijd grote stukken voedsel altijd in kleinere stukken van gelijke grootte van ongeveer 1,5 cm voor een gelijkmatig resultaat.
- Gebruik de scherpe kant om te hakken, pureren en mengen. Het is ideaal voor het hakken van zachter voedsel zoals kruiden, selderij, uien, knoflook en de meeste kaassoorten. Het is ook handig voor het pureren van gekookte groenten, het maken van mayonaise en het mengen van saladedressing.
- Gebruik de stompe kant voor het malen van koffiebonen en kruiden en voor het fijnhakken van harde etenswaren zoals peperkorrels, zaden, chocolade en noten.

OPGELET: Doe niet te veel in de werkkom. Te veel in de werkkom doen leidt tot inconsistente resultaten en overbelasting van de motor. Na de verwerking mag het voedsel niet meer dan $\frac{2}{3}$ van de hoogte van de centrale plastic steel van het mes bereiken. De volgende maximale vulcapaciteiten gelden voor optimaal gebruik van de producten: 500 ml – mengcapaciteit

A. Verse kruiden hakken:

De kruiden, de werkkom en het mes moeten allemaal grondig worden schoongemaakt en gedroogd. Verwijder de steeltjes van de kruiden. Voeg de bladeren toe aan de werkkom en verwerk ze met de 'Chop'-knop (Hakken) en een 'pulseer'-actie totdat ze de gewenste consistentie hebben.

B. Vlees, gevogelte, vis en schaaldieren hakken:

Het voedsel moet erg koud zijn, maar niet bevroren. Snijd in stukjes van 1,5 cm en doe ze in de werkkom. Gebruik de 'Chop'-knop (Hakken) en een 'pulseer'-actie totdat het voedsel gelijkmatig is gehakt. Gebruik zo nodig een paar seconden continue bewerking voor fijner hakken. Gebruik zo nodig een spatel om het voedsel van de zijanten van de werkkom te schrapen.

C. Noten hakken:

U kunt afhankelijk van de gewenste consistentie de functie 'Chop' (Hakken) of 'Grind' (Malen) gebruiken.

Voor grof gehakte noten, verwerk continu met de 'Chop'-knop (Hakken) totdat de gewenste consistentie is bereikt. Controleer regelmatig om te voorkomen dat noten samenklonteren. Gebruik zo nodig de spatel om de noten gelijkmatig in de werkkom te verdelen. Als u meer een poederconsistentie wilt, gebruikt u de functie 'Grind' (Malen) continu totdat de gewenste consistentie is bereikt.

D. Pureren:

Snijd het voedsel in stukjes van 1,5 cm en doe ze in de werkkom. Gebruik de 'Chop'-schakelaar (Hakken) en een 'pulseer'-actie om grof te hakken en verwerk vervolgens continu tot het voedsel gepureerd is.

N.B. Gekookte aardappelen vormen een uitzondering op deze procedure. Ze krijgen een kleverige textuur wanneer ze met het metalen mes worden verwerkt.

E. Koffiebonnen en hard voedsel malen:

Doe koffie of hard voedsel in de werkkom. Gebruik de 'Grind'-knop (Malen) en verwerk continu tot de gewenste consistentie is bereikt. Het kan iets langer duren om koffiebonen te verwerken; pulseer elke 10 seconden om de bonen naar de bodem van de werkkom te laten zakken.

Rengöring och underhåll

- Låt alltid apparaten vara urkopplad när den inte används.
- Alla delar utom basenheten tål maskindisk. Vi rekommenderar att du placerar dem i diskmaskinens övre korg. Om arbetsskålen, locket eller tillbehören placeras i nederkorgen kan de ta skada av värmen. Placera skålen upp och ner.
- Var mycket försiktig om du diskar kniven för hand – den är mycket vass. Lämna den inte i diskvattnet där den inte syns.
- Var också försiktig när du plockar i och ur kniven ur diskmaskinen.
- Skölj skål, lock och kniv direkt efter användning så att maten inte torkar på dem.
- Vissa livsmedel kan repa, grumla eller missfärga skålen.
- Använd inte slipande rengöringsmedel på basenheten. Torka bara av den med en fuktig trasa och torka sedan torrt.
- Applicera rengöringsmedel på trasan – inte direkt på basen.
- Se till att knivarna alltid är ordentligt rengjorda och helt torra innan du förvarar dem.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktionerne, før du bruger apparatet, og opbevar dem på et sikkert sted til senere brug.

Følg altid disse sikkerhedsanvisninger, når du bruger dette apparat, for at undgå personskader eller beskadigelse af apparatet.

1. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
2. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er nøje overvåget eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
3. Børn skal altid overvåges for at sikre, at de ikke leger med dette produkt.
4. Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevares utilgængeligt for børn under og efter brug.
5. Undersøg altid apparatet og apparatets tilbehør før brug for synlige tegn på skader. Må ikke bruges, hvis det er beskadiget, eller hvis apparatet er blevet tabt. I tilfælde af skader, eller hvis der opstår fejl på apparatet, skal du kontakte Cuisinarts kundeservice (se "International garanti").
6. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, skal du straks ophøre med at bruge apparatet. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten. Returner apparatet til kundeservicecenteret (se "International garanti"). Forbrugeren må ikke selv forsøge at reparere apparatet.
7. Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
8. Vikl ikke ledningen rundt om apparatets hoveddel under eller efter brug.
9. Sørg altid for, at den spænding, der skal bruges, svarer til spændingen på apparatet. Dette er angivet på undersiden af huset.
10. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
11. Dette apparat er kun til indendørs brug i hjemmet og er ikke beregnet til at blive brugt i applikationer såsom: personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; gårde; af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; etableringer af typen bed and breakfast.
12. Dette produkt er i fuld overensstemmelse med al relevant EU- og britisk lovgivning og de standarder, der er relevante for denne type og klasse af apparater. Vi er en ISO9001:2015-certificeret virksomhed, der løbende evaluerer vores kvalitetsstyringssystemes præstation. Hvis du har spørgsmål om produktsikkerhed og -overensstemmelse, bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling (se "International garanti").
13. Håndter klingens med stor forsigtighed, den er meget skarp.
14. Placer aldrig klingens direkte på husbasen. Sørg altid for, at skålen er på plads.
15. Før du tænder for processoren, skal du sikre dig, at klingens er låst på plads på motorspindlen (pas på at undgå de skarpe kanter), og at låget er sat korrekt på. Du må ikke tvinge eller blokere lågmekanismen.
16. Sæt altid klingens forsigtigt i, før du tilsætter ingredienserne.
17. Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan blive slynget ud af apparatet på grund af en pludselige dampdannelse.

18. Vent altid på, at klingen stopper, før du tager låget af.
19. Fjern altid skålen fra motorbasen meget forsigtigt, før du fjerner klingen.
20. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt eller tilsluttet.
21. Hold hænder, spatler og andre redskaber væk fra bevægelige klinger, mens apparatet betjenes. Brug først spatlen, når processorens motor er stoppet.
22. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før du rengør eller fjerner det eller klingerne.
23. Sørg altid for, at klingerne og skålen er blevet grundigt rengjort efter hver brug og er tørret helt, før de opbevares.
24. Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du rører ved netledningen eller tager stikket ud af stikkontakten.
25. Sørg for, at alt emballagemateriale og eventuelle reklameetiketter eller klistermærker er fjernet fra apparatet før første brug.
26. Brug ikke apparatet til noget andet formål end det tilsigtede.
27. Placer på en stabil, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.
28. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder.
29. Brug ikke andet tilbehør eller dele til dette apparat end dem, der anbefales af Cuisinart.
30. Tjek jævnligt alle dele før brug. Hvis en del er beskadiget, MÅ DEN IKKE BRUGES.
31. For at undgå personskaade eller mulig brand må apparatet ikke tildækkes, når det er i brug



ADVARSEL: Polyethylenposerne omkring produktet eller emballagen kan være farlige. Hold disse væk fra babyer og børn for at undgå kvælningsfare. Disse poser er ikke legetøj.

Bortskaffelse af elektriske og elektroniske apparater ved slutningen af deres levetid



Symbolet på produktet eller dets emballage angiver, at dette produkt ikke må behandles som  husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til et passende indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre korrekt bortskaffelse af dette produkt hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af u hensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor eller din service til bortskaffelse af husholdningsaffald.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUTTA KOSKEVIA VAROITUKSIA

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne turvallisessa paikassa myöhempää käyttöä varten.

Noudata aina näitä turvallisuusohjeita, kun käytät tätä laitetta, jotta vältät henkilövahingot tai laitteen vahingoittumisen.

1. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
2. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on heikentynyt fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heitä ole opastettu ja neuvottu laitteen käytössä.
3. Valvo aina, että lapset eivät leiki laitteella.
4. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Säilytettävä lasten ulottumattomissa käytön aikana ja sen jälkeen.
5. Tarkasta laite ja lisävarusteet aina ennen käyttöä havaittavien vaurioiden varalta. Älä käytä laitetta, jos se on vioittunut tai päässyt putoamaan. Jos laite vaurioituu tai siinä ilmenee vika, ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun (katso ”Kansainvälinen takuu”).
6. Älä käytä laitetta, jos johto on vaurioitunut. Jos johto vaurioituu, lopeta käyttö välittömästi. Jos johto on vaurioitunut, valmistajan on vaihdettava se. Palauta laite asiakaspalvelukeskukseen (katso ”Kansainvälinen takuu”). Kuluttaja ei saa yrittää korjata laitetta.
7. Älä koskaan vedä pistoketta pistorasiasta pitämällä kiinni johdosta.
8. Älä kiedo johtoa laitteen rungon ympärille käytön aikana tai sen jälkeen.
9. Varmista aina, että käytettävä jännite vastaa laitteen jännitettä; tämä on merkitty laitteen rungon pohjaan.
10. Irrota laite aina sähköverkosta, jos se

jätetään ilman valvontaa, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

11. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön eikä sitä ole tarkoitettu seuraaviin käyttötarkoituksiin: henkilökunnan keittiöt myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatilat; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä; bed and breakfast -tyyppiset majoituspaikat.
12. Tämä tuote on täysin EU:n ja Ison-Britannian lainsäädännön ja tämän tyyppistä ja luokan laitetta koskevien standardien mukainen. Olemme ISO9001:2015-sertifioitu yritys, joka arvioi jatkuvasti laadunhallintajärjestelmämme suorituskykyä. Jos sinulla on kysyttävää tuotteen turvallisuudesta ja vaatimustenmukaisuudesta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme (katso ”Kansainvälinen takuu”).
13. Käsittele terää hyvin varovasti, sillä se on erittäin terävä.
14. Älä koskaan aseta terää suoraan koteloalustan moottorin päälle. Varmista aina, että kulho on paikoillaan.
15. Varmista ennen monitoimikoneen käynnistämistä, että terä on lukittu paikalleen moottorin karaan (varo teräviä reunoja) ja että kansi on asetettu paikalleen oikein. Älä väännä tai estä kannen mekanismia.
16. Aseta terä aina huolellisesti paikalleen ennen ainesosien lisäämistä.
17. Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan monitoimikoneeseen tai sekoittimeen, sillä sitä voi suihkuta ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen vuoksi.
18. Odota aina ennen kannen irrottamista, että terä on pysähtynyt kokonaan.
19. Irrota kulho aina moottorin alustasta

erittäin huolellisesti ennen terän irrottamista.

20. Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käynnissä tai kytkettynä pistorasiaan.
21. Pidä kädet, lastat ja muut välineet etäällä liikkuvista teristä silloin, kun laite on käynnissä. Käytä lastaa vasta silloin, kun monitoimikoneen moottori on pysähtynyt täysin.
22. Irrota laite pistorasiasta ennen laitteen tai sen terien irrottamista tai puhdistamista.
23. Varmista aina, että terät ja kulho on puhdistettu huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen ja että ne ovat kuivuneet täysin ennen varastointia.
24. Varmista aina, että kätesi ovat kuivat ennen virtajohdon koskettamista tai pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
25. Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset mainosetiketit tai -tarrat on poistettu laitteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
26. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen.
27. Aseta laite vakaalle ja tasaiselle pinnalle pistorasian läheisyyteen.
28. Älä aseta laitetta kaasupolttimen tai sähkölevyn päälle tai läheisyyteen.
29. Käytä laitteen kanssa ainoastaan Cuisinartin suosittelemia lisävarusteita tai lisäosia.
30. Tarkista kaikki osat ennen käyttöä säännöllisin väliajoin. Jos jokin osa on vioittunut, ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA.
31. Loukkaantumisen tai mahdollisen tulipalon välttämiseksi laitetta ei saa peittää käytön aikana.



VAROITUS: Tuotteen tai pakkauksen päällä olevat polyeteenipussit voivat olla vaarallisia.

Tukehtumisvaaran välttämiseksi pidä ne poissa vauvojen ja lasten ulottuvilta. Nämä pussit eivät ole leluja.

Sähkö- ja elektroniikkalaitteiden hävittäminen käyttöiän lopussa



Tämä tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tuotetta ei saa  käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se tulee viedä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyspisteeseen. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat ehkäisemään mahdollisia ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia kielteisiä seurauksia, joita tämän tuotteen epäasianmukainen jätteenkäsittely voisi muuten aiheuttaa. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat paikalliselta kunnanviranomaiselta tai jätehuollon palveluista.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Les nøye gjennom alle instruksjonene før du bruker apparatet, og oppbevar dem på et trygt sted for fremtidig bruk.

Følg alltid disse sikkerhetsanvisningene når du bruker dette apparatet for å unngå personskade eller skade på apparatet.

1. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
2. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner eller veiledning om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
3. Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
4. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevares utilgjengelig for barn under og etter bruk.
5. Kontroller alltid apparatet og tilbehøret for synlige skader før du tar det i bruk. Ikke bruk apparatet dersom det er skadet eller har falt i bakken. I tilfelle skade eller hvis det oppstår en feil på apparatet, må du kontakte Cuisinarts kundeservice (se «Internasjonal garanti»).
6. Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet. Ved skade på ledningen må bruken avbrytes umiddelbart. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten. Returner apparatet til kundeservisesenteret (se «Internasjonal garanti»). Forbrukeren må ikke selv forsøke å reparere produktet.
7. Trekk aldri støpselet ut av stikkkontakten ved hjelp av ledningen.
8. Ikke vikle ledningen rundt apparatets hoveddel under eller etter bruk.
9. Kontroller alltid at spenningen som skal brukes, stemmer overens med spenningen på apparatet. Denne er angitt på undersiden av apparatet.
10. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
11. Dette apparatet er kun for innendørs husholdningsbruk, og er ikke ment for bruk på steder som: kjøkken for butikkansatte, kontorer og andre arbeidsmiljø; gårdshus; av kunder på hoteller, moteller og andre typer boligmiljø; bed and breakfast-lignende virksomheter.
12. Dette produktet er i overensstemmelse med all relevant lovgivning i EU og Storbritannia og de standarder som er relevante for denne typen og klassen av apparater. Vi er et ISO9001:2015-sertifisert selskap som kontinuerlig evaluerer resultatene av kvalitetsstyringssystemet vårt. Ta kontakt med kundeservice hvis du har spørsmål om produktsikkerhet eller om produktet oppfyller gjeldende krav (se «Internasjonal garanti»).
13. Bladet må håndteres med stor forsiktighet, da det er meget skarpt.
14. Plasser aldri bladet direkte på motoren i apparatets base. Pass på at bollen alltid er på plass.
15. Før du slår på prosessoren, sørg for at bladet er låst på plass på motorspindelen (vær forsiktig med de skarpe kantene), og at lokket er riktig festet. Tving eller blokkér ikke lokkmekanismen.
16. Sett alltid bladet forsiktig på plass før du tilsetter ingrediensene.
17. Vær forsiktig når du heller varm væske i matprosessoren eller blenderen, da den kan sprute ut på grunn av damp.
18. Vent alltid til bladet har stoppet før du fjerner lokket.

19. Fjern alltid bollen fra motorbasen forsiktig før du tar ut bladet.
20. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er påskrudd eller koblet til.
21. Hold hender, spatler og andre redskaper unna de bevegelige bladene mens apparatet er i bruk. Bruk kun spatelen når prosessormotoren har stoppet.
22. Koble apparatet fra strømforsyningen før rengjøring eller fjerning av apparatet eller bladene.
23. Sørg alltid for at bladene og bollen er grundig rengjort etter hver bruk, og at de er helt tørre før de lagres.
24. Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du berører strømledningen eller drar støpselet ut av stikkontakten.
25. Sørg for at all emballasje og eventuelle reklamemerker eller klistremerker er fjernet fra apparatet før førstegangs bruk.
26. Ikke bruk apparatet til annet enn det som er tiltenkt.
27. Plasser på en stabil og jevn overflate i nærheten av en stikkontakt.
28. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
29. Ikke bruk annet tilbehør eller tilleggsutstyr sammen med dette apparatet enn det som er anbefalt av Cuisinart.
30. Kontroller alle deler med jevne mellomrom før bruk. IKKE BRUK hvis en av delene er skadet .
31. Ikke dekk til apparatet under bruk for å unngå skade eller eventuell brann



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che contengono il prodotto e l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare il soffocamento, tenere lontano dalla portata dei bambini e dei neonati. I sacchetti non sono giocattoli.

Avhending av elektriske og elektroniske apparater ved slutten av levetiden



Dette symbolet på produktet eller på emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til et egnet innsamlingssted

for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at dette produktet avhendes på riktig måte, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kan forårsakes av feilaktig avfallshåndtering av dette produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt din lokale kommune eller renovasjonstjenesten for husholdningsavfall.

ISTOTNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je do wykorzystania w przyszłości.

W celu uniknięcia obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia, podczas korzystania z niego należy zawsze przestrzegać wspomnianych środków ostrożności.

1. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania przez zewnętrzny timer lub oddzielny układ zdalnego sterowania.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że zostaną one odpowiednio poinstruowane lub pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
3. Zwrócić uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po użyciu.
5. Zawsze sprawdzać urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych śladów uszkodzenia. Nie używaj urządzenia, które uległo uszkodzeniu lub upadło na ziemię. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (szczegółowe informacje znajdują się w sekcji „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”).
6. Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast zaprzestać użytkowania urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać producent. Urządzenie należy zwrócić do Centrum Obsługi Klienta (zobacz „Gwarancja międzynarodowa”). Konsumentowi nie wolno podejmować się prób naprawy.
7. Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego ciągnąc za przewód zasilający.
8. Nie wolno owijać przewodu zasilającego wokół korpusu urządzenia podczas lub po użyciu.
9. Należy zawsze sprawdzić, czy napięcie źródła zasilania urządzenia jest prawidłowe; stosowne parametry znajdują się na spodzie obudowy.
10. Urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
11. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń i nie powinno być używane w takich miejscach jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; oraz w pensjonatach.
12. Niniejszy produkt jest w pełni zgodny ze wszystkimi mającymi zastosowanie przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami dotyczącymi urządzenia tego typu i klasy. Nasza firma posiada certyfikat ISO9001:2015, co wymaga przeprowadzania ciągłej oceny skuteczności naszego Systemu Zarządzania Jakością. W przypadku pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktu prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta (patrz sekcja „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”).
13. Z ostrzem należy obchodzić się bardzo ostrożnie, ponieważ jest bardzo ostre.
14. Nigdy nie umieszczać ostrza bezpośrednio na silniku podstawy obudowy. Zawsze sprawdzić, czy miska jest na swoim miejscu.
15. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ostrze jest zablokowane na wrzecionie silnika (uważając, aby uniknąć ostrych krawędzi), a pokrywa jest prawidłowo zamontowana. Nie dociskać na siłę ani nie blokować mechanizmu pokrywy.
16. Zawsze ostrożnie włożyć ostrze przed dodaniem składników.
17. Należy zachować ostrożność w przypadku wiania gorącego płynu do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłej obróbki parowej.

18. Przed zdjęciem pokrywy należy zawsze poczekać na zatrzymanie się ostrza.
19. Przed wyjęciem ostrza należy zawsze bardzo ostrożnie zdjąć miskę z podstawy silnika.
20. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do zasilania.
21. Podczas pracy urządzenia do ruchomego ostrza nie należy zbliżać rąk, szpatułek i innych przyborów. Szpatułki można użyć dopiero po zatrzymaniu silnika robota.
22. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub demontażu urządzenia lub ostrza należy odłączyć urządzenie od zasilania.
23. Zawsze upewnić się, że ostrza i miska zostały dokładnie wyczyszczone po każdym użyciu i całkowicie wyschły przed ich odłożeniem do przechowywania.
24. Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed dotknięciem przewodu zasilającego lub wyjęciem wtyczki z gniazdka.
25. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i naklejki.
26. Urządzenia nie wolno wykorzystywać w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
27. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.
28. Nie stawiaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu.
29. Nie wolno używać z urządzeniem akcesoriów ani przystawek innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
30. Regularnie sprawdzać wszystkie części przed użyciem. Urządzenia NIE WOLNO UŻYWAĆ, jeśli którakolwiek jego część jest uszkodzona.
31. Aby uniknąć obrażeń lub ryzyka pożaru, nie przykrywać urządzenia podczas pracy.



OSTRZEŻENIE: Worki foliowe umieszczone na produkcie lub opakowaniu mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy trzymać je z dala od niemowląt i dzieci. Takie worki nie służą do zabawy.

Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych po zakończeniu ich eksploatacji



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go przekazać do punktu zbiórki urządzeń w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym postępowaniem z produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem gminy lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów komunalnych.

Cuisinart



CUISINART
ZI du Val de Caligny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

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

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

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

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

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

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

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

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

FINNISH : CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:

DANISH : CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:

NORWEGIAN : CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:

SWEDISH : CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT 00 800 2011 2014**

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

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

España **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Portugal **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Polska **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

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

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

- Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.
- Please keep this warranty card with your original proof of purchase.
- Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.
- Bewaar deze garantiekart goed, samen met uw originele aankoopbewijs
- Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.
- Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.
- Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.
- Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een

val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaa tai vastaavaan laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisäätöisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantiseddell sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktpuppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.

BABYLISS SARL

ZI du Val de Caligny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-25/134B



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

