

# 1. CONSIGNES DE SECURITE

## (TRADUCTIONS DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

- Toujours suivre les consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à l'appareil. Cet appareil doit être réservé aux utilisations décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil n'est pas destiné à être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Garder l'appareil hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
- Toujours vérifier que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le service clientèle de Cuisinart (consulter le chapitre consacré au service après-vente pour de plus amples informations).
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service clientèle (consulter le

chapitre consacré au service après-vente pour obtenir de plus amples informations). Le consommateur ne devra pas tenter de réparer lui-même l'appareil.

- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil ; celle-ci est indiquée en dessous du socle.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Réservé à un usage domestique à l'intérieur.
- Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. Si vous avez des questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, veuillez prendre contact avec le service clientèle (veuillez consulter le chapitre consacré au service après-vente).



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

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

- Avant la première utilisation, retirer tous les emballages, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du batteur électrique.
- Ne pas utiliser le robot pâtissier pour tout autre usage que celui auquel il est destiné. Cuisinart décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de non-respect des présentes instructions.

- Soulever l'appareil avec précaution, celui-ci est très lourd. S'assurer que la tête est verrouillée correctement en position basse.
- Placer le robot pâtissier sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise de courant.
- Tourner le réglage de vitesse en position «0/OFF» et débrancher l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer et avant de fixer ou de retirer un accessoire.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud. Conserver le bol en acier inoxydable à l'écart de sources de chaleur comme les cuisinières, fours et fours à micro-ondes.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail de la cuisine. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser les accessoires fournis avec l'appareil pour tout autre usage que celui recommandé par Cuisinart.
- **AVERTISSEMENT** : éviter tout contact avec les accessoires et parties mobiles. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance des accessoires afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil.
- Bien se sécher les mains avant de débrancher la prise de courant.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger la base de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

## 2. INTRODUCTION

**Félicitations ! Vous venez d'acheter le robot pâtissier Precision Stand Mixer de Cuisinart !**

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

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

## 3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Moteur de 500 watts
2. Tête basculante
3. Axe pour accessoires
4. Levier de déverrouillage de la tête
5. Bouton on/off et réglage de vitesse
6. Bol de préparation en acier inoxydable de 5,2 l
7. Couvercle de protection avec ouverture
8. Crochet pétrisseur
9. Batteur plat
10. Fouet multibrin professionnel

## 4. UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer le bol et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse.

**N.B. :** Ne pas nettoyer les pièces avec un détergent abrasif ou un ustensile à recurer.

### A. ASSEMBLER LE ROBOT PÂTISSIER

#### Lever la tête du robot

Appuyer sur le levier de déverrouillage et soulever la tête jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en position haute.

#### Fixer et retirer des accessoires

S'assurer que la tête du robot est en position haute. Fixer le batteur plat, le fouet multibrin professionnel ou le crochet pétrisseur à l'axe pour accessoires en veillant à ce que la goupille de l'axe soit bien alignée avec l'encoche de l'accessoire. Tenir la tête du robot d'une main et de l'autre, enfoncer l'accessoire vers le haut en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le verrouiller. Pour retirer l'accessoire, appuyer vers le haut et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le déverrouiller.

#### Fixer le bol de préparation

Placer le bol sur la base et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

## Abaisser la tête du robot

Tenir la tête du robot d'une main et de l'autre, appuyer sur le levier de déverrouillage et abaisser complètement la tête du robot jusqu'à la verrouiller.

## Fixer le couvercle de protection

Après avoir fixé l'accessoire et abaissé la tête du robot, faire glisser le couvercle de protection sur le bol (s'assurer qu'il se trouve dans le bon sens en vérifiant que le logo Cuisinart soit bien lisible). Installer la partie mobile en la fixant sur les attaches de l'anneau du couvercle de protection et en le faisant coulisser en position. L'anneau du couvercle de protection peut pivoter dans toutes les directions et permet ainsi d'ajouter facilement des ingrédients.

## B. FONCTIONNEMENT ET RÉGLAGES DE VITESSE RECOMMANDÉS

Pour commencer, sélectionner l'accessoire adéquat en fonction des ingrédients. À titre d'indication, les trois accessoires peuvent être utilisés comme suit :

### Batteur plat (pour les préparations normales à épaisses) (8)

Pour mélanger, mixer ou battre – parfait pour les pâtes à gâteaux, à cookies et à tartes, les glaçages et les purées de pommes de terre.

### Fouet multibrin professionnel (pour la préparation de mélanges aérés) (9)

Idéal pour battre des œufs, de la crème, des meringues, des cheesecakes et des mousses.

**REMARQUE : ne pas utiliser le fouet multibrin professionnel pour les préparations épaisses (par ex. pour battre du sucre et de la matière grasse). Cela risquerait d'endommager l'accessoire.**

### Crochet pétrisseur (pour mélanger et pétrir des pâtes) (10)

Parfait pour des pâtes à pain, à brioche, à pizza ou pour des pâtes fraîches.

**AVERTISSEMENT :** pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance des accessoires. Les accessoires tournent très rapidement durant le fonctionnement de l'appareil. Rester à l'écart des parties mobiles.

Après avoir installé l'accessoire adéquat et abaissé la tête du robot, sélectionner un réglage de vitesse convenant à la recette. Les réglages de vitesse peuvent varier en fonction de différents facteurs, comme la quantité, la température et la consistance des ingrédients. Consulter le tableau ci-dessous à titre d'indication.

Fonctionnement	Réglages lents (1-4)	Réglages intermédiaires (5-8)	Réglages rapides (9-12)
Tamiser des ingrédients secs Incorporer des ingrédients, par ex. des garnitures	•		
Préparer de la crème fouettée et des blancs en neige (en augmentant progressivement la vitesse)	•	•	•
Mélanger des pains éclairés (muffins, etc.)	•	•	

Fonctionnement	Réglages lents (1-4)	Réglages intermédiaires (5-8)	Réglages rapides (9-12)
Battre du sucre et du beurre	•	•	
Incorporer des œufs		•	•
Pétrir de la pâte à pain		•	
Pétrir de la pâte pour pâtes fraîches		•	
Incorporer du beurre dans de la farine (pour les pâtes à tartes)	•	•	
Préparer de la purée de pommes de terre/de légumes		•	•

Pour actionner le robot pâtissier, tourner le bouton de réglage de la vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour allumer l'appareil et sélectionner le réglage de vitesse souhaité entre 1 et 12 (le voyant bleu du bouton s'allumera). Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse. Sélectionner « 0 » pour éteindre l'appareil.

### Capacités maximales

Afin d'éviter les éclaboussures ou les dommages au moteur et aux accessoires, tenir compte des capacités maximales ci-dessous. Veiller à ne pas dépasser ces mesures.

- Pâtes (la plupart des pâtes à pain, pâtes à pizza) – 1 200 g d'ingrédients combinés
- Crème fouettée – 1,4 l
- Blancs d'œufs – 12 gros

## C. CONSEILS ET ASTUCES

### Conseils généraux

- Respecter scrupuleusement les quantités et les différentes étapes de la recette. Attention à ne pas mixer trop ou trop peu.
- En règle générale, les ingrédients se conservant au froid, comme le beurre, le lait et les œufs s'incorporent mieux lorsqu'ils sont utilisés à température ambiante.
- Racler le bol peut parfois s'avérer nécessaire en cours de préparation. Utiliser une spatule pour racler les bords de temps à autre. Ne pas utiliser de cuillère en métal.

### Préparation de pain

- Utiliser le crochet pétrisseur pour préparer du pain.
- Remplacer l'eau par du lait permet d'obtenir une croûte plus tendre.
- Ne pas utiliser de margarines en barquette pour la préparation de pain – leur structure différente produit un moins bon résultat.
- Le pain peut retomber ou sa croûte peut se plisser à cause d'un excès de liquide ou de conditions météorologiques humides.
- Si une recette requiert une farine particulière, utiliser la farine recommandée. Faute de farine pour pain, il est possible de la remplacer par une farine non blanchie multiusage. Cependant,

comme celle-ci est moins riche en gluten, le pain risque de ne pas lever aussi bien.

### **Préparation de gâteaux**

- Utiliser le batteur plat pour mixer des pâtes à gâteaux.
- Les ingrédients et le bol de préparation doivent être à température ambiante. Les aliments s'incorporeront et se mélangeront plus facilement.
- Une fois la pâte mixée, remplir immédiatement les moules et enfourner.
- Laisser les gâteaux refroidir dans leur moule jusqu'à ce qu'ils soient froids au toucher, puis les démouler et les laisser refroidir complètement sur une grille à pâtisserie.

### **Blancs en neige**

- Avant de commencer, s'assurer que le bol est parfaitement propre et sec.
- Les blancs d'œufs à température ambiante conviennent le mieux à la préparation de blancs en neige.
- Ajouter une petite quantité d'acide, par exemple de la crème de tartre, du jus de citron ou du vinaigre, afin de stabiliser les blancs d'œufs et leur permettre d'atteindre un volume et une fermeté optimaux. Utiliser 1/8 de crème de tartre par gros blanc d'œuf.
- Le temps nécessaire pour monter des blancs en neige varie selon la température et l'âge des œufs, mais aussi selon la température et l'humidité de la pièce. Surveiller les œufs de près durant la préparation.
- Disposer les blancs d'œufs à température ambiante dans le bol.
- Fixer le fouet multibrin professionnel. Commencer à fouetter les blancs à la vitesse 1, puis augmenter progressivement à la vitesse 6 jusqu'à obtenir une mousse. Ensuite, continuer à accélérer petit à petit jusqu'à la vitesse 12.
- Des blancs fouettés trop rapidement dès le début développent une structure moins stable et solide. Des blancs fouettés trop longtemps se séparent ou retombent.
- Dès que les blancs forment une mousse, incorporer lentement et progressivement le sucre. Ajouter le sucre graduellement et en continu, sur le côté du bol. Éviter de le verser directement sur les blancs d'œufs, car ceux-ci retomberaient.
- Les blancs d'œufs forment tout d'abord une mousse, puis deviennent de plus en plus fermes jusqu'à conserver leur forme.
- Ensuite, des pics tendres se forment (lorsque la pointe de ces pics retombe au moment de soulever le fouet). Ces pics tendres sont généralement requis pour la préparation de mousses et de soufflés.
- L'étape suivante correspond aux pics légèrement fermes à très fermes (texture utilisée dans des recettes telles que la meringue). Les blancs seront bien brillants et paraîtront secs, et les pics conserveront leur forme.

### **Crème fouettée**

La différence entre la crème épaisse et la crème fleurette réside dans la teneur en matières grasses. La crème épaisse contient davantage de matières grasses. Si la teneur en matières grasses est plus élevée, la crème restera plus stable plus longtemps.

La crème fraîche ordinaire peut également être fouettée, mais le résultat ne tiendra pas aussi longtemps.

En règle générale, la crème double de volume lorsqu'elle est fouettée.

### **Pour préparer de la crème fouettée**

- Bien refroidir la crème, le bol et le fouet multibrin professionnel (placer le bol et le fouet au congélateur pendant au moins 15 minutes avant de préparer la crème fouettée. La pièce ne doit pas être trop chaude.
- Fouetter la crème à vitesse lente jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent – cette étape prend environ 30 secondes.
- Augmenter progressivement la vitesse jusqu'au réglage 12, puis continuer à fouetter jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Éviter de fouetter trop longtemps – quelques secondes suffisent pour passer d'une belle crème onctueuse à une texture légèrement granuleuse.
- Tamiser le sucre avant de l'incorporer à la crème.
- Cesser de fouetter une fois que la crème a doublé de volume – elle doit être lisse, épaisse et onctueuse et former des pics légèrement fermes à très fermes.

### **D. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Nettoyer soigneusement chaque pièce avant la première utilisation et après chaque utilisation. Une fois la préparation terminée, régler le bouton en position « 0/OFF » et débrancher le cordon d'alimentation du secteur.

#### **Socle**

Le socle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de détergent abrasif ou d'éponge à récurer. Ne pas immerger dans de l'eau.

#### **Bol de préparation**

Retirer le bol de préparation du robot pâtissier avant de le laver. Le bol peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de brosse métallique, de laine d'acier ou de javel.

#### **Accessoires**

Retirer les accessoires du robot pâtissier avant de les laver. Le batteur plat, le crochet pétrisseur, le couvercle de protection et le bec verseur peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle (dans le panier supérieur).

**REMARQUE :** Le fouet multibrin professionnel ne convient pas au lave-vaisselle et doit être lavé à la main. Tous les accessoires doivent être séchés soigneusement avant d'être rangés.

### **E. RÉOLUTION DES PANNES**

Si le robot pâtissier ne démarre pas, s'assurer que la tête est bien verrouillée en position abaissée. Empêcher la tête de retomber de tout son poids en position abaissée sans la soutenir, car cela pourrait endommager l'appareil.

Si le robot pâtissier s'éteint, il se peut que le socle ait subi une surchauffe. Le robot pâtissier est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges et se coupe pour préserver le moteur. Au cas fort improbable où cela arrive :

- éteindre et débrancher le robot ;
- réduire la charge en retirant une partie des ingrédients et laisser le robot au repos pendant quelques minutes ;
- brancher l'appareil et réinitialiser la vitesse. Si le robot ne démarre pas lors de l'allumage du réglage de vitesse, prolonger le temps de repos de l'appareil.



# 1. SAFETY CAUTIONS (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance shall not be used by children. Keep out of reach of children during and after use.
- Always inspect the appliance 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 "UK After Sales Service section" for further information).
- 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 'UK After Sales Service' section for further information). No repair must be attempted by the consumer.
- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
- Do not wrap the lead around the main body of the appliance

during or after use.

- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- For indoor, domestic use only.
- This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see “U.K. After Sales Service” section).



**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.

### **Safety During Use**

- Before first use, remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Precision Stand Mixer.
- Do not use the stand mixer for anything other than its intended use. Cuisinart will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is correctly latched in the down position.
- Position the stand mixer on a stable, level surface, near a power socket.
- Turn the speed control to the ‘0’ OFF position and unplug when not in use, before fitting or removing accessories or

attachments, after use and before cleaning.

- Do not place on or near hot gas, electric burners or in a heated oven. Keep the stainless steel bowl away from heat sources such as stovetops, ovens or microwaves.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Do not use attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- **WARNING:** Avoid contact with moving parts and attachments. Always keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from attachments during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Never leave the appliance unattended while it is in operation.
- Do not use outdoors.
- To protect against the risk of electric shock, do not put the base power unit in water or other liquids.

## 2. INTRODUCTION

### **Congratulations on your purchase of the Cuisinart Precision Stand Mixer!**

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

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

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

1. **500 Watt motor**
2. **Tilt Back head**
3. **Accessory Port**
4. **Head Lift Release Lever**
5. **On/Off Speed Control Dial**

- 6. 5.2L Stainless Steel Mixing Bowl
- 7. Splash Guard with Pour Spout
- 8. Dough Hook
- 9. Flat Mixing Paddle
- 10. Chef's Whisk

## 4. USE

Before first use, clean the bowl and attachments in warm soapy water.

**N.B.:** Do not clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

### A. ASSEMBLING THE STAND MIXER

#### Raising the Mixer Head

Press down on the release lever and lift the head until it locks into place.

#### Fitting and removing attachments

Ensure the mixer head is in the raised position. Attach the flat mixing paddle, chef's whisk or dough hook to the accessory port, ensuring the lug on the port aligns with the gap in the attachment. Support the mixer head with one hand while using the other hand to push the attachment upwards, turning anti clockwise until it locks. To remove, push upwards and turn clockwise until the attachment is released.

#### Fitting the Work Bowl

Place the bowl on the base and turn clockwise to secure.

#### Lowering the Mixer Head

Supporting the stand mixer head with one hand, push down on the release lever and fully lower the mixer head until it locks into place.

#### Attaching the Splash Guard with Pour Spout

After fitting an attachment and lowering the stand mixer head, slide the splash guard onto the bowl (check the guard is the correct way up by ensuring the Cuisinart logo can be read correctly). Attach the pour spout by placing it into the tabs on the splash guard ring and slide it into place. The splash guard ring can rotate in any direction to easily add more ingredients.

### B. OPERATION AND SUGGESTED SPEED SETTINGS

To begin, select which attachment is suitable for the ingredients you will mix. As a guide, the three attachments can be used for the following functions:

#### **Flat Mixing Paddle** (for normal to heavy mixtures) **(8)**

Stir, mix or beat - perfect for cakes, cookies, batters, pastry, icing/frosting and mashed potato.

#### **Chef's Whisk** (for mixtures that need air incorporating) **(9)**

Ideal for whipping eggs, cream, meringues, cheesecakes and mousses.

**PLEASE NOTE:** Do not use the chef's whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - this may damage the attachment.

**Dough Hook** (for mixing and kneading doughs) **(10)**

Ideal for bread, rolls, pizza and pasta.

**WARNING:** Always keep hands, hair, clothing spatulas and other kitchen utensils away from the attachments during operation. Attachments will rotate at speed during use – keep clear of moving parts.

Once you have fitted the appropriate attachment and lowered the mixer head, you will need to choose a suitable speed setting for your recipe. Speed settings can vary due to a number of factors such as quantity, temperature and consistency of ingredients. Please see the below table as a general guide.

Operation	Low Settings (1-4)	Medium Settings (5-8)	High Settings (9-12)
Sifting dry ingredients Folding in ingredients, such as mix-ins	•		
Whipping cream & egg whites (gradually increasing speed)	•	•	•
Mixing quick breads (muffins, etc.)	•	•	
Creaming butter and sugar	•	•	
Incorporating eggs		•	•
Kneading bread dough		•	
Kneading pasta dough		•	
“Cutting in” butter to flour (for pastry/pie dough)	•	•	
Mashing potatoes/vegetables		•	•

To operate the Stand Mixer, turn the speed control dial clockwise to turn the unit on and select the desired speed setting from 1 to 12 (the blue light on the dial will illuminate). Turn the dial anti clockwise to decrease the speed. Turn to 'O' to switch off.

**Maximum Capacities**

In order to avoid spillage of ingredients, or damage to the motor and attachments, please see maximum capacities below. Take care not to exceed these measurements.

- Doughs (most breads, pizza) - 1200g of combined ingredients
- Whipping cream – 1.4L
- Egg whites – 12 large

## C. HINTS AND TIPS

### General Tips

- Ensure you use exact measurements and carefully follow each step of the recipe - take care not to over or under mix.
- For most recipes, refrigerated items like butter, milk and eggs incorporate better if they are used at room temperature.
- Scraping the bowl may sometimes be necessary during mixing. Use a spatula to scrape the sides occasionally. Do not use a metal spoon.

### Bread Baking

- Use the dough hook for making bread.
- Using milk in place of water will produce a softer crust.
- Do not use tub margarines for bread baking – they have different structures and they do not work as well.
- Using too much liquid, or baking on a humid day, can cause your bread to fall or wrinkle on top.
- If a recipe calls for a specific type of flour, use the flour recommended. If you do not have bread flour, you can substitute unbleached, all-purpose flour, but your bread may not rise quite as much as there is less gluten.

### Cake Baking

- Use the flat paddle accessory for mixing cake batters.
- Have all ingredients and mixing bowl at room temperature. Room temperature ingredients incorporate and blend more easily.
- Fill tins immediately after mixing and bake immediately after this.
- Cool cakes in tins until cool to touch, and remove from tins to completely cool on a wire rack after baking.

### Egg Whites

- Make sure the bowl is spotlessly clean and dry before starting.
- Egg whites at room temperature are best for whisking.
- Add a small amount of acid such as cream of tartar, lemon juice or vinegar when whisking egg whites to stabilize them and allow them to reach their optimum volume and stiffness. Use 1/8 teaspoon cream of tartar per large egg white.
- The time required to whisk eggs will vary with the temperature and age of the egg whites, plus temperature/humidity of the kitchen. Keep a close watch while whisking.
- Place the room temperature egg whites in the bowl.
- Attach the clean, dry chef's whisk. Start whisking the egg whites on speed 1, and gradually increase to speed 6 until foamy, then gradually increase to speed 12.
- If egg whites are beaten too rapidly in the beginning the structure will not be as stable or strong. Overbeaten egg whites will also separate or deflate.
- Add sugar slowly and gradually to the whisked egg whites once they start to foam. Always add sugar slowly, in a steady stream along the side of the bowl. Do not add in directly on top of the egg whites as this will deflate them.
- When whisking egg whites, they will start out foamy, and then they will become stiffer and start to hold their shape.
- Next, soft peaks will form – this is when the tips of the peaks fall when the whisk is lifted up – soft

peaks are often required for mousses or soufflés.

- The next stage is medium to stiff peaks – this is used for recipes such as meringues – the whites will appear dry, the peaks will hold their shape and whites will be shiny.

### **Whipping Cream**

The difference between double cream and whipping cream is the butterfat content. Double cream has higher butterfat content than whipping cream does. If the butterfat content is higher it will remain more stable for longer.

Single cream can also be used for whipping, but it will not last as long.

Cream generally doubles in volume when whipped.

### **To make whipped cream**

- Start with a well-chilled cream, mixing bowl and chef's whisk (place bowl and whisk in freezer for at least 15 minutes before making whipped cream). The room should not be too hot.
- Whip cream on low speeds until small bubbles form - this will take about 30 seconds.
- Gradually increase speed to setting 12 and continue beating until you reach the desired consistency – do not over whip – it takes just seconds for cream to go from a lovely smooth consistency to being slightly grainy.
- Sugars should be sifted before adding to the cream.
- Stop whipping the cream when it has doubled in volume – it should be smooth, creamy and thick, forming either soft or stiff peaks.

## **D. CLEANING AND MAINTENANCE**

Before first use and after every use, clean each part thoroughly.

Once you have finished mixing, turn the control dial to the '0/Off' position and unplug the power cord from the mains.

### **Power Unit**

The housing base can be wiped clean with a soft, damp cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad. Do not immerse in water.

### **Work bowl**

Remove the work bowl from the Stand Mixer before washing. The bowl can be washed by hand or in the dishwasher. Never use a wire brush, steel wool or bleach.

### **Attachments**

Remove the attachments from the Stand Mixer before washing. The mixing paddle, dough hook, splash guard and pour spout can be washed by hand or in the dishwasher (place on the top shelf).

**NOTE:** The chef's whisk is not dishwasher safe and should be washed by hand. All attachments should be dried thoroughly before storing.

## **E. TROUBLESHOOTING**

If the stand mixer will not start please ensure the mixer head is in the lowered position and has firmly located into position. Do not allow the full weight of the mixer head to fall into the lower position without supporting it as this could damage the appliance.

If the stand mixer shuts off, the unit may have overheated. Your stand mixer has an overload protection device, it will shut down to protect the motor.

In the unlikely event that this happens:

- Turn off the mixer and unplug from the socket.
- Reduce the load by removing some of the ingredients, and allow the mixer to stand for a few minutes.
- Plug in and reset the speed. If the stand mixer does not start when you turn the speed dial on, allow the unit to stand for additional time.



# 1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS  
AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung geeignet.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Das Gerät nicht verwenden, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von Cuisinart auf (siehe Abschnitt "Kundendienst" für weitere Informationen).
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel

beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät in das Kundendienstzentrum zurück (siehe Abschnitt "Kundendienst" für weitere Informationen). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Gerät wickeln.
- Achten Sie immer darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Gehäuses angegeben.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Produkt entspricht vollumfänglich allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe Abschnitt "Kundendienst" für weitere Informationen)



**VORSICHT:** Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickengefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

### **Sichere Bedienung**

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber oder Etiketten

von der Küchenmaschine.

- Verwenden Sie die Küchenmaschine ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Cuisinart übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet oder diese Anweisungen nicht beachtet werden.
- Vorsicht beim Heben dieses Geräts, es ist schwer. Vergewissern Sie sich, dass der Kopf korrekt in der gesenkten Position eingerastet ist.
- Die Küchenmaschine auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose stellen.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Zubehör oder Aufsätze anbringen oder entfernen, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Geschwindigkeitsregler auf die Position «0» OFF stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in einen beheizten Ofen stellen. Die Edelstahlschüssel von Wärmequellen wie Herdplatten, Öfen oder Mikrowellen fernhalten.
- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsoberfläche hängen lassen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze verwenden.
- **VORSICHT:** Vermeiden Sie es, Teile oder Zubehör zu berühren, während sie sich bewegen. Um Verletzungen und/oder Schaden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Haar, Kleidung, Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs immer in sicherer Entfernung halten.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

- Nicht im Freien verwenden.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Basisgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

## 2. EINLEITUNG

### **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cuisinart Precision Stand Mixers!**

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

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

## 3. PRODUKTÜBERSICHT (siehe Umverpackung)

1. **500 Watt Motor**
2. **Multifunktionsarm**
3. **Anschluss für Zubehör**
4. **Kopfhub-Entriegelungshebel**
5. **Ein/Aus und Geschwindigkeitsregler**
6. **5,2L Schüssel aus rostfreiem Edelstahl**
7. **Spritzschutz mit Ausgießer**
8. **Knethaken**
9. **Flacher Rührstab zum Mixen**
10. **Professioneller Rührbesen**

## 4. GEBRAUCH

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schüssel und das Zubehör in warmer Seifenlauge.

**ANM.:** Keines der Teile mit scheuernden Reinigungsmitteln oder harten Gegenständen reinigen.

### **A. ZUSAMMENSETZEN DER KÜCHENMASCHINE**

#### **Anheben des Multifunktionsarms**

Den Entriegelungshebel nach unten drücken und den Arm anheben, bis er einrastet.

#### **Anbringen und Entfernen von Zubehör**

Vergewissern Sie sich, dass der Multifunktionsarm in der gehobenen Position eingerastet ist. Den flachen Rührstab, den professionellen Rührbesen oder den Knethaken am Zubehöranschluss befestigen und dabei darauf achten, dass der Zapfen am Anschluss mit der Aussparung im Aufsatz übereinstimmt. Den Multifunktionsarm mit einer Hand abstützen und mit der anderen Hand den Aufsatz nach oben drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Zum Abnehmen nach oben drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis sich der Aufsatz entfernen lässt.

## Einsetzen der Arbeitsschüssel

Die Schüssel auf die Basis stellen und im Uhrzeigersinn festdrehen.

## Senken des Multifunktionsarms

Den Arm der Küchenmaschine mit einer Hand abstützen, den Entriegelungshebel nach unten drücken und den Multifunktionsarm vollständig senken, bis er einrastet.

### Den Spritzschutz mit Ausgießer befestigen

Nachdem Sie einen Aufsatz angebracht und den Multifunktionsarm abgesenkt haben, schieben Sie den Spritzschutz auf die Schüssel (vergewissern Sie sich, dass der Schutz richtig herum angebracht ist, indem Sie sicherstellen, dass Sie das Cuisinart-Logo korrekt lesen können). Befestigen Sie den Ausgießer, indem Sie ihn in die Laschen des Spritzschutzrings einsetzen und einschieben. Der Spritzschutzring kann in alle Richtungen gedreht werden, um das Hinzufügen von weiteren Zutaten zu erleichtern.

## B. BETRIEB UND EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN

Wählen Sie zunächst den Aufsatz aus, der für die Zutaten geeignet ist, die Sie verarbeiten möchten. Als Anhaltspunkt können die drei Zubehörteile für die folgenden Funktionen verwendet werden:

### Flacher Rührstab (für normale bis schwere Mischungen) (8)

Rühren, mixen oder schlagen - perfekt für Kuchen-oder Keksteig, Zuckerguss und Kartoffelpüree.

### Professioneller Rührbesen (für Mischungen, in die Luft eingearbeitet werden muss) (9)

Ideal zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Meringues, Käsekuchen und Mousse.

**ANMERKUNG:** Verwenden Sie den Rührbesen nicht für schwere Mischungen (z. B. für das Aufschlagen von Fett und Zucker) - hierdurch könnte der Aufsatz beschädigt werden.

### Knethaken (zum Mischen und Kneten von Teig) (10)

Ideal für Brot, Brötchen, Pizza und Pasta.

**ACHTUNG:** Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Küchenutensilien während des Betriebs stets von den Aufsätzen fern. Die Aufsätze drehen sich während des Gebrauchs mit hoher Geschwindigkeit - halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.

Nachdem Sie den entsprechenden Aufsatz angebracht und den Multifunktionsarm abgesenkt haben, wählen Sie eine für Ihr Rezept geeignete Geschwindigkeitsstufe. Die Geschwindigkeitseinstellungen können aufgrund einer Reihe von Faktoren wie Menge, Temperatur und Konsistenz der Zutaten variieren. Die nachstehende Tabelle dient als allgemeine Orientierungshilfe.

Verwendung	Low Einstellungen (1-4)	Mittlere instellungen (5-8)	Hohe instellungen (9-12)
Einsieben von trockenen Zutaten Unterheben von Zutaten, wie z. B. Beigaben	•		
Schlagen von Sahne & Eiweiß (Geschwindigkeit schrittweise erhöhen)	•	•	•

Verwendung	Low Einstellungen (1-4)	Mittlere Einstellungen (5-8)	Hohe Einstellungen (9-12)
Mixen von schnellen Gebäckteigen (Muffins usw.)	•	•	
Butter und Zucker cremig rühren	•	•	
Untermischen von Eiern		•	•
Brotteig kneten		•	
Pastateig kneten		•	
“Einschneiden“ von Butter in Mehl (für Gebäck/Kuchenteig)	•	•	
Kartoffeln/Gemüse zu Püree verarbeiten		•	•

Um die Küchenmaschine in Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um das Gerät einzuschalten, und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe von 1 bis 12 (die blaue Anzeige am Regler leuchtet auf). Den Regler gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu verringern. Zum Ausschalten auf '0' drehen.

### Maximale Kapazitäten

Um zu vermeiden, dass Zutaten auslaufen oder der Motor beziehungsweise die Zubehörteile beschädigt werden, beachten Sie bitte die unten aufgeführten Höchstmengen. Achten Sie darauf, dass Sie diese Werte nicht überschreiten.

- Teig (die meisten Brot-, Pizzateige) - 1200 g gesamte Zutatenmenge
- Schlagsahne – 1,4L
- Eiweiß - von 12 großen Eiern

### C. TIPPS UND TRICKS

#### Allgemeine Tipps

- Achten Sie darauf, dass Sie die Mengenangaben genau einhalten und jeden Schritt des Rezepts sorgfältig befolgen - achten Sie darauf, nicht zu stark oder zu wenig zu mixen.
- Bei den meisten Rezepten lassen sich Produkte aus dem Kühlschrank wie Butter, Milch und Eier besser verarbeiten, wenn sie auf Zimmertemperatur verwendet werden.
- Während der Verarbeitung kann es manchmal notwendig sein, die Schüsselwand abzuschaben. Verwenden Sie einen Spatel, um die Seiten gelegentlich abzuschaben. Keine Utensilien aus Metall verwenden.

#### Brot backen

- Verwenden Sie den Knethaken für die Brotherstellung.
- Die Kruste weicher, wenn Milch anstelle von Wasser verwendet wird.
- Verwenden Sie zum Brotbacken keine Margarine - die Struktur ist anders, und daher auch das Resultat.

- Wenn Sie zu viel Flüssigkeit verwenden oder an einem feuchten Tag backen, kann es passieren, dass Ihr Brot zusammenfällt oder die Oberfläche faltig wird.
- Wenn ein Rezept eine bestimmte Mehlsorte vorsieht, verwenden Sie das empfohlene Mehl. Wenn Sie kein Brotmehl haben, können Sie auch ungebleichtes Allzweckmehl verwenden, aber Ihr Brot geht möglicherweise nicht ganz so stark auf, da es weniger Gluten enthält.

## **Kuchen backen**

- Verwenden Sie zum Mischen von Kuchenteig den flachen Rührstab.
- Alle Zutaten und die Arbeitsschüssel müssen Zimmertemperatur haben. Bei Zimmertemperatur lassen sich die Zutaten leichter einarbeiten und vermischen.
- Füllen Sie den Teig sofort nach der Zubereitung in die Formen und backen Sie sie unverzüglich.
- Kuchen in den Formen abkühlen lassen, bis sie sich kühl anfühlen, dann aus den Formen nehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

## **Eiweiß**

- Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel makellos sauber und trocken ist, bevor Sie beginnen.
- Zum Schlagen sollte Eiweiß vorzugsweise auf Zimmertemperatur sein.
- Fügen Sie beim Schlagen von Eiweiß eine kleine Menge Säure wie Weinstein, Zitronensaft oder Essig hinzu, um das Eiweiß zu stabilisieren und ihm optimales Volumen und Steifigkeit zu geben. Verwenden Sie 1/8 Teelöffel Weinstein pro großes Eiweiß.
- Die für das Aufschlagen von Eiern erforderliche Zeit hängt von der Temperatur und dem Alter der verwendeten Eier sowie von der Temperatur/Luftfeuchtigkeit in der Küche ab. Während des Schlagens genau beobachten.
- Das zimmerwarme Eiweiß in die Schüssel geben.
- Den sauberen, trockenen Rührbesen befestigen. Das Eiweiß zunächst auf Stufe 1 schlagen, dann allmählich bis auf Stufe 6 erhöhen, bis es schaumig wird, dann allmählich auf Stufe 12 erhöhen.
- Wenn das Eiweiß anfangs zu schnell geschlagen wird, ist die Struktur nicht so stabil und fest. Zu stark geschlagenes Eiweiß trennt sich ebenfalls oder fällt zusammen.
- Zucker langsam und allmählich in den Eischnee mischen, sobald das Eiweiß zu schäumen beginnt. Zucker immer langsam und in einem gleichmäßigen Strahl am Rand der Schüssel entlang hinzugeben. Nicht direkt auf den Eischnee geben, da dieser sonst zusammenfällt.
- Eiweiß wird beim Schlagen zunächst schaumig, danach wird es immer steifer und beginnt seine Form zu behalten.
- Als Nächstes bilden sich weiche Spitzen - dies ist der Fall, wenn die sich obersten Spitzen wieder zusammenfallen, wenn der Rührbesen angehoben wird - weiche Spitzen werden oft für Mousse oder Soufflés benötigt.
- Die nächste Stufe sind mittelsteife bis steife Spitzen - dies wird für Rezepte wie Meringues verwendet - das Eiweiß erscheint trocken, die Spitzen halten ihre Form und das Eiweiß ist glänzend.

## **Schlagsahne**

Der Unterschied zwischen Doppelrahm und Schlagsahne ist der Butterfettgehalt. Doppelrahm hat einen höheren Butterfettgehalt als Schlagsahne. Je höher der Butterfettgehalt ist, desto länger bleibt sie steif.

Sahne mit geringerem Fettgehalt kann auch zum Aufschlagen verwendet werden, bleibt aber nicht so lange steif.

Das Volumen der Sahne verdoppelt sich im Allgemeinen, wenn sie aufgeschlagen wird.

## **Für die Herstellung von Schlagsahne**

- Nehmen Sie gut gekühlte Sahne, die Rührschüssel und den professionellen Rührbesen (stellen Sie die Schüssel und den Rührbesen mindestens 15 Minuten ins Gefrierfach, bevor Sie die Sahne schlagen). Die Raumtemperatur sollte nicht zu hoch sein.
- Schlagen Sie die Sahne auf niedriger Stufe, bis sich kleine Blasen bilden - das dauert etwa 30 Sekunden.
- Erhöhen Sie die Geschwindigkeit allmählich auf Stufe 12 und schlagen Sie weiter, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben - schlagen Sie nicht zu viel - es dauert nur wenige Sekunden, bis die Sahne von einer schönen glatten Konsistenz zu einer leicht körnigen wechselt.
- Zucker sollte gesiebt werden, bevor er in die Sahne gemischt wird.
- Hören Sie auf, die Sahne zu schlagen, wenn sie ihr Volumen verdoppelt hat - sie sollte glatt, cremig und dick sein und entweder weiche oder steife Spitzen bilden.

## **D. REINIGUNG UND PFLEGE**

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung alle Teile gründlich reinigen. Nach Beendigung des Mischvorgangs den Temperaturregler auf '0/OFF drehen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

### **Gerätebasis**

Das Gehäuse des Geräts kann mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie niemals ein Scheuermittel oder einen Scheuerschwamm. Nicht in Wasser tauchen.

### **Arbeitsschüssel**

Nehmen Sie die Arbeitsschüssel vor dem Reinigen aus der Küchenmaschine. Die Schüssel kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel.

### **Zubehörteile**

Entfernen Sie die Aufsätze vor dem Reinigen aus der Küchenmaschine. Rührstab, Knethaken, Spritzschutz und Ausgießer können von Hand oder in der Spülmaschine (oberstes Fach) gereinigt werden.

**BITTE BEACHTEN:** Der professionelle Rührbesen ist nicht spülmaschinenfest und sollte daher mit der Hand gewaschen werden. Alle Zubehörteile sollten vor dem Verstauen gründlich getrocknet werden.

## **E. FEHLERBEHEBUNG**

Wenn die Küchenmaschine nicht anspringt, vergewissern Sie sich bitte, dass der Multifunktionsarm abgesenkt und fest eingerastet ist. Lassen Sie den Multifunktionsarm nicht mit seinem vollen Gewicht in die untere Position fallen, ohne ihn abzustützen, da sonst das Gerät beschädigt werden könnte.

Wenn die Küchenmaschine sich von selbst ausschaltet, ist das Gerät möglicherweise überhitzt. Ihre Küchenmaschine ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet, der sie zum Schutz des Motors abschaltet.



Für den unwahrscheinlichen Fall, dass dies geschieht:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verringern Sie die Belastung, indem Sie einige Zutaten entfernen, und lassen Sie die Küchenmaschine einige Minuten lang stehen.
- Den Netzstecker wieder anschließen und erneut die Geschwindigkeit einstellen. Wenn das Gerät beim Einschalten mit dem Geschwindigkeitsregler noch nicht startet, warten Sie noch einige Zeit, bevor Sie es erneut versuchen.

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN  
VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

- Volg altijd deze veiligheidswaarschuwingen op wanneer u dit apparaat gebruikt, om persoonlijk letsel, of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruiksaanwijzing.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt, of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Er dient altijd toezicht gehouden te worden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met dit apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat dient niet te worden gebruikt door kinderen. Houd het tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer nadat het beschadigd of gevallen is. Neem in geval van schade of als het apparaat een storing vertoont, contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie hoofdstuk 'After Sales Service' voor meer informatie).
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij schade aan het snoer onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant. Stuur het apparaat terug naar de klantenservice (raadpleeg het gedeelte 'After Sales Service' voor meer informatie). De consument dient zelf geen

reparaties uit te voeren.

- Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact.
- Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om het apparaat heen.
- Controleer altijd of uw voltage overeenkomt met het voltage op het apparaat; dit wordt aangegeven aan de onderkant van het apparaat.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat of wanneer u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Alleen voor gebruik binnenshuis en voor huishoudelijk gebruik.
- Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice (zie sectie 'After Sales Service').



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

### **Veiligheid tijdens gebruik**

Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele reclame labels of stickers van de precisie-standmixer.

- Gebruik de standmixer niet voor iets anders dan waarvoor hij bedoeld is. Cuisinart aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid als het apparaat onjuist wordt gebruikt of als deze instructies

niet worden opgevolgd.

- Pas op bij het optillen van dit apparaat, het is zwaar. Zorg ervoor dat de kop goed is vergrendeld in de lage stand.
- Plaats de standmixer op een stabiele, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Zet de snelheidsregeling in de UIT-stand ('0') en haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u de mixer niet gebruikt, voordat u accessoires of hulpstukken plaatst of verwijdert, na gebruik en voordat u hem gaat schoonmaken.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt een heet gasfornuis of kookplaat en plaats hem niet in een warme oven. Houd de roestvrijstalen kom uit de buurt van warmtebronnen zoals fornuizen, ovens of magnetrons.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen. Voorkom dat het snoer in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Gebruik geen andere accessoires bij dit apparaat dan die, die worden aanbevolen door Cuisinart.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd contact met bewegende onderdelen accessoires. Pas op voor uw handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei als het apparaat in gebruik is, om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl hij aanstaat. Gebruik het apparaat niet buiten.
- Om een elektrische schok te voorkomen, het apparaat niet in water of andere vloeistoffen plaatsen.

## 2. INLEIDING

### **Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Precisie-standmixer!**

Cuisinart stelt zich al meer dan 30 jaar ten doel om de allerbeste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart-producten zijn zo ontworpen dat ze uitzonderlijk lang meegaan, eenvoudig in gebruik zijn, en dag in dag uit uitstekende prestaties leveren.

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

## 3. PRODUCTGIDS (zie voorpagina)

1. **Motor van 500 watt**
2. **Kantelbare kop**
3. **Accessoirepoort**
4. **Ontgrendelingshendel om de kop te laten kantelen**
5. **Snelkeuzeknop aan/uit**
6. **5,2 L roestvrijstalen mengkom**
7. **Spatscherm met schenktuit**
8. **Deeghaak**
9. **Platte menghaak**
10. **Professionele garde**

## 4. GEBRUIK

Was vóór het eerste gebruik de kom en de accessoires af in een warm sopje.

**NB:** Maak de onderdelen niet schoon met schurende reinigingsmiddelen of harde voorwerpen.

### **A. DE STANDMIXER IN ELKAAR ZETTEN**

#### **De kop kantelen**

Druk de ontgrendelingshendel naar beneden en kantel de kop omhoog totdat hij vastklikt.

#### **Het plaatsen en verwijderen van accessoires**

Zorg dat de kop omhooggekanteld is. Plaats de platte menghaak, de professionele garde of de deeghaak in de accessoirepoort en zorg dat het nokje van de poort op één lijn ligt met de opening in het accessoire. Geef met uw andere hand tegendruk aan de kop terwijl u het accessoire erin duwt en linksom draait totdat hij vastklikt. Om het accessoire weer te verwijderen, duwt u hem eerst omhoog en draait u het rechtsom totdat hij is ontgrendeld.

#### **Plaats de mengkom.**

Plaats de kom op de basis en draai hem naar rechts om hem vast te zetten.

#### **De kop naar beneden kantelen**

Druk de ontgrendelingshendel met de ene hand naar beneden en duw de kop van de standmixer met de andere hand omlaag, totdat hij vastklikt.

## Het plaatsen van het spatscherm met schenkruit

Nadat u een accessoire hebt geplaatst en de kop van de standmixer weer hebt laten zakken, schuift u het spatscherm over de kom (het spatscherm is goed aangebracht als het Cuisinart-logo goed leesbaar is). Bevestig de schenkruit door deze in de lipjes op de ring van het spatscherm te plaatsen en schuif hem op zijn plaats. De spatschermring kan naar alle kanten gedraaid worden om eenvoudig meer ingrediënten toe te voegen.

## B. BEDIENING EN ADVIESSNELHEDEN

Kies eerst welk accessoire geschikt is voor de ingrediënten die u wilt mengen. Als richtlijn zijn de drie accessoires voor de volgende functies te gebruiken:

### Platte menghaak (voor normale tot zware mengsels) (8)

Om mee te roeren, te mengen of te kloppen - ideaal voor cakes, koekjes, beslag, gebak, glazuur en aardappelpuree.

### De professionele garde (voor mengsels die luchtig moeten worden) (9)

Ideaal voor het kloppen van eieren of room, of om meringues, cheesecakes en mousses mee te maken.

**LET OP:** Gebruik de professionele garde niet voor zware mengsels (bijvoorbeeld om boter en suiker romig te maken). Daar kan hij door beschadigen.

### Deeghaak (voor het mengen en kneden van deeg) (10)

Ideaal voor brood, kleine broodjes, pizza en pasta.

**WAARSCHUWING:** Houd handen, haar, kledingspatels en ander keukengerei tijdens het gebruik altijd uit de buurt van de accessoires. De accessoires zullen tijdens gebruik snel draaien – blijf uit de buurt van de bewegende onderdelen.

Nadat u het juiste accessoire hebt aangebracht en de mengkop hebt laten zakken, dient u een geschikte snelheidsinstelling voor uw recept te kiezen. Snelheidsinstellingen kunnen variëren afhankelijk van een aantal factoren, zoals hoeveelheid, temperatuur en consistentie van ingrediënten. Zie onderstaande tabel als algemene richtlijn.

Gebruik	Low (1-4)	Medium (5-8)	High (9-12)
Droge ingrediënten zeven Om ingrediënten ergens voorzichtig doorheen te scheppen	•		
Om slagroom en eiwit te kloppen (en geleidelijk de snelheid op te voeren)	•	•	•
Om snel deeg te mixen (voor muffins, enz.)	•	•	
Om roomboter en suiker romig kloppen	•	•	
Om eieren één voor één toe te voegen		•	•
Om brooddeeg te kneden		•	

<b>Gebruik</b>	<b>Low (1-4)</b>	<b>Medium (5-8)</b>	<b>High (9-12)</b>
Om pastadeeg te kneden		•	
Om boter door bloem te snijden (voor gebak)	•	•	
Om aardappelen/groenten te stampen		•	•

Om de standmixer te bedienen draait u de snelheidsknop naar rechts om het apparaat aan te zetten en selecteert u een gewenste snelheidsinstelling van 1 tot 12 (het blauwe lampje op de draaiknop gaat branden). Draai de knop naar links om de snelheid te vertragen. Draai naar 'O' om uit te schakelen.

### **Maximale capaciteit**

Raadpleeg de maximale capaciteit hieronder om morsen van ingrediënten of schade aan de motor en accessoires te voorkomen. Zorg ervoor dat deze hoeveelheden niet worden overschreden.

- Deeg (meeste broodsoorten, pizza) - totaal aan ingrediënten 1200 g
- Slagroom – 1,4 liter
- Eiwitten – 12 grote

## **C. HANDIGE TIPS**

### **Algemene tips**

- Meet ingrediënten zorgvuldig af en volg elke stap van het recept goed- let op dat u niet te lang of te kort mixt.
- Bij de meeste recepten zijn gekoelde producten zoals boter, melk en eieren beter te verwerken als ze op kamertemperatuur zijn.
- Het kan soms nodig zijn om even langs de wanden van de kom te schrapen tijdens het mengen. Gebruik daarvoor een spatel. Gebruik hiervoor geen metalen lepel.

### **Brood bakken**

- Gebruik de deeghaak om brood te maken.
- Bij gebruik van melk in plaats van water zal de korst minder knapperig zijn.
- Gebruik om brood te bakken geen smeerbare boter uit een kuipje (voor op het brood) – dat heeft een andere structuur en werkt niet zo goed.
- Als u te veel vocht gebruikt of op een vochtige dag bakt, kan uw brood inzakken of bovenop gaan kreuken.
- Als een recept een specifiek soort meel aanbeveelt, gebruik dat dan ook. Als u geen bloem hebt, kunt u ook roggebloem gebruiken maar het brood zal dan misschien minder goed rijzen omdat er minder gluten in zitten.

### **Cake bakken**

- Gebruik de platte menghaak om cakebeslag te mixen.
- Zorg dat alle ingrediënten en de mengkom op kamertemperatuur zijn. Ingrediënten op kamertemperatuur zijn gemakkelijker te verwerken en te mengen.
- Vul de cakevorm direct na het mengen en bak de cake meteen.

- Laat de cake in de vorm afkoelen tot u hem kunt vastpakken, en haal hem dan uit de vorm om hem verder af te laten koelen op een rooster.

## **Eiwitten**

- Zorg dat de mengkom brandschoon en droog is voordat u begint.
- Eiwitten die op kamertemperatuur zijn, zijn het beste te kloppen.
- Voeg een beetje zuur toe, zoals citroensap, azijn of wijnsteen wanneer u de eiwitten klopt om ze te stabiliseren en zo hun optimale volume en stijfheid te laten bereiken. Gebruik 1/8 theelepel wijnsteen per groot eiwit.
- De tijd die nodig is om eieren te kloppen hangt af van de temperatuur en de versheid van het eiwit en van de temperatuur/vochtigheid in de keuken. Blijf goed opletten tijdens het kloppen.
- Doe de eiwitten, die op kamertemperatuur zijn, in de kom.
- Plaats de schone, droge professionele garde. Begin met het kloppen van de eiwitten op snelheid 1 en verhoog geleidelijk aan de snelheid naar 6 tot ze schuimig zijn, en verhoog daarna geleidelijk aan de snelheid naar 12.
- Als eiwitten al meteen in het begin te snel worden geklopt zal de structuur niet zo stabiel of sterk zijn. Ook eiwitten die te lang zijn geklopt zullen schiften of inzakken.
- Voeg de suiker langzaam en geleidelijk toe zodra de eiwitten beginnen te schuimen. Voeg de suiker altijd langzaam toe, in een gelijkmatige stroom langs de zijkant van de kom. Gooi het niet rechtstreeks op de eiwitten want daardoor zullen ze inzakken.
- Als eiwitten worden geklopt, worden ze eerst schuimig en daarna stijver en houden hun vorm beter vast.
- Vervolgens ontstaan er zachte pieken – dit is wanneer de punten van de pieken van de garde vallen als u die omhoog houdt. Voor mousses of soufflés zijn vaak deze zachte pieken nodig.
- De volgende fase is matige tot stijve pieken – dit wordt gebruikt in recepten voor bijvoorbeeld meringues. De eiwitten zien er dan droog uit en de pieken zullen hun vorm behouden en glanzen.

## **Slagroom kloppen**

In Engelse recepten wordt vaak gesproken over 'double cream'. Deze dubbele room heeft een hoger botervetgehalte (48%) dan de Nederlandse slagroom. Als het botervetgehalte hoger is, blijft de room langer stabiel.

Hollandse slagroom is zeer geschikt om te kloppen, maar blijft niet zo lang stevig. Slagroom verdubbelt over het algemeen in volume als het geklopt is.

## **Slagroom maken**

- Gebruik koude slagroom, een koude mengkom en een koude professionele garde (plaats de kom en de garde minimaal 15 minuten in de vriezer voordat u de slagroom gaat kloppen). De kamertemperatuur dient niet te warm te zijn.
- Klop de slagroom op een lage snelheid tot er bubbeltjes ontstaan - dit duurt ongeveer 30 seconden.
- Verhoog geleidelijk aan de snelheid naar stand 12 en blijf kloppen totdat u de gewenste consistentie hebt bereikt – Klop niet te lang door! Binnen enkele seconden kan de slagroom namelijk van een mooie gladde consistentie in een korrelige structuur overgaan.
- Suiker dient te worden gezeefd voordat het wordt toegevoegd aan de room.
- Stop met kloppen als het volume van de slagroom is verdubbeld – het moet glad, romig en dik zijn, en zachte of stijve pieken vormen.



## D. REINIGING EN ONDERHOUD

Maak voor het eerste gebruik en steeds na gebruik elk onderdeel goed schoon.

Als u klaar bent met mixen, draait u de knop naar uit-stand '0' en haalt u de stekker uit het stopcontact.

### Behuizing

De machinebasis kan worden schoongemaakt met een vochtig doekje. Gebruik nooit een schuurmiddel of een schuurspons. Dompel het apparaat niet onder water.

### Kom

Haal de mengkom uit de standmixer voordat u hem gaat afwassen. De kom kan met de hand of in de vaatwasmachine worden afgewassen. Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel.

### Accessoires

Verwijder de accessoires uit de standmixer voordat u ze gaat afwassen. Het roerblad, de deeghaak, het spatscherm en de schenktuit kunnen met de hand of in de vaatwasmachine worden afgewassen (in het bovenste rek).

**LET OP:** De professionele garde is niet vaatwasmachinebestendig en dient met de hand te worden afgewassen. Alle accessoires moeten goed droog zijn voordat ze worden opgeborgen.

## E. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als de standmixer niet start, controleer dan of de kop helemaal naar beneden is gekanteld en vastgeklit is. Laat de kop niet met zijn volledige gewicht naar beneden vallen zonder hem te ondersteunen. Dit zou namelijk het apparaat kunnen beschadigen.

Als de standmixer uit zichzelf stopt, is het apparaat mogelijk oververhit geraakt. De standmixer is voorzien van een overbelastingsbeveiliging, waardoor hij automatisch wordt uitgeschakeld, ter bescherming van de motor.

Mocht dit bij hoge uitzondering gebeuren:

- Zet de mixer dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verminder de belasting door een deel van de ingrediënten te verwijderen en laat de mixer enkele minuten uit staan.
- Steek de stekker weer in het stopcontact en stel de snelheid opnieuw in. Als de standmixer niet wil starten wanneer u de snelkeuzeknop aanzet, laat het apparaat dan nog wat langer uit staan.

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

- Rispettare sempre le istruzioni di sicurezza nell'utilizzare questo apparecchio, al fine di evitare infortuni o danni all'apparecchio stesso. L'apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto nel presente libretto istruzioni.
- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza separati.
- Non è previsto che l'apparecchio sia utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con questo prodotto.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da dei bambini. Tenere fuori della portata dei bambini, sia durante che dopo l'uso.
- Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso, per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare il Servizio Clienti Cuisinart (consultare la sezione " After Sales Service" per maggiori informazioni).
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Se danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al Centro

Assistenza (consultare la sezione “UK After Sales Service” per maggiori informazioni). Nessuna riparazione deve essere tentata dall’utente.

- Per staccare dalla presa elettrica, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla struttura principale dell’apparecchio durante o dopo l’uso.
- Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata, riportata sul fondo dell’apparecchio.
- Staccare sempre l’apparecchio dalla presa di corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Solo per uso domestico, interno.
- Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe e apparecchi. Siamo un’azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (per maggiori informazioni consultare la sezione “ After Sales Service”).



**AVVERTENZA:** I sacchetti in polietilene sull’apparecchio o gli imballaggi possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.

### **Sicurezza durante l’utilizzo**

- Prima del primo utilizzo, togliere tutti materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali dal frullatore planetario di precisione.
- Non usare il frullatore planetario per scopi diversi da quelli per cui è previsto. Cuisinart non assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo improprio o di mancato rispetto delle presenti

istruzioni.

- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, perché è pesante. Controllare che la testa sia correttamente bloccata nella posizione ribassata.
- Posizionare il frullatore planetario su una superficie stabile, regolare, vicino a una presa di corrente.
- Ruotare il controllo della velocità in posizione OFF, "0" e staccare dalla corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di attaccare o staccare accessori e parti mobili, dopo l'uso o prima di pulirlo.
- Non posizionare vicino o su fornelli elettrici o a gas, né in un forno caldo. Tenere la ciotola in acciaio inox lontano da fonti di calore come piani cottura, forni tradizionali o a microonde.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo della cucina o del piano di lavoro. Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con fonti di calore
- Con questo apparecchio, non usare mai accessori diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- **ATTENZIONE:** Evitare il contatto con parti e accessori in movimento. Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, lontani dagli accessori al fine di ridurre il rischio di infortuni personali e/o danni all'apparecchio.
- Controllare sempre le mani siano asciutte prima di togliere la spina dalla presa elettrica.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se in funzione.
- Non usare all'esterno o all'aperto.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai in acqua o altro liquido la struttura base con il motore elettrico.

## 2. INTRODUZIONE

### **Complimenti per l'acquisto del frullatore planetario di precisione Cuisinart!**

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

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

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

1. **Motore da 500 Watt**
2. **Testa inclinabile planetaria**
3. **Attacco accessorio**
4. **Testa con leva di sollevamento**
5. **Comando velocità On/Off**
6. **Ciotola miscelazione in acciaio inox 5,2L**
7. **Paraspruzzi con beccuccio versatore**
8. **Gancio per impasti**
9. **Frusta piatta per miscelare**
10. **Frusta dello chef**

## 4. USO

Prima del primo utilizzo, lavare la ciotola e gli accessori in acqua calda e sapone.

**N.B.** Non usare detersivi abrasivi o oggetti duri per lavare.

### **A. MONTAGGIO DEL FRULLATORE PLANETARIO**

#### **Sollevare la testa per miscelare**

Premere l'apposita leva per sollevare la testa e mantenerla in posizione sollevata.

#### **Inserire e togliere gli accessori**

Controllare che la testa sia in posizione sollevata. Agganciare la frusta piatta per miscelare, la frusta dello chef o il gancio per impasti all'attacco accessorio, in modo che la linguetta posta sull'attacco si allinei allo spazio corrispondente presente nell'accessorio. Sostenere la testa per miscelare con una mano mentre, con l'altra, l'accessorio viene spinto verso l'alto e poi ruotato in senso antiorario fino a bloccarsi. Per togliere l'accessorio, spingere verso l'alto e ruotare in senso orario fino a liberarlo.

#### **Attacco della ciotola**

Collocare la ciotola sulla base e girare in senso orario per bloccare in posizione.

### Abbassare la testa per miscelare

Sostenere la testa del frullatore planetario con una mano, premere verso il basso la leva di sblocco, quindi abbassare completamente la testa per miscelare fino a quando non si blocca in posizione.

### Attaccare il paraspruzzi con beccuccio versatore

Dopo aver inserito un accessorio e abbassato la testa del frullatore planetario, far scorrere il paraspruzzi sulla ciotola (controllare che il paraspruzzi sia posizionato in modo corretto: il logo Cuisinart deve essere perfettamente leggibile). Attaccare il beccuccio versatore negli inserti dell'anello del paraspruzzi, per poi farlo scorrere in posizione. L'anello del paraspruzzi può essere ruotato in qualsiasi direzione, in modo da poter aggiungere facilmente eventuali ingredienti.

## B. FUNZIONAMENTO E VELOCITÀ CONSIGLIATE

Per iniziare, selezionare il tipo di accessorio adatto per il tipo di ingredienti da miscelare. Come guida, i tre accessori possono essere usati per le seguenti funzioni:

### Frusta piatta per miscelare (per composti da normali a pesanti) (8)

Agitare, miscelare o sbattere – Perfetto per torte, biscotti, pastelle, pasticceria, glassature/coperture e purè di patate.

### Frusta dello chef (per composti in cui deve essere incorporata aria) (9)

Ideale per sbattere uova, creme, meringhe, cheesecake e mousse.

**NOTA BENE:** Non utilizzare la frusta dello chef per composti pesanti (per es. per ridurre in crema grassi e zucchero) – ciò potrebbe danneggiare l'accessorio.

### Gancio per impasti (per miscelare lavorare impasti) (10)

Ideale per pane, panini, pizza e pasta.

**AVVERTENZA:** Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, lontani dagli accessori. Gli accessori ruotano ad alta velocità durante l'uso – tenersi a distanza delle parti in movimento.

Una volta inserito l'accessorio adatto e abbassato la testa per miscelare, occorre scegliere una velocità idonea al tipo di ricetta. Le impostazioni di velocità possono variare in funzione di numerosi fattori come la quantità, la temperatura e la consistenza degli ingredienti. Consultare la tabella riportata di seguito come guida generale.

Funzionamento	Velocità basse (1-4)	Velocità medie (5-8)	Velocità elevate (9-12)
Setacciare ingredienti asciutti Incorporare ingredienti aggiuntivi	•		
Montare la panna e gli albumi (aumentando gradualmente la velocità)	•	•	•
Miscelare impasti veloci (muffin, ecc.)	•	•	
Ridurre in crema burro e zucchero	•	•	

Funzionamento	Velocità basse (1-4)	Velocità medie (5-8)	Velocità elevate (9-12)
Incorporare le uova		•	•
Lavorare l'impasto per il pane		•	
Lavorare l'impasto per la pasta		•	
"Tagliare" il burro nella farina (per impasti di pasticceria/dolci)	•	•	
Ridurre in purea patate/verdure		•	•

Per attivare il frullatore planetario, girare il comando della velocità in senso orario per accendere l'apparecchio. Selezionare la velocità desiderata da 1 a 12 (si accende la luce blu sul comando). Ruotare il comando in senso antiorario per ridurre la velocità. Mettere su "O" per spegnere.

### Capacità massime

Per evitare fuoriuscite di ingredienti, o danni a motore e accessori, rispettare le capacità massime riportate di seguito. Prestare la massima attenzione per non superare le quantità indicate.

- Impasti (per molti tipi di pane, pizza) – 1200 g di ingredienti combinati
- Panna da montare – 1,4 L
- Albumi – 12 uova grandi

## C. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### Consigli generali

- Accertarsi di aver applicato le misurazioni estese e seguire con attenzione ogni fase della ricetta – prestare attenzione per non miscelare troppo o troppo poco.
- Per la maggior parte delle ricette, ingredienti refrigerati come burro, latte e uova si incorporano meglio nella ricetta se usati a temperatura ambiente.
- Raschiare la ciotola può essere talvolta necessario durante la miscelazione. Utilizzare la spatola per raschiare i lati di tanto in tanto. Non usare cucchiai metallici.

### Pane

- Usare il gancio per impasti per preparare il pane.
- L'utilizzo del latte al posto dell'acqua permette di realizzare una crosta più soffice.
- Per preparare l'impasto del pane, evitare di usare margarina – ha struttura diversa e non si combina bene.
- Se si usa troppo liquido, o se si prepara l'impasto in una giornata umida, il pane potrebbe rischiare di abbassarsi o di corrugarsi sulla parte superiore.
- Se una ricetta impone un tipo specifico di farina, usare la farina consigliata. Se non si dispone di farina per pane, è possibile sostituirla con farina non sbiancata multiuso. In questo caso, tuttavia, il pane potrebbe non lievitare come desiderato, data la minor quantità di glutine.

### Dolci

- Usare la frusta piatta per miscelare pastelle e impasti per dolci.

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. A temperatura ambiente, infatti, gli ingredienti si incorporano e si combinano più rapidamente.
- Riempire gli stampi immediatamente dopo aver miscelato gli ingredienti, quindi infornare subito.
- Lasciar raffreddore nello stampo fino a quando il dolce si presenta fresco al tatto. Estrarre i dolci dagli stampi per ultimare il raffreddamento su una griglia.

## **Albumi**

- Controllare che la ciotola sia perfettamente pulita e asciutta prima di lavorarvi gli ingredienti.
- Per essere montati al meglio, gli albumi devono essere a temperatura ambiente.
- Aggiungere una piccola quantità di componente acida (cremor tartaro, succo di limone o aceto) agli albumi da montare a neve, al fine di stabilizzarli e di ottenere volume e compattezza ottimali. Usare 1/8 di cucchiaino di cremor tartaro per ogni uovo di grandi dimensioni.
- Il tempo necessario per montare gli albumi varia in base alla temperatura e all'età delle uova, oltre che alla temperatura/umidità della cucina. Tenere sempre sotto controllo tutto il processo.
- Mettere nella ciotola gli albumi a temperature ambiente.
- Attaccare la frusta dello chef, che deve essere pulita e asciutta. Iniziare a montare gli albumi alla velocità 1. Aumentare gradualmente fino alla velocità 6 in modo da ottenere un composto spumoso. Poi, sempre gradualmente, portare la velocità fino a 12.
- Se gli albumi vengono montati troppo rapidamente, all'inizio la struttura non risulterà stabile, né compatta. Gli albumi montati eccessivamente possono impazzire o smontarsi.
- Aggiungere lo zucchero in modo lento e graduale agli albumi che iniziano a montare. Lo zucchero deve sempre essere aggiunto in modo lento e costante lungo le pareti della ciotola. Non aggiungere lo zucchero direttamente sopra gli albumi perché così potrebbero smontarsi.
- Nel montarli, gli albumi assumono, prima, una consistenza spumosa, per poi diventare più compatta che, alla fine, manterranno.
- Successivamente, si formano delle punte morbide rivolte verso l'alto. Questo avviene quando le estremità "ricadono" nel sollevare e togliere la frusta. Queste punte morbide sono spesso necessarie per mousse o soufflé.
- La fase successiva riguarda punte da medie a rigide. Si usa in ricette come le meringhe. Gli albumi appariranno asciutti, luminosi, e le estremità manterranno la loro forma a punta.

## **Panna**

Panna intera e da montare differiscono per contenuto di grassi. La prima ne ha un contenuto più alto. Un maggior contenuto di grassi permette al risultato finale di restare più stabile più a lungo. Anche la panna da cucina può essere montata, ma la durata sarà inferiore. La panna montata, in genere, raddoppia di volume rispetto al prodotto originale.

### **Per preparare la panna montata**

- Usare una panna ben raffreddata, la ciotola e la frusta dello chef (mettere ciotola a frusta in freezer per almeno 15 minuti prima di preparare la panna montata). Il locale non deve essere troppo caldo.
- Montare la crema alle velocità più basse, fino al formarsi di bolle. Serviranno circa 30 secondi.
- Aumentare gradualmente la velocità fino a 12. Continuare a sbattere fino a ottenere la consistenza desiderata. Non montare eccessivamente. Bastano pochi secondi, infatti, per far passare una panna montata dalla consistenza liscia, uniforme e compatta a una consistenza leggermente granulosa.
- Gli zuccheri devono essere setacciati prima di essere aggiunti alla panna.



- Interrompere il processo quando la panna è raddoppiata di volume. Deve essere liscia, cremosa e spessa, con formazione di punte soffici o rigide.

## **D. PULIZIA E MANUTENZIONE**

Prima di usare per la prima volta, lavare bene ogni componente.

Una volta concluso il processo, ruotare il comando su "0/Off" e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.

### **Base motore**

La base motore può essere pulita con un panno morbido, leggermente inumidito. Non usare mai detersivi né spugnette abrasive. Non immergere in acqua.

### **Ciotola**

Togliere la ciotola dal frullatore planetario prima di lavarla. La ciotola può essere lavata a mano o in lavastoviglie. Non usare mai spazzole dure, spugnette metalliche, né candeggine.

### **Accessori**

Togliere gli accessori dal frullatore planetario prima di lavarli. La frusta per miscelare, il gancio per impasti, il paraspruzzi e il beccuccio versatore possono essere lavati in lavastoviglie (nel cestello superiore).

**NOTA:** La frusta dello chef non è lavabile in lavastoviglie. Deve essere lavata a mano. Tutti gli accessori devono essere asciugati bene prima di essere risposti.

## **E. SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

Se il frullatore planetario non parte, controllare che la testa per miscelare sia abbassata e correttamente bloccata in posizione. Non lasciar cadere la testa per miscelare nella posizione abbassata senza sostenerla: questo, infatti, potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Se si spegne, il frullatore planetario potrebbe essersi surriscaldato. Questo frullatore planetario ha un dispositivo di protezione anti-surriscaldamento, che spegne l'apparecchio per salvaguardare il motore.

Nell'improbabile evento che ciò accada:

- Spegner il frullatore e staccare dalla corrente.
- Ridurre la quantità nella ciotola togliendo parte degli ingredienti. Lasciar riposare l'apparecchio per alcuni minuti.
- Riattaccare alla corrente e reimpostare la velocità. Se il frullatore planetario non riparte ruotando il comando della velocità, lasciare riposare l'apparecchio ancora per un po' di tempo.

# 1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

## (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

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

- Respete siempre las precauciones de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños. Este aparato debe utilizarse únicamente tal y como se describe en este manual de instrucciones.
- Este aparato no debe utilizarse con temporizador externo o con sistemas de control remoto.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, a no ser que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones relativas al uso del mismo a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños para tener la seguridad que no juegan con este producto.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Manténgalo fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No utilice el aparato si está dañado o ha recibido un golpe. En caso de avería o de daños en el aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte la sección «Servicio Posventa en el Reino Unido» para más información).
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. Si el cable sufre daños, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente (consulte la sección «Servicio Posventa del Reino Unido» para más información). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.

- No lo desenchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No enrosque el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- Compruebe siempre que el voltaje de la red corresponde al del aparato, que viene indicado en la parte inferior de la base.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Solo para uso doméstico en interiores.
- Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte la sección «Servicio Posventa del Reino Unido» para más información).



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

### **Seguridad durante el uso**

- Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional de la batidora de precisión.
- No utilice la batidora de precisión para usos diferentes de los previstos. Cuisinart no aceptará ninguna responsabilidad si el aparato se somete a un uso inadecuado o si se incumplen estas instrucciones.
- Tenga cuidado al levantar este aparato, ya que es pesado. Compruebe que el cabezal está correctamente encajado en

la posición baja.

- Coloque la batidora de precisión sobre una superficie estable, resistente al calor y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- Gire el control de velocidad a la posición «0» OFF y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar accesorios o complementos, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas o dentro de un horno caliente. Mantenga el recipiente de acero inoxidable alejado de fuentes de calor como estufas, hornos o microondas.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o de la encimera. - No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- **ATENCIÓN:** Evite el contacto con las piezas móviles y los accesorios. Mantenga siempre las manos, el cabello, la ropa, espátulas y otros utensilios de cocina alejados de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones o de daños en el aparato.
- Compruebe que tiene las manos secas antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
- No lo utilice en exteriores.
- Para evitar el riesgo de electrocución, no introduzca la base en agua u otros líquidos.

## 2. INTRODUCCIÓN

**¡Felicidades, acaba de adquirir una batidora de precisión Cuisinart!**

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

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. **Motor de 500 W**
2. **Cabezal inclinable hacia atrás**
3. **Vástago para accesorios**
4. **Palanca de desbloqueo del cabezal**
5. **Control de velocidad On/Off**
6. **Bol de acero inoxidable**
7. **Tapa antisalpicaduras**
8. **Gancho para amasar**
9. **Pala plana para mezclar**
10. **Varillas**

## 4. USO

Antes del primer uso, limpie el bol y los accesorios con agua tibia y jabón.

**NOTA:** No limpie ninguna de las piezas con limpiadores abrasivos o productos rígidos.

### A. MONTAJE DE LA BATIDORA DE PRECISIÓN

#### **Elevación del cabezal de la batidora**

Presione la palanca de desbloqueo y levante el cabezal hasta que quede bloqueado en posición alta.

#### **Montaje y desmontaje de accesorios**

Compruebe que el cabezal de la batidora está en posición elevada. Coloque la paleta mezcladora plana, las varillas o el gancho para amasar en el vástago para accesorios, asegurándose de que la lengüeta del puerto quede alineada con la ranura del accesorio. Sujete el cabezal de la batidora con una mano mientras utiliza la otra para empujar el accesorio hacia arriba, girando en sentido antihorario, hasta que quede bloqueado. Para extraerlo, empuje hacia arriba y gire en sentido horario hasta que se suelte.

#### **Montaje del bol**

Coloque el bol sobre la base y gire en sentido horario para bloquearlo.

## Bajada del cabeza de la batidora

Sujetando la batidora con una mano, empuje hacia abajo la palanca de seguridad y baje completamente el cabezal de la batidora hasta que quede bloqueado.

## Fijación de la tapa antisalpicaduras.

Después de montar un accesorio y bajar el cabezal de la batidora, deslice la tapa antisalpicaduras sobre el bol (si está bien colocada, el logotipo Cuisinart se leerá correctamente). Fije el pico vertedor en las lengüetas de la tapa antisalpicaduras y deslícelo en su lugar. La tapa antisalpicaduras puede girar en cualquier dirección para añadir fácilmente más ingredientes.

## B. FUNCIONAMIENTO Y SUGERENCIAS DE AJUSTES DE VELOCIDAD

Para empezar, seleccione el accesorio más adecuado para los ingredientes con los que vaya a trabajar. A modo de guía, los accesorios pueden usarse para las funciones siguientes:

### **Pala plana** (para mezclas normales a pesadas) (8)

Remover, mezclar o batir - perfecto para tartas, galletas, rebozados, repostería, glaseado/escarcha y puré de patatas.

### **Varillas** (para mezclas que necesitan incorporar aire) (9)

Ideal para batir huevos, nata, merengues, tartas de queso y espumas.

**ATENCIÓN:** No use las varillas para mezclas pesadas (por ejemplo, que contengan grasa y azúcar) para no dañar el accesorio.

### **Gancho para amasar** (para mezclar y amasar masas) (10)

Ideal para pan, panecillos, pizza y pasta.

**ATENCIÓN:** Mantenga siempre las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios de cocina alejados de los accesorios durante el funcionamiento. Los accesorios girarán a gran velocidad durante su uso - manténgase alejado de las piezas móviles.

Una vez que haya colocado el accesorio adecuado y haya bajado el cabezal de la batidora, tendrá que elegir un ajuste de velocidad adecuado para su receta. Los ajustes de velocidad pueden variar debido a una serie de factores como la cantidad, la temperatura y la consistencia de los ingredientes. Consulte la siguiente tabla como guía general.

Operación	Velocidad baja (1-4)	Velocidad media (5-8)	Velocidad alta (9-12)
Tamizar ingredientes secos Incorporar ingredientes a mezclas	•		
Montar nata y claras de huevo (aumentando gradualmente la velocidad)	•	•	•
Mezclar masa de repostería (magdalenas, etc.)	•	•	
Crema de mantequilla y azúcar	•	•	
Incorporar huevos		•	•

Operación	Velocidad baja (1-4)	Velocidad media (5-8)	Velocidad alta (9-12)
Amasar masa de pan		•	
Amasar masa de pasta		•	
Incorporar la mantequilla a la harina (para masa de hojaldre o de tarta)	•	•	
Puré de patatas/verduras		•	•

Para poner la batidora en funcionamiento, gire el control de la velocidad en sentido horario para encenderla y seleccione el ajuste de velocidad deseado de 1 a 12 (se encenderá la luz azul del control de velocidad). Gire el mando en sentido antihorario para disminuir la velocidad. Gire hasta «0» para apagar a batidora.

### Capacidad máxima

Para evitar que se derramen los ingredientes o se dañen el motor y los accesorios, respete las capacidades máximas indicadas a continuación. Tenga cuidado de no sobrepasarlas.

- Masas (la mayoría de los panes, pizza) - 1200 g de ingredientes
- Nata para montar - 1,4 L
- Claras de huevo - 12 huevos grandes

## C. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

### Consejos generales

- Compruebe que está utilizando las medidas exactas y siga cuidadosamente cada paso de la receta; tenga cuidado de no mezclar de más o de menos.
- Para la mayoría de las recetas, los ingredientes refrigerados como la mantequilla, la leche y los huevos se incorporan mejor si se utilizan a temperatura ambiente.
- A veces puede ser necesario recoger la mezcla pegada a las paredes del bol. Utilice una espátula para hacerlo de vez en cuando durante el mezclado. No utilice instrumentos metálicos.

### Preparar pan

- Utilice el gancho de amasar para hacer pan.
- Si utiliza leche en lugar de agua, obtendrá una corteza más suave.
- No utilice margarinas para hornear pan: tienen estructuras diferentes y no funcionan tan bien.
- Si utiliza demasiado líquido o trabaja en un día húmedo, el pan puede no subir bien o desinflarse.
- Si una receta requiere un tipo de harina específico, utilice la harina recomendada. Si no tiene harina de fuerza, puede sustituirla por harina corriente, pero es posible que el pan no suba tanto, ya que tiene menos gluten.

### Preparar bizcochos

- Utilice el accesorio de pala plana para mezclar masas de bizcocho.
- Mantenga todos los ingredientes y el bol a temperatura ambiente. Los ingredientes a temperatura ambiente se incorporan y mezclan más fácilmente.

- Llene los moldes inmediatamente después de mezclar y ponga la masa a hornear.
- Tras sacarlos del horno, enfríe los bizcochos en los moldes hasta que estén fríos al tacto, luego sáquelos y deje que se terminen de enfriar en una rejilla.

### **Claras de huevo**

- Compruebe que el recipiente esté perfectamente limpio y seco antes de empezar.
- Las claras de huevo suben mejor a temperatura ambiente.
- Añada una pequeña cantidad de ácido, como cremor tártaro, zumo de limón o vinagre al batir las claras de huevo para estabilizarlas y permitir que alcancen su volumen y rigidez óptimos. Utilice 1/8 de cucharadita de cremor tártaro por cada clara de huevo grande.
- El tiempo necesario para batir los huevos variará en función de la temperatura y la frescura de las claras, además de la temperatura/humedad de la cocina. Vigile de cerca mientras se batan las claras.
- Ponga las claras de huevo en el bol a temperatura ambiente.
- Coloque el accesorio de varillas limpio y seco. Comience a batir las claras de huevo a velocidad 1 y aumente gradualmente a velocidad 6 hasta que estén espumosas, y luego aumente gradualmente a velocidad 12.
- Si las claras se batan demasiado rápido al principio, la estructura no quedará tan estable o fuerte. Las claras de huevo demasiado batidas también se separan o se desinflan.
- Añada el azúcar lenta y gradualmente a las claras batidas cuando empiecen a hacer espuma. Añada siempre el azúcar poco a poco y con regularidad por el lateral del bol. No las añada directamente sobre las claras de huevo, ya que se desinflarían.
- Al batir las claras de huevo, empezarán a hacer espuma, y luego se pondrán más rígidas y comenzarán a mantener su forma.
- A continuación, se formarán picos suaves, es decir, picos que caen cuando se levanta el batidor; este suele ser el punto adecuado para mousses o suflés.
- La siguiente fase es la de picos medios a duros y se utiliza para recetas como los merengues. Las claras parecerán secas, los picos mantendrán su forma y las claras serán brillantes.

### **Nata montada**

La diferencia entre la nata doble y la nata para montar es el contenido de grasa butírica. La nata doble tiene un mayor contenido en grasa butírica que la nata para montar. Si el contenido de grasa butírica es mayor, se mantendrá más estable durante más tiempo.

La nata líquida también puede utilizarse para batir, pero no durará tanto.

En general, la nata duplica su volumen cuando se bate.

### **Preparar nata montada**

- Comience con una nata bien fría, usando el bol y la batidora de varillas (coloque el bol y las varillas en el congelador durante al menos 15 minutos antes de montar la nata). La habitación no debe estar demasiado caliente.
- Empiece a montar la nata a baja velocidad hasta que se formen pequeñas burbujas, lo que llevará unos 30 segundos.
- Aumente gradualmente la velocidad hasta el nivel 12 y continúe batiendo hasta alcanzar la consistencia deseada. No bata en exceso: la nata tarda unos segundos en pasar de una consistencia suave a una ligeramente granulada.
- Deber tamizar el azúcar antes de añadirlo a la nata.
- Deje de batir la nata cuando haya doblado su volumen: debe estar suave, cremosa y espesa, formando picos suaves o rígidos.



## D. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de usarlas por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas. Una vez que haya terminado de usar la batidora, gire el mando a la posición «Off» y desenchufe el cable de alimentación.

### Cuerpo y base

La base puede limpiarse con un paño suave y húmedo. Nunca utilice un limpiador abrasivo o un estropajo duro. No la sumerja en agua.

### Bol

Retire el bol de la batidora antes de lavarlo. El bol se puede lavar a mano o en el lavavajillas. No utilice cepillos de alambre, lana de acero o lejía.

### Accesorios

Retire los accesorios de la batidora antes de lavarlos. La pala plana, el gancho de amasar, la tapa antisalpicaduras y el pico vertedor pueden lavarse a mano o en el lavavajillas (en la bandeja superior).

**NOTA:** Las varillas no son aptas para lavavajillas y deben lavarse a mano. Todos los accesorios deben secarse cuidadosamente antes de guardarlos.

## E. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la batidora no se pone en marcha, compruebe que el cabezal está firmemente bloqueado en la posición baja. Guíe el cabezal para colocarlo la posición baja, evitando que caiga con todo su peso, ya que se podría dañar el aparato.

Si la batidora se apaga es probable que se haya sobrecalentado. La batidora cuenta con un dispositivo de protección contra sobrecargas que se apaga para proteger el motor.

En el improbable caso de que esto ocurra:

- Apague la batidora y desenchúfela de la toma de corriente.
- Reduzca la carga retirando algunos de los ingredientes y deje reposar la batidora durante unos minutos.
- Vuelva a enchufarla y póngala en marcha a la velocidad anterior. Si la batidora no se pone en marcha al mover el selector de velocidad, deje reposar el aparato durante más tiempo.

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

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

- Respeite sempre as precauções de segurança durante a utilização para evitar lesões corporais ou danos ao aparelho. Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente como indicado no presente modo de emprego.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob vigilância ou tenham recebido instrução sobre o modo de emprego do aparelho da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças durante e após a sua utilização.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresentam sinais visíveis de dano. Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de dano ou de avaria, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção «Serviço Pós-Venda» para mais informações).
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao Serviço de Assistência Técnica (consulte a secção «Serviço Pós-Venda» para mais informações). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.

- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo do aparelho.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de o limpar.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior de casa.
- Este aparelho cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa certificada ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do produto, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (ver secção «Serviço Pós-Venda»).



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

### **Segurança durante a utilização**

- Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem e quaisquer rótulos ou etiquetas promocionais do aparelho.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina e como indicado no presente modo de emprego. A Cuisinart declina toda a responsabilidade se o aparelho for utilizado incorrectamente ou se as precauções de segurança não forem observadas.

- Tenha cuidado quando pegar no aparelho porque é pesado. Certifique-se de que a cabeça está bloqueada.
- Coloque a base do aparelho sobre uma superfície plana e estável próximo de uma tomada de corrente.
- Rode o controlador da velocidade para a posição '0' (OFF) e desligue o aparelho quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar acessórios, depois de o utilizar e antes de o limpar.
- Não coloque sobre ou na proximidade de um bico de gás, chapas eléctricas ou forno acesos. Mantenha a taça de aço inoxidável afastada de fontes de calor como fogões, fornos ou microondas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada. Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e fontes de calor.
- Utilize exclusivamente neste aparelho os acessórios recomendados pela Cuisinart.
- **ADVERTÊNCIA:** Evite o contacto com peças e acessórios móveis. Mantenha sempre as mãos, cabelos, espátulas e outros utensílios afastados dos acessórios para reduzir o risco de lesão e/ou dano ao aparelho.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de retirar a ficha da tomada de corrente.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver aceso ou ligado à corrente.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Para proteger contra o risco de choque eléctrico, não coloque a base do aparelho em água ou em outros líquidos.

## 2. INTRODUÇÃO

### **Parabéns por ter comprado o Stand Mixer da Cuisinart!**

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

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

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

1. Motor de 1.500 watts
2. Cabeça com alavanca de elevação
3. Encaixe para acessórios
4. Alavanca de elevação da cabeça
5. Controlador da velocidade On/Off
6. Taça de aço inoxidável de 5,2 l
7. Tampa anti-salpicos com abertura para adicionar ingredientes
8. Batedor de gancho
9. Batedor plano
10. Batedor de mistura

## 4. UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave a taça e os acessórios em água morna e detergente.

**N.B.** Não limpe quaisquer peças com produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.

### **A. MONTAGEM DA MISTURADORA**

#### **Levantar a cabeça da misturadora**

Exerça pressão para baixo na alavanca de elevação e levante a cabeça até esta ficar no lugar.

#### **Montagem e desmontagem dos acessórios**

Confirme que a cabeça da misturadora está na posição levantada. Coloque o batedor plano, o batedor de mistura e o batedor de gancho no encaixe para acessórios, assegurando que a patilha do encaixe fica alinhada com a abertura do acessório. Segure na cabeça da misturadora com uma mão e com a outra pressione o acessório para cima, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se fixar. Para desmontar o acessório, empurre para cima e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até o acessório se soltar.

#### **Montagem da taça**

Coloque a taça sobre a base e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até prender.

### Baixar a cabeça da misturadora

Segurando no extremo da cabeça da misturadora com uma mão, exerça pressão para baixo na alavanca de elevação e baixe totalmente a cabeça da misturadora até ficar no lugar.

### Montar tampa anti-salpicos com abertura

Depois de montar um dos batedores e de baixar a cabeça da misturadora, coloque a tampa anti-salpicos na taça (a tampa está bem posta quando é possível ler correctamente o logotipo da Cuisinart). Fixe a abertura colocando-a nas patilhas existentes no aro da tampa anti-salpicos e faça-a deslizar. O aro da tampa anti-salpicos pode rodar nas duas direcções para que possa adicionar os ingredientes com toda a facilidade.

## B. FUNCIONAMENTO E VELOCIDADES SUGERIDAS

Para começar, selecione o acessório adequado para os ingredientes que quer misturar. A título de orientação, os três acessórios podem ser usados nas funções seguintes:

### Batedor plano (para preparados normais a pesados) (8)

Para mexer, misturar ou bater - perfeito para bolos, biscoitos, massas, pastelaria, glacé e outras coberturas, puré de batata.

### Batedor de mistura (para preparados que precisam de incorporar ar) (9)

Perfeito para bater ovos, natas, merengue, cheesecakes e musses.

**N.B.:** Não use o batedor de mistura em preparados pesados (por exemplo, natas espessas e açúcar) – isto pode danificar o acessório.

### Batedor de gancho (para misturar e amassar preparados) (10)

Perfeito para pão, pizza e massa.

**ADVERTÊNCIA:** Mantenha sempre as mãos, cabelos, vestuário, espátulas e outros utensílios afastados dos acessórios durante o funcionamento. Os acessórios atingem a alta velocidade durante a utilização – mantenha-se afastado das peças em movimento.

Depois de ter montado o acessório adequado e baixado a cabeça da misturadora, escolha a velocidade certa para a sua receita. As velocidades variam em função de uma série de factores como a quantidade, a temperatura e a consistência dos ingredientes. Consulte o quadro abaixo a título de orientação geral.

Operação	Velocidade baixa (1-4)	Velocidade média (5-8)	Velocidade alta (9-12)
Processar ingredientes secos Incorporar ingredientes, como em misturas	•		
Bater natas e claras de ovo (aumentando gradualmente a velocidade)	•	•	•
Misturar preparados de pães rápidos (muffins, etc.)	•	•	
Bater manteiga e açúcar	•	•	

<b>Operação</b>	<b>Velocidade baixa (1-4)</b>	<b>Velocidade média (5-8)</b>	<b>Velocidade alta (9-12)</b>
Incorporar ovos		•	•
Amassar pão		•	
Amassar massa		•	
Misturar gradualmente manteiga e farinha (para massa de pasteleiro/ tarte)	•	•	
Reduzir batatas/legumes a puré		•	•

Para por a batedeira a funcionar, rode o controlador da velocidade no sentido dos ponteiros do relógio para ligar o aparelho e seleccione uma velocidade entre 1 e 12 (acende-se a luz azul). Rode o controlador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para reduzir a velocidade. Coloque o controlador da velocidade na posição 'O' para desligar.

### **Capacidade máxima**

A fim de evitar que os ingredientes transbordem, ou danificar o motor e acessórios, consulte as capacidades máximas indicadas a seguir. Não exceda estas quantidades.

- Preparados (principalmente pão, pizza) - 1 200g dos ingredientes combinados
- Natas batidas – 1,4 l
- Claras de ovo – 12 grandes

### **C. DICAS E SUGESTÕES**

#### **Dicas gerais**

- Certifique-se de utilizar medidas exactas e de seguir cuidadosamente cada passo da receita - tenha o cuidado de não juntar ingredientes nas quantidades erradas.
- Na maioria das receitas, os artigos refrigerados como manteiga, leite e ovos incorporam-se melhor se forem utilizados à temperatura ambiente.
- Pode por vezes ser necessário raspar os lados da taça durante a mistura. Use uma espátula para raspar os lados ocasionalmente. Não utilize uma colher de metal.

#### **Fazer pão**

- Utilize o batedor de gancho para fazer pão.
- Se usar leite em vez de água produzirá uma crosta mais macia.
- Não utilize margarinas cremosas ou líquidas para fazer pão - têm estruturas diferentes e não funcionam tão bem.
- Usar demasiado líquido, ou cozer num dia húmido, pode fazer o pão baixar ou ficar enrugado por cima.
- Se uma receita exigir um tipo específico de farinha, use a farinha recomendada. Se não tiver farinha para pão, pode substituir por farinha de trigo não branqueada, mas o seu pão pode não crescer tanto porque o teor de glúten é inferior.

## **Fazer bolos**

- Utilize o batedor plano para misturar o preparado.
- Tenha todos os ingredientes, bem como a taça à temperatura ambiente. Os ingredientes à temperatura ambiente incorporam-se melhor e misturam-se mais facilmente.
- Encha a forma imediatamente após a mistura e leve logo ao forno.
- Deixe o bolo arrefecer na forma até poder tocar-lhe sem se queimar e depois tire da forma para que arrefeça completamente numa grelha de arame.

## **Claras de ovo**

- Certifique-se de que a taça está perfeitamente limpa e seca antes de começar.
- É melhor bater as claras à temperatura ambiente.
- Junte uma pequena quantidade de ácido como cremor de tártaro, sumo de limão ou vinagre ao bater claras de ovo para estabilizá-las e permitir que atinjam o volume e a rigidez ideais. Utilize 1/8 de colher de chá de cremor de tártaro por clara de ovo grande.
- O tempo necessário para bater claras em castelo varia com a temperatura e a frescura dos ovos, mais a temperatura/humidade da cozinha. Mantenha-se atento enquanto bate.
- Coloque as claras na taça à temperatura ambiente.
- Monte o batedor de mistura limpo e seco. Comece por bater as claras de ovo na velocidade 1 e aumente gradualmente até à velocidade 6 até fazerem espuma, depois aumente gradualmente até à velocidade 12.
- Se as claras forem batidas demasiado depressa no início, a consistência não ficará tão estável ou forte. As claras de ovo excessivamente batidas tendem a deslaçar ou a abater.
- Acrescente o açúcar de forma lenta e gradual assim que as claras estiverem em castelo. Adicione sempre o açúcar lentamente, num movimento constante pela lateral da taça. Não deite directamente por cima das claras, porque isto as faz abater.
- Quando bater claras, elas começam por ficar com um aspecto espumoso e depois vão engrossando até ficarem rígidas e manterem a forma.
- A seguir, formam-se picos suaves - isto é, quando as pontas dos picos caem quando o batedor é levantado - estes são geralmente necessários para musses ou soufflés.
- Seguidamente surgem picos médios a rígidos - estes são utilizados em receitas como merengues - as claras parecem secas e brilhantes e os picos mantêm a forma.

## **Nata para bater**

A diferença entre nata espessa e nata para bater está no teor de matéria gorda. A nata espessa tem um teor de matéria gorda superior à da nata para bater. Quanto maior for o teor de matéria gorda, mais tempo a nata permanecerá estável.

A nata simples também pode ser utilizada para bater em chantilly, mas não durará tanto tempo.

A nata geralmente duplica de volume quando batida.

## **Fazer chantilly**

- A nata, a taça e o batedor de mistura devem estar bem frios (coloque a taça e o batedor no congelador durante pelo menos 15 minutos antes de fazer o chantilly). A cozinha não deve estar demasiado quente.
- Bata a nata em velocidade baixa até se formarem pequenas bolhas - isto levará cerca de 30 segundos.
- Aumente gradualmente a velocidade até chegar a 12 e continue a bater até atingir a consistência desejada - não bata demasiado - em poucos segundos as natas podem passar de uma bela



consistência suave a ligeiramente granulosa.

- O açúcar deve ser peneirado antes de ser adicionado à nata.
- Pare de bater a nata quando esta tiver duplicado de volume - deve ficar suave, cremosa e espessa, formando picos macios ou firmes.

## **D. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Antes da primeira utilização e após cada utilização, limpe bem cada peça.

Quando tiver terminado, rode o controlador da velocidade para a posição '0/Off' e desligue o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

### **Base do aparelho**

A base do aparelho pode ser limpa com um pano macio e húmido. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões. Não mergulhe em água.

### **Taça**

Retire a taça da misturadora antes de lavar. A taça pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar loiça. Nunca utilize esfregões, palha-de-aço ou lixívia.

### **Acessórios**

Retire os acessórios da misturadora antes de lavar. O batedor de misturador, o batedor de gancho, a tampa anti-salpicos e a abertura podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça (colocar na prateleira superior).

**NOTA:** O batedor de mistura não pode ir à máquina de lavar loiça e deve ser lavado à mão. Todos os acessórios devem ser bem secos antes de serem guardados.

## **E. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Se a misturadora não começar a funcionar, confirme que a cabeça está na posição rebaixada e firmemente montada na posição correcta. Não deixe cair a cabeça da misturadora abruptamente sem a apoiar, porque pode danificar o aparelho.

Se a misturadora se desligar, esta pode ter sobreaquecido. A misturadora tem um dispositivo de protecção contra a sobrecarga, desliga-se para proteger o motor.

No caso improvável de tal acontecer:

- Apague a misturadora e desligue a ficha da tomada.
- Reduza a carga removendo alguns dos ingredientes, e deixe a misturadora em repouso durante alguns minutos.
- Ligue o aparelho e volte a seleccionar a velocidade. Se a misturadora não começar a funcionar quando rodar o controlador de velocidade, deixe a unidade em repouso mais algum tempo.

# 1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ  
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- Zawsze przestrzegać tych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Z tego urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji obsługi.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym produktem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci zarówno podczas, jak i po zakończeniu użytkowania.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią Działu Obsługi Klienta Cuisinart (więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”).
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu,

musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwróć urządzenie do Działu Obsługi Klienta (więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.

- Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
- Nie owijać przewodu wokół głównego korpusu urządzenia podczas lub po zakończeniu użytkowania.
- Zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określoneemu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli ma ono pozostać bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, w pomieszczeniach.
- Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującymi przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta (patrz punkt „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”).



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

### **Bezpieczeństwo podczas użytkowania**

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z miksera stojącego wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety

lub naklejki promocyjne.

- Nie używać miksera stojącego do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem. Firma Cuisinart nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia tego urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Upewnić się, że głowica jest prawidłowo zatrzaśnięta w pozycji dolnej.
- Mikser stojący powinien zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Gdy urządzenie nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem końcówek lub nasadek, a także po użyciu i przed czyszczeniem należy ustawić pokrętko regulacji prędkości w pozycji „0” WYŁĄCZONY i odłączyć z gniazdka zasilania.
- Nie umieszczać na palniku gazowym ani elektrycznym i nie wkładać do nagrzanego piekarnika. Miskę ze stali nierdzewnej należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, takich jak płyty kuchenne, piekarniki lub kuchenki mikrofalowe.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Przewód nie powinien dotykać gorących powierzchni.
- Nie używać z urządzeniem żadnych końcówek innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- **OSTRZEŻENIE:** Unikać kontaktu z ruchomymi częściami i końcówkami. Uważać, aby ręce, włosy, odzież i szpatułki oraz inne narzędzia pozostawały zawsze w bezpiecznej odległości od końcówek pracującego urządzenia, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka zawsze upewnić się, że ręce są suche.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas

pracy.

- Nie używać na wolnym powietrzu.
- Nie wolno zanurzać jednostki głównej podstawy urządzenia w wodzie ani w innych cieczach, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.

## 2. WSTĘP

**Gratulujemy zakupu miksera stojącego o wysokiej precyzji firmy Cuisinart!!**

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

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Silnik 500 W
2. Głowica odchylana do tyłu
3. Port końcówek
4. Dźwignia zwalniania podnoszenia głowicy
5. Pokrętko regulacji prędkości wł./wył.
6. Miska ze stali nierdzewnej o pojemności 5,2 l
7. Osłona przed ochlapaniem z otworem do nalewania
8. Końcówka do zagniatania ciasta
9. Mieszadło płaskie
10. Trzepaczka

## 4. UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić miskę i końcówki w ciepłej wodzie z mydłem.

**UWAGA:** Nie należy czyścić żadnych części ściernymi środkami czyszczącymi lub twardymi narzędziami.

### A. MONTAŻ MIKSERA STOJĄCEGO

#### Podnoszenie głowicy mieszadła

Naciśnij dźwignię zwalnającą i podnieś głowicę, aż zablokuje się na swoim miejscu.

## **Zakładanie i zdejmowanie końcówek**

Upewnij się, że głowica miksera jest podniesiona. Przymocuj mieszadło płaskie, trzepaczkę lub końcówkę do zagniatania ciasta do portu końcówek, upewniając się, że wypust znajdujący się na porcie jest ustawiony dokładnie naprzeciwko szczeliny w końcówce. Podeprzyj głowicę miksera jedną ręką, drugą ręką popychając nasadkę do góry, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zablokowana. Aby ją zdjąć, przesun w górę i obróć w prawo, aż końcówka zostanie zwolniona.

## **Mocowanie miski**

Umieść miskę na podstawie i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować.

## **Opuszczanie głowicy mieszadła**

Podtrzymując głowicę miksera stojącego jedną ręką, naciśnij dźwignię zwalnającą i całkowicie opuść głowicę miksera, aż zablokuje się na swoim miejscu.

## **Mocowanie osłony przed ochlapaniem z otworem do nalewania**

Po zamontowaniu końcówki i opuszczeniu głowicy miksera stojącego wsuń osłonę przed ochlapaniem na miskę (sprawdź, czy osłona jest prawidłowo uniesiona, upewniając się, że logo Cuisinart może być odczytane prawidłowo). Przymocuj końcówkę do nalewania, umieszczając ją w zaczepach na pierścieniu osłony przed ochlapaniem i wsuń na miejsce. Pierścień osłony przed ochlapaniem można obracać w dowolnym kierunku, aby łatwo dodać więcej składników.

## **B. OBSŁUGA I SUGEROWANE USTAWIENIA PRĘDKOŚCI**

Na początek wybierz końcówkę odpowiednią dla składników, które będziesz miksować. Zgodnie z zasadami ogólnymi, trzy końcówki mogą być używane do następujących celów:

### **Mieszadło płaskie** (do mieszanki normalnej lub ciężkiej) **(8)**

Mieszanie, miksowanie lub ubijanie – idealne do ciast, ciasteczek i innych wyrobów cukierniczych, a także polewy/lukru i purée ziemniaczanego.

### **Trzepaczka** (do mieszanek, które potrzebują doprowadzenia powietrza) **(9)**

Doskonała do ubijania jajek, śmietany, bez, serników i musów.

**UWAGA:** Nie należy używać trzepaczki do mieszanek ciężkich (np. do ubijania tłustej śmietany z cukrem) – może to spowodować uszkodzenie końcówki.

### **Kończówka do zagniatania ciasta** (do miksowania i zagniatania ciasta) **(10)**

Doskonała do chleba, bułek, pizzy i makaronów.

**OSTRZEŻENIE:** Należy zawsze trzymać ręce, włosy, szpatułki, elementy odzieży i przybory kuchenne w bezpiecznej odległości od końcówek, kiedy urządzenie pracuje. Podczas użytkowania końcówki obracają się z dużą prędkością – nie wolno zbliżać się do ruchomych części.

Po założeniu odpowiedniej końcówki i opuszczeniu głowicy miksera należy wybrać odpowiednie ustawienie prędkości dla swojego przepisu. Ustawienia prędkości mogą się różnić w zależności od wielu czynników, takich jak ilość, temperatura i konsystencja składników. W poniższej tabeli zamieszczone zostały pewne ogólne wskazówki.

Działanie	Niska prędkość Ustawienia (1-4)	Ustawienia rednie (5-8)	Ustawienia wysokie (9-12)
Przesiewanie suchych składników Dodawanie składników, takich jak domieszki	•		
Bitą śmietaną i białka jajek (stopniowo zwiększając prędkość)	•	•	•
Szybkie miksowanie pieczywa (muffiny itp.)	•	•	
Ubijanie śmietany z masłem i cukrem	•	•	
Dodawanie jajek		•	•
Zagniatanie ciasta na chleb		•	
Zagniatanie ciasta na makaron		•	
Równomierne dodawanie masła do mąki (do ciastek/ciast z nadzieniem)	•	•	
Ubijanie ziemniaków/warzyw		•	•

Aby użyć miksera stojącego, obróć pokrętkę regulacji prędkości zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby włączyć urządzenie i wybierz żądane ustawienie prędkości w zakresie od 1 do 12 (zaświeci się niebieska lampka kontrolna na pokrętkle). Aby zmniejszyć prędkość, należy obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby wyłączyć, ustaw w pozycji „0”.

### Pojemność maksymalna

Aby uniknąć rozlania składników lub uszkodzenia silnika i końcówek, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami dotyczącymi pojemności maksymalnej. Należy uważać, aby nie przekraczać wskazanej pojemności.

- Ciasta (większość pieczywa, pizza) - 1200 g składników łącznie
- Bitą śmietaną – 1,4 l
- Białka jajek – 12 dużych

### C. SUGESTIE I WSKAZÓWKI

#### Wskazówki ogólne

- Upewnij się, że używasz dokładnie odmierzonych ilości i uważnie postępuj zgodnie z każdym etapem przepisu – uważaj, aby nie miksować składników zbyt długo lub zbyt krótko.
- W przypadku większości przepisów produkty chłodzone, takie jak masło, mleko i jajka, zostaną dodane do mieszanki łatwiej, jeśli są używane w temperaturze pokojowej.
- Czasami podczas miksowania może być konieczne zeszkrobanie składników z miski. Należy użyć szpatułki, aby od czasu do czasu zeszkrobać boki miski. Nie używać łyżki metalowej.

#### Pieczenie chleba

- Należy użyć końcówki do zagniatania ciasta.

- Użycie mleka zamiast wody zapewni bardziej miękką skórkę.
- Do wypieku chleba nie należy używać margaryn w tubkach – mają one inną konsystencję i nie zapewniają tak dobrych rezultatów.
- Używanie zbyt dużej ilości płynu lub pieczenie w wilgotny dzień może spowodować, że chleb nie urosnie lub pomarszczy się na wierzchu.
- Jeśli przepis wymaga określonego rodzaju mąki, należy użyć zalecanej mąki. Jeśli nie masz mąki przeznaczonej do pieczenia chleba, możesz wykorzystać niebieloną mąkę uniwersalną, ale Twój chleb może nie wyrosnąć tak dobrze, ponieważ mąka ta zawiera mniej glutenu.

### **Pieczenie ciast**

- Użyj mieszadła płaskiego do wymieszania ciasta.
- Wszystkie składniki oraz miska muszą znajdować się w temperaturze pokojowej. Składniki w temperaturze pokojowej będą łatwiejsze do dodawania i mieszania.
- Natychmiast po wymieszaniu napełnij ciastem formy i rozpocznij pieczenie.
- Zaczekaj, aby ciasto mogło ostygnąć w formie, aż będzie chłodne w dotyku, a następnie wyjmij je z formy i pozostaw do całkowitego ostygnięcia na kratce.

### **Białka jajek**

- Przed rozpoczęciem upewnij się, że miska jest całkowicie czysta i sucha.
- Do ubijania najlepiej nadają się białka jajek w temperaturze pokojowej.
- Do ubijania białek dodaj niewielką ilość składnika kwaśnego, np. wodorowinianu potasu, soku z cytryny lub octu, aby je ustabilizować i umożliwić osiągnięcie optymalnej objętości oraz sztywnej konsystencji. Na jedno duże białko jajka należy użyć 1/8 łyżeczki wodorowinianu potasu.
- Czas potrzebny do ubicia jajek będzie się różnić w zależności od temperatury i wieku białek oraz temperatury/wilgotności w kuchni. Podczas ubijania należy uważnie obserwować produkt.
- Włóż do miski białka o temperaturze pokojowej.
- Załóż czystą i suchą trzepaczkę. Rozpocznij ubijanie białek z prędkością 1 i stopniowo zwiększaj do prędkości 6, aż do uzyskania piany, a następnie stopniowo zwiększaj prędkość aż do 12.
- Jeśli białka zostaną na początku ubite zbyt szybko, ich konsystencja nie będzie tak stabilna i mocna. Nadmiernie ubite białka jajek mogą również rozdzielać się lub opadać.
- Powoli i stopniowo dodawaj cukier do ubitych białek, gdy zaczną się pienić. Cukier należy zawsze dodawać powoli, ciągłym strumieniem wzdłuż ścianek miski. Nie dodawaj go bezpośrednio na białka jaj, ponieważ zaczną opadać.
- Podczas ubijania białka zaczną się pienić, a następnie staną się sztywniejsze i zaczną utrzymywać stabilny kształt.
- Następnie utworzą się miękkie szpice – czubki szpic opadają po podniesieniu trzepaczki – uzyskanie takich miękkich szpic jest często wymagane w celu przygotowania musów lub sufletów.
- W następnym etapie pojawiają się szpice o konsystencji od średniej do sztywnej – są one stosowane w przepisach takich, jak bezy – białka będą wyglądały na suche, szpice będą zachowywać swój kształt, a białka będą błyszczące.

### **Bitą śmietana**

Różnica między śmietanką kremową a bitą śmietaną dotyczy zawartości tłuszczu. Śmietanka kremowa ma wyższą zawartość tłuszczu niż bita śmietana. Kiedy zawartość tłuszczu jest wyższa, śmietana pozostaje bardziej stabilna przez dłuższy czas. Śmietanka może również być ubijana, ale nie będzie zachowywać swojej konsystencji tak długo. Śmietana zazwyczaj podwaja swoją objętość podczas ubijania.



## **Przygotowywanie bitej śmietany**

- Należy użyć dobrze schłodzonej śmietany, miski i trzepaczki (przed rozpoczęciem przygotowywania bitej śmietany miskę i trzepaczkę należy umieścić w zamrażarce na co najmniej 15 minut). Temperatura w pomieszczeniu nie powinna być zbyt wysoka.
- Ubijaj śmietanę z niską prędkością, aż utworzą się małe bąbelki – zajmie to około 30 sekund.
- Stopniowo zwiększaj prędkość aż do ustawienia 12 i kontynuuj ubijanie, aż osiągniesz pożądaną konsystencję – nie ubijaj zbyt mocno – wystarczy kilka sekund, aby śmietana zmieniła konsystencję z doskonale gładkiej na lekko ziarnistą.
- Cukry należy przesiać przed dodaniem do śmietany.
- Przestań ubijać śmietanę, gdy jej objętość podwoi się – powinna być gładka, kremowa i gęsta, tworząc miękkie lub sztywne szpice.

## **D. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.

Po zakończeniu miksowania należy ustawić pokrętko sterowania w położeniu „0/Wył.” i odłączyć przewód zasilający od sieci.

### **Jednostka zasilania**

Podstawę obudowy można przetrzeć do czysta miękką, wilgotną szmatką. Nigdy nie używać ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek. Nie zanurzać w wodzie.

### **Miska**

Przed umyciem należy wyjąć miskę z miksera stojącego. Miskę można myć ręcznie lub w zmywarce. Nigdy nie używać szczotki drucianej, wełny stalowej ani wybielacza.

### **Końcówki**

Przed myciem należy wyjąć końcówki z miksera stojącego. Mieszadło płaskie, końcówka do zagniatania ciasta, osłona przed ochlapaniem i końcówka do nalewania mogą być myte ręcznie lub w zmywarce (na górnej półce).

**UWAGA:** Trzepaczka nie nadaje się do mycia w zmywarce i musi być myta ręcznie. Wszystkie końcówki należy dokładnie wysuszyć przed przechowywaniem.

## **E. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

Jeśli mikser stojący nie uruchamia się, sprawdź, czy głowica miksera znajduje się w pozycji opuszczonej i jest stabilnie zamocowana na swoim miejscu. Nie należy pozwalać, aby cały ciężar głowicy miksera znajdował się w dolnej pozycji bez podparcia głowicy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Jeśli mikser stojący wyłącza się, mogło wystąpić przegrzanie urządzenia. Mikser stojący posiada zabezpieczenie przed przeciążeniem, które może zadziałać, aby chronić silnik.

W mało prawdopodobnym przypadku, gdyby tak się stało:

- Wyłącz mikser i odłącz z gniazdka zasilania.
- Zmniejsz obciążenie, usuwając niektóre składniki i pozostaw mikser do schłodzenia przez kilka minut.
- Włącz ponownie i zresetuj prędkość. Jeśli mikser stojący nie uruchamia się po włączeniu za pomocą pokrętła prędkości, pozostaw urządzenie do schłodzenia jeszcze przez pewien czas.

## **1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)**

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!**

- Во избежание телесных повреждений или поломок устройства в процессе эксплуатации электроприбора неукоснительно соблюдайте данные меры безопасности. Прибор должен использоваться только так, как описано в данном руководстве.
- Прибор не предназначен для приведения в действие с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором.
- Проследите за тем, чтобы дети ни в коем случае не пользовались данным прибором как игрушкой.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми. Прибор должен находиться в местах, недоступных для детей, как во время, так и по окончании его использования.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие видимых признаков повреждений. Не используйте его при обнаружении повреждений, либо после падения прибора. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в отдел обслуживания клиентов компании Cuisinart (см. раздел

«Послепродажное обслуживание» для более подробной информации).

- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем. Верните прибор в отдел послепродажного обслуживания (см. раздел «Послепродажное обслуживание» для более подробной информации). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур питания.
- Не обматывайте шнур питания вокруг корпуса во время или после использования прибора.
- Обязательно проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению прибора, указанному на дне корпуса.
- Отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или уходом за прибором.
- Прибор предназначен только для домашнего использования внутри помещений.
- Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, а также стандартам, относящимся к этому типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции или ее соответствия требованиям, обратитесь в отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Послепродажное

обслуживание» для более подробной информации).



**ВНИМАНИЕ:** Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Во избежание риска удушья храните эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!

### **Правила безопасности в процессе эксплуатации прибора**

- Перед первым использованием прибора удалите с настольного миксера все упаковочные материалы и рекламные этикетки или наклейки.
- Используйте настольный миксер исключительно по его прямому назначению. Компания Cuisinart не несет никакой ответственности в случае ненадлежащего использования прибора или несоблюдения данных инструкций.
- Поднимая прибор, будьте осторожны: он тяжеловесный. Убедитесь в том, что моторная головка миксера надежно закреплена в нижнем положении.
- Устанавливайте настольный миксер на прочной ровной поверхности, рядом с розеткой.
- Когда прибор не используется, поверните регулятор скорости в положение «0» (выкл.) и отключите прибор от сети. Выключайте прибор и отключайте его от сети перед установкой или снятием аксессуаров или насадок, после использования прибора и перед уходом за ним.
- Не ставьте прибор на включенные газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в разогретую духовку. Держите чашу из нержавеющей стали вдали от источников тепла - плиты, духовки или микроволновой печи.
- Проследите за тем, чтобы шнур питания не свешивался

с края стола или столешницы. Не допускайте контакта сетевого шнура с нагретыми поверхностями.

- Используйте прибор только с теми насадками, которые рекомендованы компанией Cuisinart.
- **Внимание:** Не прикасайтесь к движущимся частям прибора и насадкам. Чтобы снизить риск травмы и/или повреждения устройства, в процессе функционирования прибора руки, волосы, одежда, кухонный шпатель и иная утварь должны находиться на удалении от насадок.
- Перед тем, как вынуть вилку из розетки, обязательно убедитесь в том, что ваши руки сухие.
- Не оставляйте без присмотра работающий прибор.
- Не пользуйтесь прибором вне помещения.
- Для предупреждения риска поражения электрическим током не помещайте основание прибора в воду или другие жидкости.

## 2. ВСТУПЛЕНИЕ

**Поздравляем вас с приобретением настольного прецизионного миксера компании Cuisinart!**

В течение вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство высококачественного кухонного оборудования. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и каждодневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

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

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (см. обложку)

1. Двигатель мощностью 500 Вт
2. Откидная головка
3. Держатель для аксессуаров
4. Рычаг освобождения механизма подъема головки
5. Ручка включения/выключения и настройки скорости

6. Чаша для смешивания из нержавеющей стали емкостью 5,2 л
7. Крышка для защиты от брызг с наливным носиком
8. Крюк для замеса теста
9. Плоская лопатка для перемешивания
10. Венчик

## 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием прибора вымойте чашу и насадки горячей мыльной водой. N.B. Для ухода за деталями прибора не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или жесткими приспособлениями.

### А. СБОРКА НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА

#### Подъем головки

Нажмите на рычаг освобождения механизма подъема головки и поднимите моторную головку вверх, пока она не зафиксируется.

#### Установка и снятие насадок

Для установки и снятия насадок моторная головка миксера должна находиться в поднятом положении. Подсоедините плоскую лопатку, венчик или крюк для теста к держателю для аксессуаров, убедившись в том, что выступ на держателе совмещен с отверстием в насадке. Поддерживая насадку одной рукой, другой рукой подтолкните ее вверх, поворачивая против часовой стрелки до фиксации. Чтобы снять насадку, подтолкните ее вверх и поверните по часовой стрелке, пока она не освободится.

#### Установка рабочей чаши

Поставьте чашу на основание прибора и закрепите ее, повернув по часовой стрелке.

#### Опускание моторной головки миксера

Придерживая головку настольного миксера рукой, нажмите на рычаг освобождения механизма подъема головки и опустите головку вниз, пока она не зафиксируется на своем месте.

#### Установка крышки для защиты от брызг и наливного носика

Закрепив насадку и опустив моторную головку настольного миксера, установите на чашу крышку защиты от брызг (крышка установлена правильной стороной вверх, если на ней легко читается логотип Cuisinart). Прикрепите наливной носик, вставив его скользящим движением в выступы на крышке. Чтобы облегчить добавление ингредиентов, крышку для защиты от брызг можно поворачивать в любом направлении.

### В. ПРИНЦИП ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ И РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАСТРОЙКИ СКОРОСТИ

Сначала выберите насадку в соответствии с перерабатываемыми ингредиентами. Насадки миксера могут использоваться для следующих целей:

**Плоская лопатка для перемешивания** (для обычных или тяжелых смесей) **(8)** замешивает, перемешивает и взбивает - идеально подходит для замеса теста, приготовления тортов, печенья, выпечки, глазури/крема и картофельного пюре.

**Венчик** (для взбивания смесей жидкой консистенции) **(9)** Идеально подходит для взбивания яиц, сливок, беже, чизкейков и муссов.

Обратите внимание: не используйте венчик для приготовления тяжелых смесей (например, для взбивания сливочного масла и сахара) - это может привести к повреждению насадки.

**Крюк для теста** (для вымешивания/замешивания теста) **(10)** Идеально подходит для приготовления хлеба, булочек, пиццы и пасты.

**ВНИМАНИЕ:** в процессе функционирования прибора руки, волосы, одежда, кухонный шпатель и иная утварь не должны находиться по близости к прибору. Во время работы насадки вращаются с большой скоростью: держитесь на удалении от движущихся частей. После того как вы установили соответствующую насадку и опустили головку миксера, необходимо выбрать подходящую скорость для вашего рецепта. Настройки скорости могут варьироваться в зависимости от ряда факторов, таких как количество, температура и консистенция ингредиентов. Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже таблицей в качестве общего руководства.

Вид переработки	Низкая скорость (1-4)	Средняя скорость (5-8)	Высокая скорость (9-12)
Перемешивание сухих ингредиентов Постепенное добавление ингредиентов в смесь	•		
Взбивание сливок и белков (при постепенном повышении скорости)	•	•	•
Приготовление теста ускоренным способом (для кексов, булочек и т.п.)	•	•	
Взбивание сливочного масла с сахаром	•	•	
Добавление яиц		•	•
Замешивание теста для хлеба		•	
Замешивание теста для пасты		•	
Перетирание сливочного масла с мукой (для кондитерских изделий, пирожков)	•	•	
Приготовление пюре из картофеля/овощей		•	•

Чтобы включить настольный миксер, поверните ручку регулировки скорости по часовой стрелке, затем выберите желаемую настройку от 1 до 12 (на шкале загорится синий индикатор). Поверните диск против часовой стрелки, чтобы уменьшить скорость. Для выключения прибора поверните диск в положение "0".

## **Максимальная вместимость**

Во избежание разбрызгивания ингредиентов или повреждения двигателя и насадок, пожалуйста, ознакомьтесь с максимальной вместимостью прибора, приведенной далее. Проследите за тем, чтобы не превысить рекомендуемые объемы.

- Тесто (для большинства видов хлеба, пиццы) – 1200 г смешанных ингредиентов
- Взбитые сливки– 1,4 л
- Яичные белки – 12 шт.

## **С. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

### **Советы общего характера**

- Тщательно соблюдайте точные пропорции смешиваемых ингредиентов и внимательно следите за каждым этапом рецепта – не перемешайте продукты слишком долго или недостаточно долго.
- Для большинства рецептов хранящиеся в холодильнике продукты, такие как масло, молоко и яйца, лучше перерабатываются, если они доведены до комнатной температуры.
- Иногда по ходу перемешивания продуктов может потребоваться очистка чаши. Для очистки стенок чаши воспользуйтесь кухонным шпателем. Не пользуйтесь для этой цели металлической ложкой.

### **Выпечка хлеба**

- Для приготовления теста для хлеба используйте крюк для замеса теста.
- Использование молока вместо воды позволит получить более мягкую корочку.
- Не используйте для выпечки хлеба маргарин – он имеет другую структуру и гораздо менее эффективен при выпечке.
- Использование слишком большого количества жидкости или приготовление теста при влажной погоде может привести к тому, что хлеб оседает или его корочка сморщивается.
- Если по рецепту требуется определенный тип муки, используйте рекомендованную муку. Если у вас нет хлебной муки, вы можете заменить ее небеленой или универсальной мукой, но ваш хлеб может подняться не так хорошо, как при использовании муки с меньшим содержанием глютена.

### **Выпечка тортов**

- Для замеса теста для тортов используйте плоскую лопатку.
- Все ингредиенты, а также чаша для смешивания, должны быть комнатной температуры. Ингредиенты комнатной температуры легче соединяются и смешиваются.
- Перекладывайте тесто в форму непосредственно после замешивания и сразу же выпекайте.
- Охлаждайте коржи в формах, пока они не станут остывшими на ощупь, затем выньте их из форм и дайте полностью остыть, положив на решетку.

### **Яичные белки**

- Перед взбиванием белков убедитесь в том, что чаша безупречно чистая и сухая.
- Лучше всего для взбивания подходят яичные белки комнатной температуры.
- При взбивании яичных белков добавьте небольшое количество кислоты - винного камня, лимонного сока или уксуса – это стабилизирует их и поможет достичь оптимального объема и густоты. Используйте 1/8 чайной ложки винного камня из расчета на 1 большой яичный белок.



- Время, необходимое для взбивания яиц, зависит от температуры и продолжительности выдержки яичных белков, а также от температуры/влажности на кухне. Внимательно следите за процессом взбивания.
- Поместите яичные белки комнатной температуры в чашу.
- Установите чистый сухой венчик. Начните взбивать яичные белки на скорости 1 и постепенно увеличивайте скорость до 6, пока белки не начнут вспениваться, затем постепенно увеличивайте скорость до 12.
- Если взбивать яичные белки слишком быстро с самого начала, текстура не будет достаточно стабильной и плотной. Если взбивать яичные белки слишком долго, они оседают и расслаются.
- Медленно и постепенно добавляйте сахар во взбиваемые яичные белки, до тех пор, пока они начнут пениться. Сахар следует добавлять постепенно, ровной струйкой вдоль стенок чаши. Не сыпьте сахар непосредственно поверх яичных белков: сливки могут осесть.
- При взбивании яичных белков они сначала будут пениться, а затем станут более жесткими и начнут держать форму.
- Затем образуются мягкие пики (когда кончики пиков падают при извлечении венчика): сливки такой консистенции часто требуются для приготовления муссов или суфле.
- Следующий этап (пики от средних до устойчивых) используется в таких рецептах, как приготовление безе: белки будут выглядеть сухими и блестящими, и пики сохранят свою форму.

### **Сливки для взбивания**

Разница между двойными (жирными) сливками и сливками для взбивания заключается в содержании молочного жира (жировой фракции). В двойных сливках содержание жира выше, чем в сливках для взбивания. При более высоком содержании жира взбитые сливки дольше сохраняют стабильность.

Одинарные (менее жирные) сливки также можно использовать для взбивания, но они сохраняются не так долго.

При взбивании сливки обычно увеличиваются в объеме в два раза.

### **Приготовление взбитых сливок**

- Перед взбиванием хорошо охладите сливки, рабочую чашу и венчик (прежде чем готовить взбитые сливки, поместите чашу и венчик в морозильную камеру как минимум на 15 минут). В помещении, где взбиваются сливки, не должно быть слишком жарко.
- Взбивайте сливки на низких скоростях до образования небольших пузырьков - это займет около 30 секунд.
- Постепенно увеличивайте скорость до уровня 12 и продолжайте взбивать сливки, пока не достигнете желаемой консистенции; не переусердствуйте: сливкам требуется всего лишь несколько секунд, чтобы перейти от прекрасной гладкой консистенции к слегка зернистой.
- Перед добавлением в сливки сахар следует просеять.
- Прекратите взбивать сливки, когда они увеличатся в объеме вдвое – они должны быть гладкими, кремообразными и густыми, образуя либо мягкие, либо устойчивые пики.

## **D. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Тщательно вымойте все детали прибора перед первым и после каждого использования.

Закончив пользоваться прибором, выключите его, повернув ручку в положение '0' (выкл.), и отключите от сети.

## **Блок питания**

Основание корпуса можно протирать мягкой влажной тканью. Никогда не используйте для ухода за основанием абразивное чистящее средство или жесткий порошок. Не погружайте основание в воду.

## **Рабочая чаша**

Перед уходом за чашей снимите ее с основания настольного миксера. Чашу можно мыть вручную или в посудомоечной машине. Для ухода за чашей не пользуйтесь металлической щеткой и мочалкой, а также отбеливателем.

## **Насадки**

Перед уходом за насадками снимите их с настольного миксера. Лопатку для перемешивания, крюк для замешивания теста, крышку для защиты от брызг и наливной носик можно мыть вручную или в посудомоечной машине (в верхней корзине).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** венчик нельзя мыть в посудомоечной машине, его следует мыть вручную. Тщательно высушите все насадки перед тем, как убрать их на хранение.

## **Е. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ**

Если настольный миксер не включается, убедитесь в том, что головка миксера находится в нижнем положении и надежно закреплена на своем месте. Не допускайте опускание головки миксера в нижнее положение без поддержки, так как это может привести к повреждению прибора.

Если настольный миксер отключился, возможно, прибор перегрелся. В настольном миксере предусмотрено устройство защиты двигателя от перегрузки, отключающее прибор при перегреве.

Вероятность отключения при перегрузке довольно низкая. Если подобный случай имеет место,

- Выключите миксер и отключите его от сети.
- Уменьшите нагрузку, удалив часть ингредиентов, и дайте миксеру отдохнуть несколько минут.
- Включите прибор и уменьшите скорость. Если настольный миксер не запускается при повороте ручки регулировки скорости, дайте устройству отдохнуть еще некоторое время.

# Cuisinart®



CUISINART  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy - France

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

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

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 232 du Code Civil.

**Extrait du Code de la consommation :**

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

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

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

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

**Extrait du Code civil :**

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

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

**Pièces détachées et accessoires :**

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

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

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

Cuisinart vous offre 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.

**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.

**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.

**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.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 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.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

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

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

Гарантийный срок – 3 года  
Срок службы – 3 года