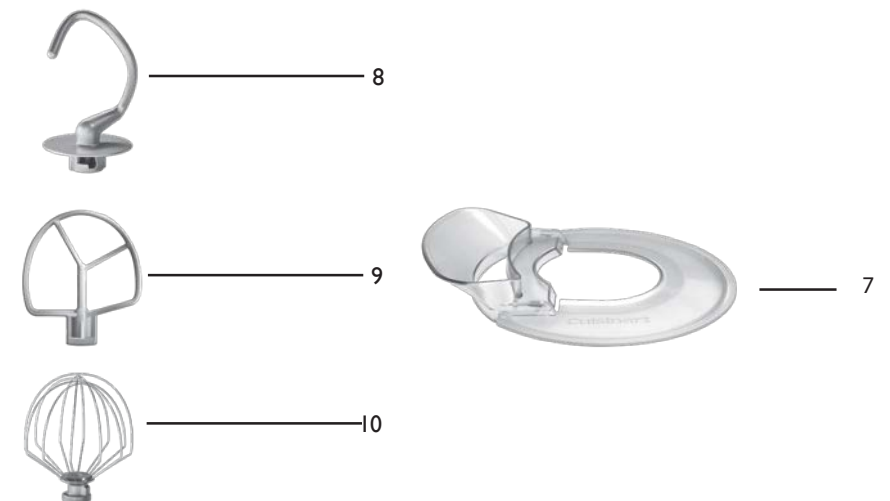


Cuisinart®



BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-16/364B

MIXER PRECISION MASTER

SM50E/WHE
Q154a

Cuisinart®

FAC 2022 / 03

Instructiuni de utilizare

SM50E/WHE

CUPRINS

1. Instrucțiuni de siguranță	2
2. Introducere.....	3
3. Caracteristicile produsului.....	4
4. Utilizare.....	5
A. Asamblarea mixerului.....	5
B. Funcționare și recomandări pentru treptele de viteză.....	6
C. Sfaturi și recomandări.....	7
D. Curățare și întreținere.....	8
E. Depanare.....	9
Garanție.....	9

1. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ (INSTRUCȚIUNI ORIGINALE)

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL!

- Respectați întotdeauna aceste instrucțiuni de siguranță atunci când utilizați acest aparat pentru a evita rănirea personală sau deteriorarea aparatului. Acest aparat trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de instrucțiuni.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem cu telecomandă la distanță.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie întotdeauna supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu acest produs.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii. A nu se lăsa la îndemâna copiilor în timpul și după utilizare.
- Verificați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați dacă este deteriorat sau dacă aparatul a fost scăpat. În cazul deteriorării sau în cazul în care aparatul dezvoltă o defecțiune, serviciul pentru relații clienți
- Nu folosiți aparatul în cazul în care cablul este deteriorat. În cazul deteriorării cablului de alimentare, întrerupeți imediat utilizarea. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător. Returnați aparatul – contactați serviciul pentru clienți. Nicio reparație nu trebuie încercată de către consumator.
- Nu scoateți niciodată ștecherul din priză trăgând de cablul.

- Nu înfășurați cablul în jurul corpului principal al aparatului în timpul sau după utilizare.
- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea utilizată corespunde cu tensiunea de pe aparat; acest lucru este indicat în partea de jos a carcsei.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Numai pentru uz casnic, în interior.
- Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile corespunzătoare din UE și Marea Britanie și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Suntem o companie certificată ISO9001:2015 care evaluează continuu performanța sistemului nostru de management al calității. Dacă aveți întrebări cu privire la siguranța și conformitatea produsului, vă rugăm să contactați Departamentul nostru de servicii pentru .



- **AVERTISMENT:** Pungile din polietilen de deasupra produsului sau ambalajului pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, țineți departe de bebeluși și copii. Aceste pungi nu sunt jucării.

Siguranța în timpul utilizării

- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare și orice etichete sau autocolante promoționale de pe mixerul "Precision".
- Nu utilizați mixerul în alt scop decât cel pentru care a fost prevăzut. Cuisinart nu va accepta nicio răspundere în cazul în care aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau a nerespectării acestor instrucțiuni.

- Aveți grijă când ridicați acest aparat deoarece este greu.
- Asigurați-vă că ați fixat corect capul, blocat poziționat în jos.
- Așezați mixerul pe o suprafață stabilă, plană, lângă o priză.
- Rotiți butonul pentru viteză în poziția „0” OFF și deconectați-l când nu este utilizat, înainte de a scoate accesoriile sau atașamentele, după utilizare și înainte de curățare.
- Nu așezați pe sau în apropierea arzătoarelor cu gaz fierbinte, electrice sau într-un cuptor încălzit. Țineți vasul din oțel inoxidabil departe de surse de căldură, cum ar fi plite, cuptoare sau cuptoare cu microunde.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese de bucătărie sau a unui blat de lucru. Evitați contactul dintre cablu și suprafețele fierbinți.
- Nu utilizați atașamente cu acest aparat, altele decât cele recomandate de Cuisinart.
- **AVERTISMENT:** Evitați contactul cu piesele și accesoriile în mișcare. Țineți întotdeauna mâinile, părul, îmbrăcămintea, spatulele și alte ustensile departe de accesorii în timpul funcționării pentru a reduce riscul de rănire și/sau deteriorare a aparatului.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu utilizați în aer liber.
- Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți unitatea de bază în apă sau în alte lichide.

1. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziționarea mixerului Cuisinart!

De peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost de a produce cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt concepute pentru o viață excepțional de lungă și pentru a fi ușor de utilizat, precum și pentru a oferi performanțe excelente zi de zi.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru www.cuisinart.eu

2. CARACTERISTICILE PRODUSULUI (vezi coperta)

1. Motor de 500 Watti
2. Cap retractabil
3. Port pentru accesorii
4. Pârghia de eliberare a ridicării capului
5. Selector de control al vitezei pornit/oprit
6. Bol de amestecare din oțel inoxidabil de 5,2 L
7. Protecție antistropire cu gură de turnare
8. Cârlig pentru aluat
9. Paletă de amestecare
10. Telul bucătarului

4. UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, curățați bolul și accesoriile în apă caldă cu detergent de vase.

Notă: Nu curățați niciuna dintre părți cu produse de curățare abrazive sau unelte dure.

A. ASAMBLAREA MIXERULUI

Ridicarea capului mixerului

Apăsăți în jos pârghia de eliberare și ridicați capul până când se blochează în poziție.

Montarea și demontarea atașamentelor

Așezați capul mixerului este în poziție ridicată. Atașați paleta de amestecare, telul sau cârligul pentru aluat la portul pentru accesorii, până când canelul de pe port se aliniază cu cel din atașament. Sprijiniți capul mixerului cu o mână în timp ce folosiți cealaltă mână pentru a împinge accesoriul în sus, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până se blochează. Pentru a îndepărta, împingeți în sus și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când atașamentul este eliberat.

Montarea bolului de lucru

Așezați vasul pe bază și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a se fixa.

Coborârea capului mixerului

Sprijinind capul mixerului cu o mână, împingeți în jos pârghia de eliberare și coborâți complet capul mixerului până când se blochează în poziție.

Atașarea protecției antistropire cu gura de turnare

După ce ați montat un atașament și ați coborât capul mixerului, glisați capacul antistropire (verificați că apărătoarea este în sus, asigurându-vă că sigla Cuisinart poate fi citită corect). Atașați gura de turnare așezându-l în canelul de pe inelul capacului antistropire și glisați-l în poziție. Capacul antistropire se poate roti în orice direcție pentru a putea adăuga cu ușurință mai multe ingrediente.

B. OPERARE ȘI SETĂRI DE VITEZĂ SUGERATE

Pentru a începe, selectați atașamentul potrivit pentru ingredientele pe care le veți amesteca. Ca sugestie, cele trei atașamente pot fi folosite pentru următoarele funcții:

Paletă de amestecare (pentru amestecuri normale până la grele) (8)

Amestecați sau bateți - perfect pentru prăjituri, aluat subtire, produse de patiserie, glazură și piure de cartofi.

Telul (pentru amestecuri care necesită aer încorporat) (9)

Ideal pentru a bate ouă, smântână, bezele, prăjituri cu brânză și mousse.

REȚINEȚI: Nu folosiți telul pentru amestecuri grele (de exemplu, grăsime și zahăr) - acest lucru poate deteriora accesoriul.

Cârlig pentru aluat (pentru amestecarea și frământarea aluaturilor) (10)

Ideal pentru paine, chifle, pizza și paste.

AVERTISMENT: Țineți întotdeauna mâinile, părul, spatulele, îmbrăcămintea și alte ustensile de bucătărie departe de accesorii în timpul funcționării. Atașamentele se vor roti cu viteză în timpul utilizării - feriți-vă de piesele în mișcare.

Odată ce ați montat atașamentul corespunzător și ați coborât capul mixerului, va trebui să alegeți o setare de viteză potrivită pentru rețeta dvs. Setările de viteză pot varia din cauza unui număr de factori, cum ar fi cantitatea, temperatura și consistența ingredientelor. Vă rugăm să consultați tabelul de mai jos ca un ghid general.

Funcție	Viteză mică (1-4)	Viteză medie (5-8)	Viteză mare (9-12)
Amestecarea ingredientelor uscate	•		
Frișcă și albușuri de ou (se crește gradual viteza)	•	•	•
Mixarea aluaturilor ușoare (brioșe, etc.)	•	•	
Cremă de unt și zahăr	•	•	
Încorporarea ouălor		•	•
Framântarea aluatului de pâine		•	
Framântarea aluatului de paste		•	
„Tăiere” unt în făină (pentru aluat de patiserie/plăcintă)	•	•	
Piure de cartofi/legume		•	•

Pentru a utiliza mixerul, rotiți selectorul de control al vitezei în sensul acelor de ceasornic pentru a porni unitatea și selectați setarea de viteză dorită de la 1 la 12 (lumina albastră de pe cadran se va aprinde). Rotiți cadranul în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce viteza. Rotiți la „O” pentru a opri.

Cantități maxime

Pentru a evita scurgerea ingredientelor sau deteriorarea motorului și a atașamentelor, vă rugăm să vedeți mai jos capacitățile maxime. Aveți grijă să nu depășiți aceste măsurători.

- Aluaturi (pâine, pizza) - 1200g de ingrediente combinate
- Smântână pentru frisca – 1,4L
- Albușuri de ou – 12 albușuri mari

C. SUGESTII ȘI SFATURI

Sfaturi generale

- Asigurați-vă că utilizați măsurători exacte și urmați cu atenție fiecare pas al rețetei - aveți grijă să nu amestecați prea mult sau prea puțin.
- Pentru majoritatea rețetelor, articolele refrigerate precum untul, laptele și ouăle se încorporează mai bine dacă sunt folosite la temperatura camerei.
- Uneori poate fi necesară răzuirea bolului în timpul amestecării. Folosiți o spatulă pentru a răzui părțile laterale din când în când. Nu folosiți o lingură de metal.

Coacerea pâinii

- Folosiți cârligul pentru aluat pentru a face pâine.
- Utilizarea laptelui în loc de apă va produce o crustă mai moale.
- Nu folosiți margarină pentru coacerea pâinii – are o structură diferită și nu funcționează la fel de bine.
- Folosirea prea multor lichide sau coacerea într-o atmosferă umedă poate face ca pâinea să scadă sau să se încrească deasupra.
- Dacă o rețetă necesită un anumit tip de făină, utilizați făina recomandată. Dacă nu aveți făină de pâine, puteți înlocui făina intgrală, universală, dar pâinea dvs. s-ar putea să nu crească atât de mult, deoarece există mai puțin gluten.

Coacerea torturilor

- Folosiți accesoriul paletă pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri.
- Păstrați toate ingredientele și vasul de amestecare la temperatura camerei. Ingredientele la temperatura camerei se încorporează și se amestecă mai ușor.
- Umpleți formele imediat după amestecare și coaceți imediat după aceasta.
- Răciți prăjiturile în forme până când se răcesc la atingere și scoateți din forme pentru a se răci complet pe un grătar după coacere.

Albușuri de ou

- Asigurați-vă că vasul este perfect curat și uscat înainte de a începe.
- Albusurile de ou la temperatura camerei sunt cele mai potrivite pentru amestecare.
- Adăugați o cantitate mică de acid, cum ar fi crema tartar, suc de lămâie sau oțet, atunci când bateți albușurile pentru a le stabiliza și a le permite să atingă volumul și rigiditatea optime. Folosiți 1/8 linguriță de crema tartar per albuș mare de ou.
- Timpul necesar pentru a bate ouăle va varia în funcție de temperatura și prospețimea albușurilor, plus temperatura/umiditatea din bucătărie. Urmăriți atent în timp ce bateți.
- Puneți albușurile la temperatura camerei în bol.

- Atașați telul curat și uscat. Începeți să bateți albușurile spumă la viteza 1 și creșteți treptat până la viteza 6 până devine spumoasă, apoi creșteți treptat până la viteza 12.
- Dacă albusurile sunt bătute prea repede la început structura nu va fi la fel de stabilă sau puternică. Albușurile bătute în exces se vor separa sau se vor dezumfla.
- Adăugati zaharul încet si treptat în albusurile bătute spumă după ce încep să facă spumă. Adăugați întotdeauna zahăr încet, într-un flux constant de-a lungul marginii vasului. Nu adăugați direct deasupra albușurilor, deoarece acest lucru le va dezumfla.
- Când bateți albușurile, vor începe să devină spumoase, apoi vor deveni mai rigide și vor începe să-și mențină forma.
- În continuare, se vor forma vârfuli moi – vârfurile cad când telul este ridicat – aceasta este adesea consistența necesară pentru mousse sau sufleuri.
- Următoarea etapă este consistența de vârfuli medii spre rigide – aceasta este folosită pentru rețete precum bezele – albușurile vor părea uscate, vârfurile își vor păstra forma și albușurile vor fi strălucitoare.

Frișcă

Diferența dintre smântână grasă și smântână pentru frișcă este conținutul de grăsime de unt. Smântâna grasă are un conținut mai mare de grăsime decât smântâna pentru frișcă. Dacă conținutul de grăsime de unt este mai mare, acesta va rămâne mai stabilă pentru mai mult timp.

Smântâna simplă poate fi folosită și pentru frișcă, dar nu va rezista la fel de mult. În general, smântâna își dublează volumul când este bătută.

Preparare frișcă

- Începeți cu o smântână bine răcită, un bol și accesoriul tel (se pune vasul și smântâna la congelator pentru cel puțin 15 minute înainte de a face frișcă). Camera nu trebuie să fie prea caldă.
- Bateți frișca la viteze mici până se formează bule mici - acest lucru va dura aproximativ 30 de secunde.
- Creșteți treptat viteza până la setarea 12 și continuați să bateți până când ajungeți la consistența dorită – nu bateți prea mult – durează doar câteva secunde pentru ca smântâna să treacă de la o consistență netedă minunată la să una ușor granulată.
- Zaharurile trebuie cernute înainte de a fi adăugate în frișcă.
- Nu mai bateți frișca când și-a dublat volumul – trebuie să fie netedă, cremoasă și groasă, formând fie vârfuli moi sau tari.

D. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, curățați bine fiecare parte. După ce ați terminat de amestecat, rotiți butonul de comandă în poziția „0/Oprit” și deconectați cablul de alimentare de la rețea.

Unitatea de alimentare

Baza carcasei poate fi curățată cu o cârpă moale și umedă. Nu utilizați niciodată un produs de curățare abraziv sau un tampon dur. Nu scufundați în apă.

Bolul de lucru

Scoateți vasul de lucru din mixer înainte de spălare. Vasul poate fi spalat manual sau în masina de spalat vase. Nu folosiți niciodată o perie de sârmă, burete de sârmă sau înălbitor.

Acesorii

Scoateți accesoriile din mixer înainte de spălare. Paleta de amestecare, cârligul de aluat, dispozitivul de protecție antistropire și duza de turnare pot fi spălate manual sau în mașina de spălat vase (așezați pe raftul superior).

NOTĂ: telul nu poate fi spălat în mașina de spălat vase și trebuie spălat manual. Toate accesoriile trebuie uscate bine înainte de depozitare.

E. DEPANARE

Problema

Dacă mixerul nu pornește, vă rugăm să verificați capul mixerului să fie în poziția coborâtă și bine poziționat. Nu lăsați întreaga greutate a capului mixerului să cadă în poziția inferioară fără a-l sprijini, deoarece acest lucru ar putea deteriora aparatul.

Dacă mixerul se oprește, este posibil ca unitatea să se fi supraîncălzit. Mixerul dumneavoastră are un dispozitiv de protecție la suprasarcină, acesta se va opri pentru a proteja motorul.

Problema

În cazul puțin probabil în care se întâmplă acest lucru:

- Opriți mixerul și deconectați-l de la priză.
- Reduceți încărcătura îndepărtând unele dintre ingrediente și lăsați mixerul în repaus câteva minute.

- Conectați și resetați viteza. Dacă mixerul nu pornește când porniți selectorul rapid, lăsați unitatea în repaus mai mult timp.

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema

Problema