BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

F IB-19/043

3 IN 1 CORDLESS HAND BLENDER
MIXEUR PLONGEANT SANS FIL 3 EN 1
CSB300BE

Cuisinart®

Cuisinart®

Fig. 1

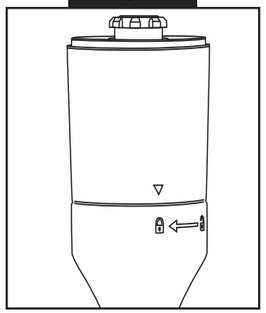


Fig. 2

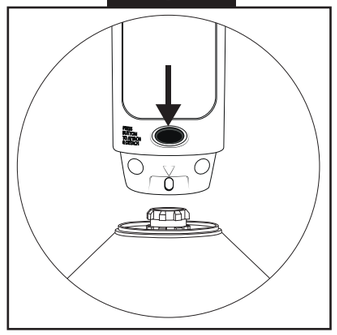
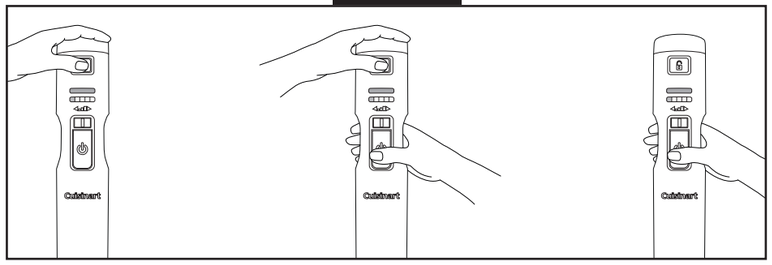


Fig. 3



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité 1
2. Introdution 5
3. Caractéristiques produit 5
4. Utilisation 5
A. Chargement du mixeur plongeant 5
B. Sélection de l'accessoire 6
C. Assemblage 6
D. Retrait des accessoires 7
E. Fonctionnement 7
F. Conseils et recommandations 7
5. Nettoyage et entretien 9
6. Recettes 10
Garantie internationale 99

SUMMARY

1. Safety instructions 17
2. Introduction 20
3. Product control guide 20
4. Instructions for use 20
A. Charging the hand blender. 20
B. Selecting the attachment 21
C. Assembly 21
D. Removing the attachments 22
E. Operation 22
F. Hints & tips 22
5. Cleaning & maintenance 24
6. Recipes 25
International Guarantee 99

INHALT

1. Sicherheitshinweise 33
2. Einleitung 37
3. Produktübersicht 37
4. Gebrauchshinweise 37
A. Stabmixer aufladen 37
B. Aufsatzwählen. 38
C. Zusammenbau 38
D. Aufsätze abnehmen 39
E. Betrieb 39
F. Tipps & tricks 40
5. Reinigung & Pflege 41
6. Rezepte 42
Internationale Garantie 99

INHOUD

1. Veilgheidsinstructies 50
2. Inleiding 54
3. Bedieningshandleiding 54
4. Gebruiksaanwijzing 54
A. De staafmixer opladen. 54
B. Hulpstuk kiezen 55
C. Assemblage 55
D. De hulpstukken Verwijderen. 56
E. Bediening 56
F. Suggesties en tips 56
5. Reiniging en onderhoud 58
6. Recepten 59
Internationaal garantiebewijs 99

SOMMARIO

1. Istruzioni di sicurezza 67
2. Introduzione 70
3. Guida al controllo del prodotto 70
4. Istruzioni per l'uso 70
A. Ricaricare il frullatore a immersione . . . 70
B. selezionare l'accessorio 71
C. Montaggio 71
D. Smontaggio degli accessori 72
E. Funzionamento 72
F. Consigli esuggerimenti. 72
5. Pulizia emanutenzione 74
6. Ricette 75
Garanzia Internazionale 99

SUMARIO

1. Instrucciones de seguridad 83
2. Introducción 86
3. Guía de control de productos 86
4. Instrucciones de usa 86
A. Cargar la batidora de mano. 86
B. Seleccionar el accesorio 87
C. Montaje 87
D. Desmontaje de los accessorios. 88
E. Funcionamiento 88
F. Consejos y sugerencias 88
5. Limpieza y mantenimiento 90
6. Recetas 91
Garantía Internacional 99

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

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

- L'appareil est destiné à un usage domestique seulement et n'est pas destiné à être utilisé dans des applications telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
- **ATTENTION**, être prudent lors de la manipulation des lames tranchantes et pendant le nettoyage. Ne pas toucher les lames métalliques. Toutes ces pièces sont extrêmement tranchantes et un contact peut entraîner des blessures.
- Cet appareil contient des piles qui ne peuvent pas être remplacées.
- Cet appareil contient des piles rechargeables qui doivent être retirées avant la mise au rebut de l'appareil. Pour plus d'informations sur le retrait des piles, contacter Cuisinart. https://www.cuisinart.com/
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou aient été informées de la manière de l'utiliser par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil, son adaptateur électrique et sa base de chargement hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble est endommagé, cesser immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le câble est endommagé, le fabricant doit le remplacer.
- Pour recharger les piles, utiliser exclusivement le chargeur amovible fourni avec cet appareil (modèle SW100100BS/EU).
- ATTENTION, manipuler le pied mixeur avec la plus grande

vigilance, les lames sont TRÈS coupantes.

- **AVERTISSEMENT :** Pour mélanger des liquides chauds, utiliser un récipient suffisamment grand ou mélanger par petites quantités. Faire très attention avec des liquides chauds afin d'éviter les blessures causées par le débordement, la vapeur soudaine et les éclaboussures. Afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur, il est conseillé d'incliner légèrement le mixeur pour que votre main ne soit pas directement au-dessus de la vapeur.
- Empêcher les démarrages involontaires. Ne jamais appuyer sur le bouton « Verrouillage/déverrouillage de sécurité » en même temps que le bouton « Marche/arrêt » à moins d'être prêt à utiliser votre mixeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Toujours examiner l'appareil et ses accessoires avant de les utiliser pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de signes visibles de dégâts. Ne pas utiliser pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Ne jamais enlever la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- Ne pas enrouler pas le câble autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
- Pour garantir une pile chargée à tout moment, laisser l'appareil raccordé à la prise électrique s'il n'est pas utilisé. Il doit cependant être débranché avant le montage, le démontage, le nettoyage ou s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Ce produit contient des piles lithium-ion qui ne doivent pas être retirées de l'appareil pour se recharger. Les piles de cet appareil ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur final. Pour des raisons de sécurité, seul un ingénieur agréé doit effectuer cette tâche.
- Éviter tout court-circuit des bornes d'alimentation.
- Le chargeur doit être branché sur une prise électrique à l'écart de tout évier ou surface chaude.
- Ne pas utiliser de rallonge. Brancher le chargeur directement sur une prise électrique.

- Ne pas charger l'appareil à l'aide d'une prise extérieure.
- Ne pas plonger le socle de charge ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter les chocs électriques. L'arbre d'entraînement de cet appareil, dont les accessoires peuvent être remplacés, a été conçu pour être plongé dans l'eau ou d'autres liquides. N'immerger aucune autre partie de cet appareil. Si le mixeur plongeant tombe dans du liquide, immédiatement le sortir, puis nettoyer et sécher soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Pour éviter les éclaboussures, ajouter toujours les accessoires au mixeur avant de le mettre en marche, et relâcher le bouton « Marche/arrêt » avant de les retirer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder vos mains, vos cheveux, vos vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des accessoires pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures corporelles et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Pour mélanger des liquides froids, utiliser un grand récipient ou mélanger par petites quantités pour éviter de renverser.
- Ne pas utiliser ce mixeur pour un usage autre que celui prévu, à savoir la préparation d'aliments et de boissons.

- **ATTENTION :** Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conserver ces sachets hors de portée des bébés et enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

Mise au rebut des appareils électriques et électroniques en fin de vie

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

• Ne pas jeter de produits avec les déchets ménagers.

• Utiliser les systèmes de reprise et de collecte disponibles dans votre région.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations, vous venez d'acheter le nouveau mixeur plongeant 3 en 1 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

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT **(voir couverture)**

1. Bouton de verrouillage/déverrouillage de sécurité
2. Témoin lumineux d'indication de charge de la batterie
3. Témoins lumineux de vitesse bleus
4. Interrupteur de contrôle de vitesse
5. Bouton Marche/arrêt
6. Manche/unité principale
7. Socle de charge
8. Pied mixeur
9. Protège-lame
10. Entraîneur du pied presse-purée
11. Pied presse-purée
12. Entraîneur du fouet
13. Fouet

4.UTILISATION

Avant la première utilisation, il est conseillé d'essuyer l'appareil avec un chiffon propre et humide pour enlever la saleté ou la poussière. Sécher soigneusement l'appareil avec un chiffon doux absorbant. Nettoyer soigneusement tous les accessoires (excepté le socle de charge, l'entraîneur du fouet et celui du pied presse-purée) à l'eau chaude savonneuse.
N.B. N'utiliser aucun nettoyant abrasif, ustensile dur ni lavette. Veiller à manipuler le pied mixeur avec précaution car les lames sont très tranchantes.

A. CHARGEMENT DU MIXEUR PLONGEANT

Les batteries du mixeur plongeant n'ont pas été pleinement chargées. Avant d'utiliser l'appareil, le charger jusqu'à ce que le témoin de charge bleu s'allume. Une fois chargé complètement, le mixeur plongeant offrira une durée d'utilisation d'environ 20 minutes en fonction de l'usage. Le mixeur plongeant sera complètement chargé après 2 à 2h30 environ.
N.B. Pour charger l'unité principale, brancher la prise de l'adaptateur sur une prise secteur, et insérer le câble dans le port de charge situé à l'arrière du socle de charge. Placer l'unité sur le socle en veillant à ce que le port de charge de l'unité soit connecté à la fiche de contact qui dépasse à l'intérieur du socle. Il est également possible d'insérer le câble directement dans le port de charge situé à l'arrière de l'unité principale sans passer par le socle de charge.

Témoins lumineux d'indicateur de charge des batteries

Bleu Entre 100 % et 75 % de charge.

Violet Entre 75 % et 25 % de charge.

Rouge Moins de 25 %, recharge bientôt nécessaire.

Remarque : Ne pas laisser le mixeur plongeant déchargé pour une période prolongée car cela risque de réduire la durée de vie de la pile rechargeable.
Si la pile s'est complètement déchargée dans l'unité, elle ne fonctionnera pas pendant qu'elle est branchée et en train de recharger.

B.SÉLECTION DE L'ACCESSOIRE

Avant d'utiliser l'appareil, il faudra sélectionner l'accessoire qui convient le mieux aux ingrédients à travailler. Pour référence, les trois accessoires sont destinés aux fonctions suivantes :

Pied mixeur Mixer des fruits et des légumes, mélanger des sauces, faire des vinaigrettes, des smoothies et des soupes avec une consistance crémeuse. Parfait pour mélanger des ingrédients secs et faire mousser du lait.

Fouet Emulsionner, fouetter de la crème, des blancs en neige pour faire des meringues, des pâtes ou des mousses (ainsi que tous les autres ingrédients que vous fouetteriez normalement à la main).

Pied presse-purée Ecraser toutes sortes de pommes de terre, réduire en purée des légumes cuits.

C. ASSEMBLAGE

Pied mixeur Aligner l'unité principale avec le pied mixeur et poussez jusqu'à entendre un clic.

Fouet S'assurer que le fouet soit fixé à son entraîneur en poussant les deux éléments l'un vers l'autre jusqu'à les fixer bien en place. Aligner l'unité principale avec le fouet ainsi assemblé et pousser les éléments l'un vers l'autre jusqu'à sentir et entendre un clic.

Pied presse-purée Pour fixer l'entraîneur sur le pied presse-purée, aligner l'une des deux marques triangulaires sur l'entraîneur avec le symbole de déverrouillage sur le pied presse-purée. Tourner l'entraîneur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic (la marque triangulaire est alors alignée avec le symbole de verrouillage **(fig. 1 - voir couverture)**. Fixer le presse-purée à l'unité principale en poussant les éléments l'un vers l'autre jusqu'à entendre un clic indiquant qu'ils sont bien fixés en place. Si la lame en plastique s'est détachée du presse-purée, la placer sur le moyeu à l'extrémité du pied. Pousser vers le bas et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour fixer les éléments (se référer aux flèches et symboles de déverrouillage/verrouillage sur la lame).

D. RETRAIT DES ACCESSOIRES

Pour retirer chaque accessoire, tenir l'unité principale d'une main et appuyer sur le bouton d'éjection à l'arrière, comme indiqué ci-dessous **(fig. 2)**. Détacher l'accessoire de l'unité à l'aide de l'autre main. Remarque : Lorsque l'on détache le fouet, veiller à ne pas tirer directement sur le fouet, mais plutôt sur l'entraîneur.

E. FONCTIONNEMENT

Pour utiliser le mixeur plongeant, maintenir le bouton « Verrouillage/déverrouillage de sécurité » enfoncé tout en appuyant sur le bouton « Marche/arrêt » pour mettre en marche l'appareil.
Relâcher le bouton « Verrouillage/déverrouillage de sécurité » une fois l'appareil en marche **(fig. 3)**.
N.B. L'appareil est pourvu d'une fonction de sécurité et se bloquera à nouveau deux secondes après avoir relâché le bouton « Marche/arrêt ». Répéter la séquence ci-dessus pour réactiver le mixeur.

Réglages de vitesse

Pour régler la vitesse, appuyer sur l'interrupteur de contrôle de vitesse vers la gauche pour ralentir ou vers la droite pour accélérer. La vitesse sélectionnée est indiquée par le nombre de témoins lumineux allumés au-dessus de l'interrupteur (1 pour la vitesse la plus lente et 5 pour la vitesse la plus rapide). La vitesse peut être réglée progressivement à tout moment pendant l'utilisation du mixeur.

Fonctionnement par à-coups

Pour actionner le mixeur par à-coups, maintenir le bouton « Verrouillage/déverrouillage de sécurité » enfoncé tout en enfonçant et relâchant en alternance le bouton « Marche/arrêt » selon la fréquence désirée.
Remarque : Le produit est pourvu d'une fonction de protection contre les surcharges. Si l'appareil s'arrête inopinément, il s'éteindra et le témoin d'indication de charge s'allumera en rouge.
Il est possible de réactiver l'appareil en appuyant sur le bouton « Verrouillage/déverrouillage de sécurité » et le bouton « Marche/arrêt » comme indiqué à la fig. 3.
AVERTISSEMENT : Garder les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures corporelles et/oud'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.

F. CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

Mixeur

- La lame mixe et mélange les ingrédients en y incorporant seulement une très faible quantité d'air.
- Pour éviter les éclaboussures, plonger d'abord le mixeur dans votre mélange avant de le mettre en marche, et relâcher le bouton « Marche/arrêt » avant de sortir votre mixeur du mélange.
- Remuer doucement de haut en bas en veillant à garder le protège-lame du mixeur complètement immergé dans le liquide pour éviter les éclaboussures (incliner la casserole ou le bol pour obtenir un mélange suffisamment profond pour permettre l'utilisation du mixeur).

- Si la casserole ou le récipient est pourvu d'un revêtement antiadhésif, veiller à ne pas griffer celui-ci avec le mixeur plongeant.
- S'il faut faire un mélange dans une casserole sur le feu, la retirer de la source de chaleur afin de protéger le mixeur plongeant contre la surchauffe. Le pied mixeur peut être utilisé avec des aliments ou liquides d'une température allant jusqu'à 100 °C.
- Pour mélanger des liquides (en particulier chauds), utiliser un grand récipient ou mélanger par petites quantités à la fois pour éviter de renverser, de faire des éclaboussures et éventuellement de vous brûler.
- Pour mixer des soupes, utiliser le mixeur à vitesse moyenne pour traiter d'abord les morceaux plus gros, puis augmenter progressivement la vitesse pour obtenir un mélange crémeux.

AVERTISSEMENTS :

- Veiller à ne jamais sortir le pied mixeur du liquide pendant son fonctionnement au risque de faire éclabousser le mélange.
- Ne pas laisser le mixeur plongeant dans une casserrole chaude sur une source de chaleur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas essayer de mixer des noyaux de fruits, des os ou d'autres matières dures qui risquent d'endommager la lame.
- Ne pas trop remplir le récipient de mélange. Le niveau du mélange va monter pendant le mixage et risquerait donc de déborder.
- Tenir les doigts à l'écart des lames. Pour retirer des aliments coincés, débrancher d'abord le mixeur plongeant de la prise électrique.

Fouet

- Commencer par fouetter à la vitesse 1, puis augmenter progressivement la vitesse pour éviter les éclaboussures.
- Pour battre des œufs en neige, utiliser un bol très propre en métal ou en verre, jamais en plastique. Le plastique peut contenir des huiles et graisses invisibles qui risquent de gâcher l'émulsion. Battre les blancs en neige jusqu'à obtenir une consistance bien ferme.
- Si l'on bat trop longtemps les blancs, ils risquent de s'assécher et d'être moins stables.
- S'il faut ajouter du sucre au mélange, l'ajouter doucement lorsque la consistance commence à se raffermir puis continuer à fouetter jusqu'à obtenir une consistance bien ferme.
- Pour battre de la crème épaisse, utiliser si possible un bol refroidi et refroidir le fouet. L'idéal pour la crème à fouetter est un bol profond avec un fond arrondi pour éviter les éclaboussures.
- Sortir la crème du réfrigérateur juste avant de la fouetter. La crème fouettée peut avoir une consistance crémeuse à ferme en fonction des préférences. Elle peut être aromatisée selon le désir. Pour un résultat parfait, fouetter la crème.

Attention : Ne pas plonger le réducteur du fouet dans l'eau ou tout autre liquide.

AVERTISSEMENT : Garder les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du fouet pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures corporelles et/oud'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.

Pied presse-purée

- Placer les pommes de terre ou autres aliments à réduire en purée dans un grand bol ou une grande casserole. Plonger la tête du presse-purée dans les aliments. Remuer doucement le presse-purée de bas en haut tout en mélangeant les aliments jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

N.B. Le presse-purée est en plastique et ne risque donc pas d'abîmer les surfaces antiadhésives.

- Pour faire de la purée de pommes de terre, lesquelles sont riches en amidon et fragiles, il est préférable d'utiliser le presse-purée à vitesse réduite (l'idéal est d'écraser les pommes de terre au minimum).
- Il est plus facile d'écraser chaque portion par 1 ou 2 mouvements verticaux.
- La vitesse rapide convient mieux aux autres légumes racines comme les navets et les patates douces.
- Il est plus facile d'écraser les ingrédients lorsqu'ils sont chauds.
- Écraser d'abord les légumes, puis ajoutez les autres ingrédients comme le lait, le beurre et les assaisonnements.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer l'appareil soigneusement après chaque utilisation.

Unité principale :

Veiller à détacher tous les accessoires de l'unité.
Nettoyer l'unité principale et le socle de charge avec une éponge ou un chiffon humide uniquement. N'utiliser aucun nettoyant abrasif qui risquerait de rayer la surface.

Pied mixeur :

Détacher l'accessoire de l'unité principale.
Pour nettoyer le pied mixeur, le laver à l'eau chaude et savonneuse ou le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
Avertissement : Faire très attention aux bords fixes des lames, ils sont tranchants comme des rasoirs et doivent être manipulés avec précaution pour éviter les blessures.

Fouet :

Détacher l'ensemble complet du fouet de l'unité principale.
Pour nettoyer le fouet, détacher le fouet métallique du réducteur en tirant sur chaque élément pour les séparer. Pour nettoyer le réducteur, utiliser simplement un chiffon humide. Pour nettoyer le fouet métallique, le laver à l'eau chaude et savonneuse ou le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne pas plonger le réducteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Pied presse-purée :

Détacher l'accessoire complet de l'unité principale.
Pour simplifier le nettoyage, rincer l'accessoire immédiatement après usage pour que les aliments ne sèchent pas dessus. Alors que le réducteur est toujours fixé à l'accessoire, tirer sur la lame intérieure pour la sortir légèrement de l'unité tout en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la détacher. Nettoyer l'accessoire à l'eau chaude et savonneuse, et avec une brosse à poils doux si nécessaire, ou le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. N'utiliser aucun objet pointu ou métallique. Sécher soigneusement et réassembler une fois l'appareil prêt à l'emploi (voir la section Assemblage). Ne pas plonger le réducteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

6. RECETTES

SMOOTHIE MANGUE & CITRON VERT

2 mangues épépinées et coupées en dés

125 ml de yaourt entier

Le zeste de 1 citron vert

Le jus de ½ citron vert

80 ml d'eau froide

- Disposer tous les ingrédients dans un bol à bord haut. À l'aide de l'embout mixeur, mixer progressivement le tout à la vitesse 5 (en effectuant un mouvement de haut en bas pendant 30 secondes ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée).
- Server immédiatement.

HOUMOUS

Pour 6 personnes

400 g de pois chiches (poids égoutté 230 g)

1 c. à s. de jus de citron

1 gousse d'ail écrasée

1 c. à c. de cumin en poudre

Pincée de sel de mer

1 c. à s. de tahini

2 c. à s. d'huile d'olive

4 c. à s. d'eau ou de jus de conserve des pois chiches

- Égoutter les pois chiches et les rincer. Réserver le jus.
- Disposer tous les ingrédients dans un récipient adapté à bord haut.
- À l'aide de l'embout mixeur, mixer le tout à la vitesse 4. Au besoin, racler l'embout à l'aide d'une spatule flexible. Continuer de mixer et ajouter du liquide si nécessaire, jusqu'à obtenir une purée crémeuse.
- Assaisonner selon le goût et server.

SAUCE TOMATE

1 petite gousse d'ail

¼ de piment jalapeño épépiné et haché grossièrement

1 oignon vert haché grossièrement

1 petite poignée de feuilles de coriandre

2 tomates moyennes (env. 200 g) coupées en deux et épépinées

Pincée de sel de mer

Poivre noir moulu

1 c. à c. de jus de citron vert frais

- Disposer tous les ingrédients dans un bol à bord haut. À l'aide de l'embout mixeur, mixer progressivement le tout à la vitesse 3 en prenant soin de passer la lame partout, afin d'obtenir un résultat homogène. Ne pas mixer trop longtemps pour éviter que le résultat soit trop liquide.
- Assaisonner selon le goût et égoutter l'éventuel liquide excédentaire.

PESTO

1 tasse de feuilles de basilic bien serrées

125 ml d'huile d'olive vierge extra

30 g de pignons de pin

2 gousses d'ail écrasées

60 g de parmesan fraîchement râpé

Pincée de sel

- Disposer tous les ingrédients, à l'exception du parmesan, dans un bol à bord haut. À l'aide de l'embout mixeur, mixer progressivement le tout à la vitesse 4, en prenant soin de passer la lame partout, afin d'obtenir un résultat homogène.
- Une fois la préparation concassée, ajouter la moitié du parmesan et le mixer avec les autres ingrédients en s'assurant que les pignons de pin sont bien hachés.
- Ajouter le reste du parmesan et mixer le tout jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Assaisonner selon le goût.
- Verser le pesto dans un récipient hermétique et recouvrir avec un filet d'huile d'olive.
- Le pesto se conserve au réfrigérateur pendant une semaine ou au congélateur pendant un mois.

BABA GANOUSCH

1 aubergine moyenne

1 gousse d'ail

1 petite poignée de feuilles de persil

2 c. à s. de tahini

Le jus de ½ citron

1 c. à s. d'huile d'olive

½ c. à c. de sel

- À l'aide d'une fourchette, piquer l'aubergine de tous les côtés de manière régulière.
- Glisser l'aubergine sous le gril bien chaud et la retourner de temps à autre pour la dorer de façon homogène. La chair de l'aubergine doit être bien tendre, jusqu'à se désagréger. Une fois l'aubergine grillée, la laisser refroidir quelques instants.
- Lorsqu'elle est refroidie, retirer et éliminer la peau grillée.
- Disposez tous les ingrédients dans un bol à bord haut. Insérer l'embout mixeur et mixer progressivement le tout à la vitesse 3 en prenant soin de passer la lame partout, afin d'obtenir un résultat homogène et d'atteindre la consistance souhaitée. Goûter et, au besoin, rectifier l'assaisonnement.

SOUPE DE COURGE BUTTERNUT

Pour 8 personnes

1 kg de courge butternut épluchée, épépinée et coupée en dés
1 c. à c. de graines de coriandre
1 c. à c. de graines de fenouil
1 c. à c. de graines de cumin
1 c. à c. d'origan séché
½ c. à c. de piment rouge en flocons
3 c. à s. d'huile d'olive
2 oignons rouges coupés en petits dés
2 gousses d'ail coupées en petits dés
200 g de lentilles rouges
1,5 l de bouillon de poule
Sel de mer et poivre noir moulu

Pour la présentation, parsemer le potage avec un mélange de graines de potiron, de tournesol et de sésame.

- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen. Y Verser les graines de coriandre, de fenouil et de cumin, ainsi que l'origan et le piment rouge en flocons. Laisser mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que les herbes et épices libèrent leurs arômes.
- Incorporer les oignons et l'ail et poursuivre la cuisson à petit feu pendant 10 minutes. Remuer de temps à autre.
- Lorsque les oignons ont fondu, ajouter la courge butternut, les lentilles rouges et le bouillon de poule. Porter le bouillon à ébullition, puis réduire la température et laisser mijoter pendant 30 minutes.
- Une fois la courge butternut bien tendre, insérer l'embout mixeur et mixer la préparation à la vitesse 5 jusqu'à ce que la soupe ait atteint la consistance souhaitée. Assaisonner selon le goût.
- Avant de servir, parsemez les assiettes avec quelques graines.

GASPACHO DE BETTERAVE ET FROMAGE DE CHÈVRE

Pour 4 personnes

1 petite pomme de terre (120 g)
1 c. à s. d'huile d'olive
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1 kg de betteraves crues épluchées et coupées en dés
250 ml de bouillon de légumes
25 ml de jus d'orange sanguine
¼ de c. à c. de sauce au raifort piquante
75 ml de purée de tomate
75 ml de crème entière épaisse
300 ml de jus de betterave
Sel et poivre

Garniture

2 mini-betteraves foncées épluchées et rincées

125 g de fromage de chèvre frais

1 orange sanguine détaillée en suprêmes

40 g de chips de betterave

12 jeunes pousses de pois

- Glisser la pomme de terre au four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante 190 °C ou gaz thermostat 6) et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Une fois la pomme de terre cuite, retirer la peau et réserver la chair.
- Verser l'huile d'olive dans une grande casserole et y ajouter l'oignon coupé en dés et l'ail écrasé. Faire revenir les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Incorporer les betteraves coupées en dés à la préparation. Poursuivre la cuisson pendant quelques instants.
- Y Verser le bouillon de légumes, le jus d'orange et le raifort, puis écraser la pomme de terre dans la casserole. Laisser mijoter le tout jusqu'à ce que la betterave soit bien tendre.
- Ajouter la purée de tomate et la crème entière épaisse et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
- Ajouter le jus de betterave.
- À l'aide de l'embout mixeur, mixer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- Au besoin, passer la préparation au chinois.
- Si la soupe est trop épaisse, ajouter un filet de jus de betterave pour l'allonger un peu.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Garniture

- À l'aide d'une mandoline ou d'un économe, tailler les mini-betteraves dans le sens de la longueur afin d'obtenir des tranches ultrafines.
- Éplucher l'orange en prenant soin d'éliminer toutes les membranes blanches. La tailler en suprêmes et la réserver dans son jus.
- Verser la soupe fraîche dans des bols.
- À l'aide d'une cuillère, y déposer un peu de fromage de chèvre.
- Disposer les fines tranches de betterave, les suprêmes d'orange et les chips de betterave sur la soupe. Parsemer avec les pousses de pois.

POISSON BLANC GRILLÉ, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET ÉMULSION AU VIN BLANC

Pour 2 personnes

2 filets de poisson blanc à chair ferme (environ 200 g par filet)

1 c. à s. d'huile d'olive

Émulsion au vin blanc

1 échalote épluchée et coupée en dés

1 branche de thym

1 c. à s. d'huile d'olive

125 ml de vin blanc

250 ml de fumet de poisson
125 ml de crème entière épaisse
100 ml de lait entier

Purée de pommes de terre à l'ail

350 g de pommes de terre farineuses épluchées et coupées en dés
200 ml de crème entière épaisse
25 g de beurre
2 gousses d'ail épluchées

Chips de pomme de terre

1 petite pomme de terre épluchée et tranchée finement à la mandoline ou à l'économe
Huile de friture

Garniture

4 asperges blanchies et coupées en deux dans le sens de la longueur
8 g de truffe noire coupée en fines tranches
Petites feuilles de persil

Émulsion au vin blanc

- Verser l'huile d'olive dans une casserole adaptée et y faire revenir délicatement l'échalote et le thym.
- Déglacee avec le vin et faire réduire de moitié.
- Une fois le vin réduit, ajouter le fumet et faire réduire de moitié.
- Enfin, ajouter la crème et faire de nouveau réduire de moitié.
- Passer la préparation au tamis et réserver le liquide.
- Juste avant de servir, le porter à ébullition et ajouter le lait froid.
- Émulsifier à l'aide de l'embout mixeur. Pour ce faire, fouetter la surface de la préparation à l'aide de la lame afin d'obtenir de la mousse.

Purée de pommes de terre à l'ail

- Faire cuire les pommes de terre à l'eau pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter.
- Disposer l'ail dans une casserole d'eau et porter à ébullition. Égoutter et répéter l'opération.
- Ajouter l'ail bouilli à la crème et faites frémir.
- Incorporer la crème à l'ail dans les pommes de terre égouttées. À l'aide du presse-purée, écraser la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Chips de pomme de terre

- Rincer plusieurs fois les pommes de terre à l'eau afin d'enlever l'amidon, puis les sécher.
- Faire chauffer l'huile à 170 °C dans une casserole profonde (se servir d'un thermomètre pour vérifier la température).
- Faire frire les tranches pommes de terre en plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes (environ 1 à 2 minutes).
- Les saler légèrement et les laisser égoutter sur du papier essuie-tout.

Poisson

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Versez l'huile d'olive dans une poêle adéquate et y dorer les filets de poisson côté peau jusqu'à ce que la peau devienne croustillante.
- Faire cuire les filets au four pendant 6 minutes.

Garniture

- À l'aide d'une cuillère, disposer la purée de pommes de terre à l'ail sur les assiettes et déposer le filet de poisson grillé par-dessus.
- Parsemer la purée avec quelques chips de pomme de terre.
- Garnisser avec l'asperge, la truffe coupée en fines tranches et le persil.
- Verser quelques cuillerées d'émulsion au vin blanc sur l'assiette et server.

MOUSSE AU CHOCOLAT

200 g de chocolat noir de bonne qualité (70 % de cacao)
Pincée de sel
25 g de beurre coupé en morceaux
300 ml de crème entière épaisse
1 c. à c. d'extrait de vanille
30 g de sucre
2 œufs de taille moyenne
1 c. à s. d'espresso

Garniture

Cacao en poudre

Fruits rouges frais

- Casser le chocolat en morceaux et le disposer dans un récipient résistant à la chaleur. Y ajouter une pincée de sel et les morceaux de beurre.
- Déposer le récipient sur une casserole d'eau frémissante. S'assurer que l'eau ne touche pas le récipient contenant le chocolat. Faire fondre délicatement le tout en mélangeant de temps à autre à l'aide d'une spatule. L'eau ne doit pas bouillir.
- À l'aide du fouet, fouetter la crème, le sucre et l'extrait de vanille à la vitesse 1. Passer à la vitesse 4 et fouetter jusqu'à ce que la crème ait doublé de volume et qu'elle forme un ruban. Faire attention à ne pas fouetter la crème trop longtemps.
- Remuer le chocolat pour vérifier qu'il a totalement fondu et le retirer de la source de chaleur. Le laisser refroidir.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Réserver les blancs.
- Ajouter les jaunes à la crème et les incorporer délicatement au fouet, à la vitesse 4.
- Verser le café dans la préparation à base de crème et fouetter délicatement le tout à la vitesse 3 pour obtenir un mélange homogène.
- Nettoyer soigneusement le fouet. Fouetter les blancs d'œufs dans un saladier distinct. Commencerà la vitesse 1, puis augmenter à la vitesse 5 jusqu'à obtenir une neige bien ferme.
- Ajouter le chocolat refroidi à la préparation à base de crème et l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Incorporer une cuillerée de blancs d'œufs en neige à la préparation au chocolat et à la crème. Ajouter délicatement le reste des blancs d'œufs en neige en prenant soin de conserver un maximum d'air dans la préparation.
- Réserver la mousse au chocolat au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.
- Confectionner de généreuses cuillerées de mousse, les saupoudrer avec du cacao et ajouter quelques fruits rouges frais.

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pour 6 personnes

Meringues

3 généreux blancs d'œufs

¼ de c. à c. de levure chimique

Pincée de sel

175 g de sucre extrafin

Garniture

250 ml de crème entière épaisse

1 c. à c. d'essence de vanille

100 g de papaye coupée en dés

100 g d'ananas coupé en dés

100 g de mangue coupée en dés

6 physalis coupés en quartiers

2 fruits de la passion

6 feuilles de menthe

6 feuilles de mélisse

- Préchauffer le four à 140 °C (chaleur tournante 130 °C ou gaz thermostat 1).
- Préparer une feuille de papier de cuisson avec 6 cercles de 4 cm de diamètre bien espacés.
- À l'aide du fouet, fouetter tout d'abord les blancs d'œufs à la vitesse 1, puis augmenter progressivement la vitesse à mesure que les blancs montent.
- Après avoir obtenu une légère neige, ajouter la crème de tartre et le sel. Continuer à fouetter à une vitesse élevée, jusqu'à obtenir une neige bien ferme.
- Incorporer délicatement le sucre une cuillerée à la fois, tout en continuant à fouetter vigoureusement jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme et brillante.
- À l'aide d'une poche à douille, remplir les cercles avec une fine couche de meringue. Déposer 5 ou 6 petites meringues tout autour de chaque cercle.
- Glisser la préparation au four et réduire la température à 110 °C (chaleur tournante 100 °C ou gaz thermostat ¼). Faites cuire pendant 30 minutes.
- Éteindre le four et laisser refroidir pendant 30 minutes dans le four. Ensuite, retirer du four et laisser refroidir.

Garniture

- Incorporer l'essence de vanille à la crème et fouetter le tout à l'aide du fouet jusqu'à obtenir une neige ferme.
- Verser un peu de crème fouettée au centre de chaque meringue.
- Disposer les fruits préparés sur la crème et décorer avec les feuilles de menthe et de mélisse.
- Déposer la pulpe de fruit de la passion par-dessus.

1. SAFETY INSTRUCTIONS (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- **CAUTION:** Take care when handling the sharp cutting blades and during cleaning. Do not touch metal blades. All are extremely sharp and contact could cause injury.
- This appliance contains batteries that cannot be replaced.
- This appliance contains rechargeable batteries which must be removed before discarding the appliance. For further information on removing the batteries, contact Cuisinart. https://www.cuisinart.com/
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance, power adapter and charging base out of reach of children during and after use.
- 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.
- For the purposes of recharging the battery pack, only use the detachable charging supply unit provided with this appliance (model SW100100BS/EU).
- **CAUTION:** Handle the blending shaft with extreme care, the blades are VERY sharp.

- **WARNING:** When mixing hot liquids, use a much larger container or process smaller quantities. Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, sudden steaming and splattering. In order to avoid scalds from steam it may be advisable to angle the blender slightly so that your hand is not directly above the steam.
- Prevent unintentional starting. Never press the 'Safety lock/unlock' button while pressing the 'On/Off' button unless you are ready to use your blender.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- Always inspect the appliance and appliance accessories before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped.
- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
- Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
- The appliance is safe to be left plugged into the electrical supply when not in use to ensure the batteries are always charged. It should however be unplugged before assembling, disassembling, cleaning or if not being used for a prolonged period of time.
- This product contains a Lithium Ion rechargeable battery pack that is not to be removed from the appliance for charging. The batteries in this appliance are non-replaceable by the end user. Only an authorised engineer should perform this task for safety reasons.
- The supply terminals are not to be short circuited.
- The charger should be plugged into an electrical socket away from a sink or any hot surface.
- Do not use an extension cord. Plug the charger directly into an electrical socket.
- Do not charge the unit using an outdoor socket.
- To protect against electrical shock, do not put the charging stand or main unit in water or other liquids. The drive shaft of this appliance, where attachments are interchanged, has been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other

portion of this unit. If the hand blender falls into liquid, remove immediately, clean and dry the unit thoroughly before continuing.

- To avoid splashing, always insert the attachment into the mixture before activating, and release the 'On/Off' button before removing.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the unit is not operating.
- When mixing cool liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Do not use this hand blender for anything other than its intended use of preparing foods and beverages.

- **CAUTION:** Polythene bags around the appliance or its packaging may be dangerous. To avoid any risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.

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

In everyone's interests and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

- Do not discard your products with the household waste.
- Use return and collection systems available in your area. Some materials may be recycled or reused.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of a new Cuisinart 3 in 1 cordless hand blender.
For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.
To learn more about our products and for recipe ideas visit our website www.cuisinart.eu

3. PRODUCT CONTROL GUIDE **(refer to cover)**

1. Safety lock/unlock button
2. Battery power indicator light
3. Blue speed indicator lights
4. Speed control switch
5. On/Off power button
6. Power handle / main unit
7. Charging stand
8. Blending shaft
9. Protective blade guard
10. Potato masher gearbox
11. Potato masher attachment
12. Whisk gearbox
13. Whisk attachment

4. INSTRUCTIONS FOR USE

Before first use, we recommend that you wipe the main unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft absorbent cloth. Carefully clean all the attachments (except for the charging base, whisk gearbox and potato masher gearbox) in warm soapy water.
N.B. Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer. Take care when handling the blending shaft as the blades are very sharp.

A. CHARGING THE HAND BLENDER

The batteries in your hand blender have not been fully charged. Before using, the batteries must be charged until the blue battery indicator light illuminates. With a full charge, your hand blender will run for approximately 20 minutes, depending on use. Your hand blender will be fully charged in approximately 2-2.5 hours.
N.B. To charge the main unit, insert the adapter plug into a mains supply outlet and insert the ead into the charging port located on the back of the charging stand. Place the unit in the stand and ensure the charging port on the unit connects with the protruding contact pin on the inside of the stand. Alternatively, you may also insert the lead directly into the charging port located at the back of the main unit without using the charging stand.

Battery Life Indicator Lights

Blue Between 100% and 75% of battery power.
Purple Between 75% and 25% of battery power.
Red Less than 25% and will need to charge soon.

Note: Do not leave your hand blender uncharged for an extended period of time, as it will affect the life of the rechargeable battery. If the battery has completely run down on the unit, it will not operate while it is plugged in and charging.

B. SELECTING THE ATTACHMENT

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

Blending shaft

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

Whisk attachment

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

Potato Masher

Use to mash any type of cooked potato or vegetables

C. ASSEMBLY

Blending shaft

Align the main unit with the blending shaft and push until you hear and feel them click together.

Whisk attachment

Ensure the whisk attachment is fitted to it's gearbox by pushing the two pieces together until you feel them connect securely into place. Align the main unit with the assembled whisk attachment and push the pieces together until you hear and feel them click into place.

Potato Masher attachment

To fit the gearbox to the masher attachment, align one of the two triangular marks on the gearbox with the unlock symbol on the potato masher attachment. Rotate the gearbox clockwise until you hear it click and lock into place (the triangular mark will now be aligned with the locked symbol (see fig 1). Attach the assembled masher to the main unit by pushing the pieces together until you hear them click into place.
If the plastic blade has become detached from the masher, place the blade onto the hub at the wide end of shaft. Push down and twist anti-clockwise to secure (see the unlock/lock indication arrows and symbols on the blade).

D. REMOVING THE ATTACHMENTS

To remove each attachment, hold the main unit with one hand and press the release button on the reverse, as shown below (see fig 2). Use the other hand to pull the attachment away from the unit.
Note: When removing the whisk assembly, take care not to grasp the stainless steel whisk attachment itself (use the whisking gearbox instead).

E. OPERATION

To operate the hand blender, press and hold the 'Safety lock/unlock' button whilst pressing the 'On/Off' button to start the appliance.
Release the 'Safety lock/unlock' button once the appliance is functioning (see fig 3.)
NB: The appliance has a safety feature and will automatically lock again two seconds after the 'On/Off' button is released. Follow the same sequence as above to re-activate the blender.

Speed settings

To adjust the speed settings, press the speed control switch left to reduce or right to increase. The selected speed is shown by the number of blue lights illuminated above the switch (1 is the lowest setting and 5 is the highest). The speed can be gradually adjusted at any time during blending.

Pulse

To Pulse, press and hold the 'Safety lock/unlock' button while pressing and releasing the 'On/Off' button as desired.

Note: The product comes with an overload protection feature. If the unit stops unexpectedly, it will cut out and the battery power indication light will illuminate red. You can reactivate by pressing the 'Safety lock/unlock' button and the 'On/Off' button as shown in fig 3.
WARNING: Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the whisk attachment during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the unit is not operating.

F. HINTS &TIPS

Blending attachment

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

- When mixing liquids (especially hot liquids) use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
- When puréeing soups, use a medium speed to firstly break up the large, already tender ingredients, then gradually increase the speed to high for a smooth finish.

WARNINGS:

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

Whisking attachment

- Begin whisking on Speed 1, gradually increasing the speed to avoid splatters.
- When beating egg whites use a very clean metal or glass bowl, never plastic. Plastic can contain hidden oils and fats that can ruin the delicate egg white foam. To help stabilize the egg whites, add 1/8 teaspoon of cream of tartar per egg white prior to beating them. (If using a copper bowl omit the cream of tartar.) Beat the egg whites until desired peaks form.
- Beating egg whites for too long causes them to dry out and become less stable.
- When adding sugar to beaten egg whites, add it slowly when soft peaks just begin to form and then continue beating to form desired peaks.
- When beating heavy cream, if possible and time allows, use a chilled bowl and chill the whisk attachment. The best shaped bowl for whipping cream is one that is deep with a rounded bottom to minimize any splatter.
- The cream should come out of the fridge just before whipping. Whipped cream may be used at either soft or firm peaks depending on preference. It may be flavoured as desired. For best results, whip cream just before using.

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

Potato masher attachment

- Put potatoes or other food to be mashed in a large bowl or pot. Place the head of the potato masher into the food. Slightly raise and lower the masher as you move it through the food until it reaches the texture you require.

N.B. The potato masher is plastic so will not damage non-stick surfaces.

- When using the masher, it is best to use low speed for potatoes, which are starchy and should not be overworked (the less you process potatoes the better).
- Mashing each section, by using just 1 or 2 up and down motions works best. The high speed can be used for other root vegetables like turnips and sweet potatoes.
- Mash ingredients when they are hot - they will mash better and more easily.
- Mash vegetables first, then add in the other ingredients, such as milk, butter and seasonings.

5. CLEANING & MAINTENANCE

Always clean the appliance thoroughly after use.

Main unit:

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

Blending shaft:

Release the attachment from the main unit.
To clean the blending shaft, wash by hand using warm, soapy water or place on the top rack of the dishwasher.
Warning: Be mindful of the fixed razor-sharp edges of the blades, they are very sharp and should be handled carefully to avoid injury.

Whisk attachment:

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

Potato masher attachment:

Release the full attachment from the main unit.
To simplify cleaning, rinse the attachment immediately after use so food does not dry on it. With the gearbox still connected to the attachment, pull the inner blade out slightly from the unit while turning clockwise to release.
Wash the attachment with warm, soapy water and a soft bristle brush if necessary, or place on the top rack of dishwasher. Do not use any sharp, metal objects. Dry thoroughly and reassemble when ready to use (see Assembly section). Do not submerge the gearbox in water or any other liquids.

6. RECIPES

MANGO & LIME SMOOTHIE

2 mangoes, deseeded & cubed

125ml of full fat yoghurt

Zest of 1 lime

Juice of half a lime

80ml of cold water

- Place all the ingredients into a high sided bowl. Using the blending attachment, gradually start to process on speed 5 (using an up and down motion for approximately 30 seconds or until you have reached your desired consistency).
- Serve immediately.

HUMMUS

Serves 6

400g tin of chickpeas (230g drained weight)

1 tbsp lemon juice

1 garlic clove, crushed

1 tsp ground cumin

Pinch of sea salt

1 tbsp tahini

2 tbsp olive oil

4 tbsp water or reserved chickpea water

- Drain the chickpeas and rinse, reserving the liquid.
- Place all the ingredients into a suitable tall sided container.
- Using the blending attachment, process on speed 4. You may need to scrape down the shaft using a soft spatula. Continue to process, adding more liquid if necessary until you have a creamy puree.
- Season to taste and serve.

TOMATO SALSA

1 small garlic clove

¼ jalapeño, seeds removed & roughly chopped

1 salad onion, roughly chopped

1 small handful of coriander leaves

2 medium tomatoes (approx. 200g), halved and de-seeded

Pinch of sea salt

Ground black pepper

1 tsp fresh lime juice

- Place all the ingredients into a high sided bowl. Using the blending shaft, gradually start to process on speed 3, moving the blade around so that you blend evenly. Do not over process to avoid excess juice from the tomatoes.
- Season to taste and drain off any excess liquid.

PESTO

1 cup of well-packed basil leaves

125ml extra virgin olive oil

30g pine nuts

2 cloves garlic, crushed

60g freshly grated parmesan

Pinch of salt

- Place all the ingredients, except the parmesan, into a high sided bowl. Using the blending attachment, process on speed 4, moving the blade around to give all the ingredients an even blend.
- Once the mixture starts to break up, add half the parmesan and blend it into the other ingredients ensuring that the pine nuts are being chopped.
- Add the remaining parmesan and blend until it is finely chopped and you have a smooth paste.
- Season to taste.
- Transfer the pesto to an airtight container and drizzle a little more olive oil on top.
- The pesto will keep in the refrigerator for up to a week or frozen for up to a month.

BABA GHANOUSH

1 Medium aubergine

1 Garlic clove

1 Small handful of parsley leaves

2 tbsp tahini

Juice of ½ a lemon

1 tbsp olive oil

½ tsp of salt

- Using a fork, stab the aubergine evenly on all sides.
- Chargrill the aubergine under a hot grill, turning occasionally until charred evenly. It is important for the flesh to be very soft, to the point where the aubergine is falling apart. Once the aubergine is charred, set aside to cool slightly.
- Once the aubergine has cooled peel off the charred skin and discard.
- Place all the ingredients into a high-sided bowl. Fit the blending attachment and gradually process on speed 3, moving the blade around so that you blend evenly until you reach your desired consistency. Taste and adjust seasoning as desired.

BUTTERNUT SQUASH SOUP

Serves 8

1kg butternut squash, peeled, de-seeded & cubed

1 tsp coriander seeds

1 tsp fennel seeds

1 tsp cumin seeds

1 tsp dried oregano

½ tsp chilli flakes

3 tbsp olive oil

2 red onions, finely diced

2 cloves garlic, finely diced

200g red lentils

1.5L chicken stock

Sea salt and ground black pepper

To serve, sprinkle with a mixture of pumpkin, sunflower and sesame seeds.

- Heat the olive oil in a large saucepan on a medium heat. Add the coriander, fennel and cumin seeds, along with the oregano and chilli flakes into the olive oil. Gently cook off for a few minutes until the spices and herbs become aromatic.
- Add the onions and garlic to the saucepan and continue to gently cook for 10 minutes stirring occasionally.
- Once the onions are soft, add the butternut squash, red lentils and chicken stock. Bring the stock to the boil, then reduce the temperature and simmer for 30 minutes.
- When the butternut squash is tender, fit the blending shaft and process on speed 5 until the soup has reached your desired consistency. Season to taste.
- Serve with a sprinkling of seeds

GAZPACHO OF BEETROOT SOUP WITH GOATS CURD

Serves 4

1 small potato (120g)

1 tbsp olive oil

1 red onion

1 clove garlic

1kg raw beetroot, peeled and diced

250ml vegetable stock

25 ml blood orange juice

1/4 tsp hot horseradish sauce

75ml tomato passata

75ml double cream

300ml beetroot juice

Salt and pepper

To Garnish

2 baby dark beetroots, peeled & washed

125g fresh goat's curd

1 blood orange, segmented

40g beetroot crisps

12 pea shoot tendrils

- Place the potato in a preheated oven and bake at 200ºC / 190ºC Fan / Gas Mark 6 or until soft. Once the potato has baked, remove the skin and discard. Reserve the potato flesh.
- In a large pan add the olive oil, diced onion and crushed garlic. Sauté until soft.
- Stir in the diced beetroot to the softened onions and garlic. Continue to sauté a little.
- Pour in the vegetable stock, orange juice, horseradish and crush the potato into the pan. Simmer until the beetroot is soft.
- Add the tomato passata, double cream and continue to simmer for another 2 minutes.

- Add the beetroot juice.
- Using the blending shaft, blend the soup until smooth.
- Pass through a fine sieve if necessary.
- If the soup is too thick add a little extra beetroot juice to thin down.
- Chill in the fridge for 2 hours.

To Garnish

- Shave the baby beetroot lengthways with a mandolin or peeler and slice as thin as possible.
- Peel the orange removing all the pith. Cut into segments and reserve in their juice.
- Pour the chilled soup into bowls.
- Spoon on some of the goats curd.
- Arrange the finely sliced beetroot, orange segments and beetroot crisps on top of the soup. Scatter with pea shoots.

ROASTED WHITE FISH WITH POTATO MOUSSELINE & WHITE WINE EMULSION

Serves 2

2 fillets of firm white fish (approximately 200g each)
1 tbsp olive oil

White Wine Emulsion

1 shallot, peeled & diced
1 sprig of thyme
1 tbsp olive oil
125ml white wine
250ml fish stock
125ml double cream
100ml full fat milk

Garlic Potato Puree

350g starchy potatoes, peeled and diced
200ml double cream
25g butter
2 cloves of garlic, peeled

Potato Crisps

1 small potato, peeled & finely sliced using a mandolin or potato peeler
Frying oil

To Serve

4 asparagus spears, blanched & halved lengthways
8g black truffle, finely sliced
Parsley cress or small parsley leaves

White Wine Emulsion

- In a suitable pan gently pour in the olive oil & gently sauté the shallots & thyme.
- Add the wine to the pan and simmer to reduce by half.
- Once the wine has reduced add the stock and reduce by a half.
- Finely add the cream and reduce again by half.
- Pass through a sieve and reserve the liquid.
- When ready to serve, bring to the boil and then add the cold milk.
- Using the blending shaft, emulsify. This is done by allowing the blade to whisk just on the surface of the liquid, allowing bubbles to form on top.

Garlic Potato Puree

- Gently boil the potatoes for 15-20 minutes until soft and drain.
- Place the garlic in a pan of water and bring to the boil. Drain and repeat once more.
- Add the boiled garlic to the cream and bring to a simmer.
- Add the garlic and cream to the drained potatoes. Using the potato masher, process until smooth.

Potato Crisps

- Rinse the potatoes several times in clean water to wash away the starch and dry off.
- Heat a deep pan with oil until the oil is 170ºC (use a thermometer to test).
- In batches, fry the potato slices until golden & crisp (approximately 1-2 minutes).
- Lightly salt and allow to drain on a paper towel.

Fish

- Preheat the oven to 180ºC.
- Pour the olive oil into a suitable pan and fry the fish fillets skin side down until the skin becomes crispy.
- Bake in the oven for a further 6 minutes.

To Serve

- Spoon the garlic potato puree onto each plate, followed by placing a roasted fish fillet on top.
- Scatter the potato crisps over the potato puree.
- Garnish with the asparagus, sliced truffle and parsley cress.
- Spoon over the white wine emulsion and serve.

CHOCOLATE MOUSSE

200g good quality dark chocolate (70% cocoa content)

Pinch of salt

25g butter, cubed

300ml double cream

1tsp vanilla extract

30g sugar

2 medium eggs

1 tbsp espresso

To Serve

Cocoa powder

Fresh berries

- Roughly break up the chocolate and place in a heatproof bowl with a pinch of salt and the cubed butter.
- Place the bowl over a pan of gently simmering water, ensuring the water is not touching the bowl containing the chocolate pieces. Gently melt, stirring occasionally with a spatula. Do not allow the water to boil.
- Fit the whisk attachment and whisk the cream, sugar and vanilla extract on speed 1. Increase to speed 4, whisking until the cream has doubled in volume and a light ribbon trail starts to form. Be careful not to over whisk.
- Stir the chocolate to ensure it is all melted and remove from the heat, allowing to cool.
- Separate the eggs, reserving the whites.
- Place the egg yolks into the cream and gently whisk in on speed 4 until incorporated.
- Pour the coffee into the cream mixture and gently whisk on speed 3 to combine.
- Clean the whisk attachment thoroughly. Whisk the egg whites in a separate bowl starting on speed 1 and increase to speed 5 until you have stiff peaks.
- Add the cooled chocolate to the cream mixture and gently fold in using a spatula or spoon until thoroughly combined.
- Add a spoonful of the whisked egg whites to the chocolate and cream mixture and fold in. Slowly add the remaining whisked egg whites and gently fold in, keeping as much air in the mixture as possible.
- Place the Chocolate Mousse into the refrigerator to set for a minimum of 2 hours
- Serve generous scoops with a light dusting of cocoa powder and some fresh berries.

EXOTIC FRUIT PAVLOVA

Serves 6

Meringues

3 large egg whites

¼ tsp cream of tartar

Pinch of salt

175g caster sugar

Topping

250ml double cream

1 tsp vanilla essence

100g diced papaya

100g diced pineapple

100g diced mango

6 physalis berries, quartered

2 passionfruit

6 mint tips

6 lemon balm tips

- Preheat the oven to 140ºC / 130ºC Fan / Gas Mark 1.
- Prepare some parchment baking paper with 6 x 4cm circles spaced well apart.
- Using the whisk attachment, whisk the egg whites on speed 1 to start, slowly increasing the speed as the egg whites stiffen.
- When you have soft peaks add the cream of tartar and salt. Continue to whisk on a high speed until you have firm peaks.
- Gently add the sugar a spoonful at a time, continuing to whisk on high until the mixture is stiff and glossy.
- Using a piping bag, fill the circles with a thin layer of meringue mixture. On the edge of the circle pipe 5 or 6 dollops of meringue around the edge of each circle.
- Place in the oven and reduce the temperature to 110ºC / 100ºC Fan / Gas ¼ and bake for 30 minutes.
- Turn the oven off and leave to cool for another 30 minutes, then remove from the oven and allow to cool.

To Serve

- Add the vanilla essence to the cream and whip using the whisk attachment to form soft peaks.
- Place a dollop of the whipped cream in the centre of each meringue.
- Arrange the prepared fruit on top of the cream, then top with the mint and lemon balm tips.
- Drizzle the pulp of the passion fruit on top.

1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE GRÜNDLICH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN!

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Anwendung im Haushalt, jedoch nicht für folgende Anwendungen vorgesehen: Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; in privaten Frühstückspensionen.
- **ACHTUNG:** Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Klingen und bei der Reinigung vorsichtig. Berühren Sie die Metallklingen nicht. Alle Klingen sind sehr scharf und können bei der Berührung Verletzungen verursachen.
- Dieses Gerät enthält Batterien, die nicht ersetzt werden können.
- Dieses Gerät enthält wiederaufladbare Batterien, die vor der Entsorgung des Geräts entfernt werden müssen. Weitere Informationen zum Entfernen der Batterien finden Sie auf der Website von Cuisinart: https://www.cuisinart.com/
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne diesbezügliche Erfahrungen oder Kenntnisse bestimmt, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht oder sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Umgang mit dem Gerät eingewiesen.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät, sein Netzkabel und die Ladestation während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn das Kabel beschädigt sein sollte. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden.

- Verwenden Sie zum Aufladen der Batterien nur das mit diesem Gerät mitgelieferte abnehmbare Ladegerät (Modell SW100100BS/EU).
- **VORSICHT:** Handhaben Sie die Klingen mit äußerster Vorsicht, sie sind SEHR scharf.
- **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten einen wesentlich größeren Behälter oder verarbeiten Sie kleinere Mengen. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, um Verletzungen durch Überlaufen, plötzlichen Dampfaustritt und Spritzen zu vermeiden. Um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden, kann es ratsam sein, den Mixer leicht zu neigen, sodass sich Ihre Hand nicht direkt über dem Dampf befindet.
- Vermeiden Sie unbeabsichtigtes Starten. Drücken Sie niemals die Taste ‚Sicherheitssperre/Entriegelung', während Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, es sei denn, Sie sind bereit, Ihren Mixer zu verwenden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Gerätezubehör vor dem Gebrauch immer auf erkennbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder fallen gelassen wurde.
- Ziehen Sie niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
- Das Kabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Hauptgehäuse des Gerätes wickeln.
- Sie können das Netzgerät bei Nichtgebrauch in der Steckdose lassen, um sicherzustellen, dass die Batterien immer geladen sind. Vor der Montage, Demontage, Reinigung oder wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, sollte das Gerät jedoch vom Netz getrennt werden.
- Dieses Produkt enthält eine wiederaufladbare Lithium-Ionen-Batterie, die zum Laden nicht aus dem Gerät entfernt werden darf. Die Batterien in diesem Gerät dürfen vom Endverbraucher nicht ausgetauscht werden. Aus Sicherheitsgründen sollte dies nur von einem zugelassenen Techniker ausgeführt werden.

- Die Anschlussklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Das Ladegerät sollte mit einer Steckdose verbunden werden, die sich nicht in der Nähe einer Spüle oder einer heißen Oberfläche befindet.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Verbinden Sie das Ladegerät direkt mit einer Steckdose.
- Laden Sie das Gerät nicht über eine Steckdose im Freien auf.
- Zum Schutz vor Stromschlag darf die Ladestation oder das Grundgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelegt werden. Die Antriebswelle dieses Geräts, dessen Aufsätze austauschbar sind, ist für das Eintauchen in Wasser oder andere Flüssigkeiten geeignet. Tauchen Sie niemals andere Teile dieses Geräts ein. Wenn der Stabmixer in die Flüssigkeit fällt, nehmen Sie ihn sofort heraus, reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es weiter verwenden.
- Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Aufsatz vor dem Einschalten immer in die Mischung und lassen Sie die Ein-/Aus-Taste los, bevor Sie ihn wieder herausnehmen.
- Vermeiden Sie, die Teile zu berühren, wenn sie in Bewegung sind. Um Verletzungen von Personen und/oder Schaden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs in sicherer Entfernung von den Aufsätzen halten. Sie können einen Spatel verwenden, jedoch nur dann, wenn der Motor nicht in Betrieb ist.
- Verwenden Sie beim Mixen kalter Flüssigkeiten einen hohen Behälter oder verarbeiten Sie kleinere Mengen, um ein Verschütten zu vermeiden.
- Verwenden Sie diesen Stabmixer nicht für andere Zwecke als für die Zubereitung von Lebensmitteln und Getränken.

- **ACHTUNG:** Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden, sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten

Im Interesse der Gemeinschaft und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

• Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.

• Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Gewisse Werkstoffe können wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2.EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cuisinart Stabmixers 3 in 1.
Schon 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 verwendensind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.
Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. PRODUKTÜBERSICHT **(Siehe Verpackungstext)**

1. Sicherheitssperre/Entriegelung
2. Batterieanzeige
3. Blau leuchtende Drehzahlanzeige
4. Drehzahlschalter
5. Ein-/Aus-Taste
6. Power-Handgriff / Grundgerät
7. Ladestation
8. Mixstab
9. Klingenschutz
10. Kartoffelpüriergetriebe
11. Kartoffelpürieraufsatz
12. Schneebesengetriebe
13. Schneebesenaufsatz

4. GEBRAUCHSHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir Ihnen, das Grundgerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abzuwischen, um Schmutz und Staub zu entfernen. Trocknen Sie es gründlich mit einem weichen, saugfähigen Tuch. Alle Aufsätze (außer Ladestation, Schneebesen- und Püriergetriebe) in warmer Seifenlauge sorgfältig reinigen.

Hinweis: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, harte Werkzeuge oder einen Scheuerschwamm. Handhaben Sie den Mixstab mit äußerster Vorsicht, denn die Klingen sind sehr scharf.

A. STABMIXER AUFLADEN

Die Batterien in Ihrem Stabmixer sind nicht vollständig geladen. Vor der Verwendung müssen die Batterien aufgeladen werden, bis die blaue Batterieanzeige leuchtet. Bei voller Ladung läuft Ihr Stabmixer je nach Anwendung ca. 20 Minuten. In 2-2,5 Stunden wird Ihr Stabmixer vollständig geladen sein.

Hinweis: Um das Grundgerät aufzuladen, stecken Sie den Adapter in eine Netzsteckdose und

den Stecker in den Anschluss an der Rückseite der Ladestation. Stellen Sie das Gerät in die Ladestation und stellen Sie sicher, dass der geräteseitige Anschluss mit dem hervorstehenden Kontakt auf der Innenseite der Ladestation verbunden ist. Alternativ können Sie das Kabel direkt in den Anschluss auf der Rückseite des Hauptgerätes einstecken, ohne die Ladestation zu benutzen.

Batterieanzeige

Blau Zwischen 100 % und 75 % Akkuleistung

Lila Zwischen 75 % und 25 % Akkuleistung

Rot Unter 25 %; muss bald aufgeladen werden.

Hinweis: Lassen Sie Ihren Stabmixer nicht über einen längeren Zeitraum ungeladen, da dies die Lebensdauer der aufladbaren Batterie beeinträchtigt. Wenn die Batterie vollständig entladen ist, funktioniert sie nicht, während sie angeschlossen ist und geladen wird.

B. AUFSATZ WÄHLEN

Wählen Sie vor der Verwendung den für die zu verarbeitenden Zutaten am besten geeigneten Aufsatz. Orientierungshilfe: Die drei Aufsätze können für folgende Zwecke verwendet

verwendet werden:

Mixstab

Verwendung zum Mixen/Mischen wie z. B. Pürieren von Obst und Gemüse, Anrühren von Soßen, Dressings, Smoothies und Mixen von Suppen zu einer cremigen Konsistenz. Auch ideal für die Kombination von trockenen Zutaten und Milchschaum.

Schneebesenaufsatz

Dieser Aufsatz eignet sich hervorragend zum Einarbeiten von Luft und kann verwendet werden, um Sahne, Eiweiß für Baisers, Teig oder Schaum zu schlagen (und jede andere Aufgabe, die Sie normalerweise von Hand erledigen würden).

Kartoffelpüriergerät

Zum Pürieren jeder Art von gekochten Kartoffeln oder Gemüse

C. ZUSAMMENBAU

Mixstab

Richten Sie die Grundeinheit mit dem Mixstab aus und drücken Sie, bis Sie hören und spüren, wie sie einrasten.

Schneebesenaufsatz

Vergewissern Sie sich, dass der Schneebesenaufsatz an seinem Getriebe befestigt ist, indem Sie die beiden Teile zusammendrücken, bis Sie spüren, dass sie sicher verbunden sind. Richten Sie die Grundeinheit mit dem zusammengesetzten Schneebesenaufsatz aus und fügen Sie die Teile zusammen, bis Sie hören und spüren, wie sie einrasten.

Kartoffel-Pürieraufsatz

Zur Befestigung des Getriebes am Pürieraufsatz richten Sie eine der beiden Dreiecksmarkierungen am Getriebe mit dem Entriegelungssymbol auf dem Kartoffelpürieraufsatz aus. Drehen Sie das Getriebe im Uhrzeigersinn, bis Sie es klicken und einrasten hören (die Dreiecksmarkierung ist nun

auf das Verriegelungssymbol ausgerichtet **(Siehe Abb. 1 im Deckblattbereich)**. Befestigen Sie das montierte Püriergerät am Grundgerät, indem Sie die Teile zusammenschieben, bis Sie hören, wie sie einrasten.

Wenn sich die Kunststoffklinge vom Pürierer gelöst hat, legen Sie sie auf die Nabe am breiten Ende der Welle. Drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu sichern (siehe Pfeile und Symbole zum Entriegeln/Verriegeln auf der Klinge).

D AUFSÄTZE ABNEHMEN

Um die einzelnen Aufsätze zu entfernen, halten Sie das Grundgerät mit einer Hand fest und drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Rückseite, wie unten gezeigt **(siehe Abb. 2)**. Ziehen Sie den Aufsatz mit der anderen Hand vom Gerät.

Hinweis: Achten Sie beim Entfernen der Schneebeseneinheit darauf, dass Sie nicht den Rührbesenaufsatz aus Edelstahl anfassen (verwenden Sie stattdessen das Rührbesengetriebe).

E. BETRIEB

Um den Stabmixer zu bedienen, halten Sie die Taste ‚Sicherheitssperre/Entriegelung' gedrückt, während Sie die ‚Ein-/Aus-Taste' drücken, um das Gerät zu starten.

Lassen Sie die ‚Sicherheitssperre/Entriegelung' los, sobald das Gerät funktioniert **(siehe Abb. 3)**.

Hinweis: Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion und wird automatisch wieder zwei Sekunden lang gesperrt, nachdem die Ein-/Aus-Taste losgelassen wurde. Befolgen Sie die gleiche Reihenfolge wie oben, um den Mixer wieder in Betrieb zu nehmen.

Geschwindigkeitsstufen

Um die Geschwindigkeitsstufen anzupassen, drücken Sie den Schalter nach links, um die Geschwindigkeit zu verringern, oder nach rechts, um sie zu erhöhen. Die gewählte Geschwindigkeit wird durch die Anzahl der blauen Lichter angezeigt, die über dem Schalter leuchten (1 ist die niedrigste und 5 ist die höchste Einstellung). Die Geschwindigkeit kann während des Mixens jederzeit stufenweise eingestellt werden.

Impulsbetrieb

Für den Impulsbetrieb halten Sie die Taste ‚Sicherheitssperre/Entriegelung' gedrückt, während Sie die Ein-/Aus-Taste nach Belieben drücken und loslassen.

Hinweis: Das Produkt ist mit einem Überlastschutz ausgestattet. Wenn das Gerät unerwartet stoppt,

schaltet es sich aus und die Batterieanzeige leuchtet rot. Sie können es wieder einschalten, indem Sie die Taste ‚Sicherheitssperre/Entriegelung' und die Ein-/Aus-Taste drücken, wie in Abb. 3 dargestellt.

WARNHINWEIS: Halten Sie Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs vom Schneebesenaufsatz fern, um Verletzungen von Personen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Sie können einen Spatel verwenden, jedoch nur dann, wenn der Motor nicht in Betrieb ist.

F. TIPPS &TRICKS

Mixeraufsatz

- Die Klinge mischt und rührt, während sie der Mischung nur eine geringe Menge an Luft hinzufügt.
- Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Stabmixer immer vor dem Einschalten in die Mischung, und lassen Sie die Ein-/Aus-Taste los, bevor Sie den Stabmixer aus der Mischung nehmen.
- Bewegen Sie ihn sanft auf und ab und achten Sie darauf, dass der Messerschutz am Mixstab vollständig in die Flüssigkeit eingetaucht bleibt, um Spritzer zu vermeiden (neigen Sie den Behälter oder die Schüssel von sich weg, um den Mischbereich zu vertiefen).
- Beim Mixen in einem antihaftbeschichteten Topf/Behälter ist darauf zu achten, dass die Beschichtung nicht mit dem Stabmixer zerkratzt wird.
- Wenn Sie in einem Topf unter Hitzeeinwirkung mixen, nehmen Sie diesen von der Wärmequelle, um den Stabmixer vor Überhitzung zu schützen. Der Mixstab kann sicher in Lebensmitteln/Flüssigkeiten bis zu 100 °C eingesetzt werden.
- Verwenden Sie beim Mixen (besonders von heißen Flüssigkeiten) einen wesentlich größeren Behälter oder verarbeiten Sie kleinere Mengen, um das Verschütten, Spritzen und das Verletzungsrisiko durch Verbrennung zu reduzieren.
- Wenn Sie Suppen pürieren, wählen Sie eine mittlere Geschwindigkeit, um zuerst die großen, schon weichen Zutaten zu zerkleinern, erhöhen Sie dann allmählich die Geschwindigkeit für eine gleichmäßige Textur.

WARNHINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass Sie den Mixstab während des Betriebs niemals aus der Flüssigkeit nehmen, da es sonst spritzt.
- Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf dem Kochfeld stehen, wenn der Mixer nicht in Gebrauch ist.
- Versuchen Sie nicht, Kerngehäuse, Knochen oder andere harte Materialien zu zerkleinern, da diese die Klinge beschädigen.
- Überfüllen Sie Ihre Rührbehälter nicht. Die Masse nimmt beim Mixen zu und kann überlaufen.
- Halten Sie die Finger nicht in Klingennähe. Um Lebensmittel zu entfernen, trennen Sie zuerst den Stabmixer vom Stromnetz.

Schneebesenaufsatz

- Beginnen Sie mit dem Rühren auf Stufe 1 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, um Spritzer zu vermeiden.
- Wenn Sie Eiweiß schlagen, verwenden Sie eine sehr saubere Metall- oder Glasschale, niemals einen Plastikbehälter. Kunststoff kann versteckte Öle und Fette enthalten, die den zarten Eiweißschaum zerstören können. Um das Eiweiß zu stabilisieren, 1/8 Teelöffel Weinstein pro Eiklar vor dem Schlagen hinzugeben. (Wenn Sie eine Kupferschale verwenden, lassen Sie den Weinstein weg.) Eiweiß verquirlen, bis sich die gewünschten Spitzen bilden.
- Wenn man Eiklar zu lange schlägt, trocknet es aus und wird weniger stabil.
- Wenn Sie Zucker hinzufügen, um Eiweiß zu schlagen, fügen Sie ihn langsam hinzu, sobald sich weiche Spitzen bilden, dann weiter schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Verwenden Sie beim Schlagen von Schlagsahne nach Möglichkeit (bei ausreichender Zeit) eine gekühlte Schüssel und kühlen Sie den Schneebesenaufsatz. Für Schlagsahne am besten geeignet ist eine tiefe Schüssel mit einem abgerundeten Boden, um Spritzer zu vermeiden.
- Die Sahne sollte kurz vor dem Schlagen aus dem Kühlschrank genommen werden. Schlagsahne kann je nach Vorliebe entweder mit weichen oder festen Spitzen verwendet werden. Sie lässt sich nach Belieben aromatisieren. Für optimale Ergebnisse schlagen Sie die Sahne kurz vor dem Gebrauch.

Achtung: Tauchen Sie das Getriebe des Schneebesenaufsatzes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WARNHINWEIS: Halten Sie Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Küchenutensilien

während des Betriebs vom Schneebesenaufsatz fern, um die Verletzungsgefahr von Personen und/ odervon Schäden am Gerät zu verringern. Sie können einen Spatel verwenden, jedoch nur dann, wenn der Motor nicht in Betrieb ist.

Kartoffelpürieraufsatz

- Kartoffeln oder andere zu pürierende Lebensmittel in eine große Schüssel oder einen Topf geben. Setzen Sie den Kopf des Kartoffelpürierers in die zu pürierende Masse. Heben und senken Sie den Pürierer leicht, während Sie ihn durch die Masse bewegen, bis diese die gewünschte Textur erreicht hat.

Hinweis: Der Kartoffelpürierer ist aus Kunststoff, sodass die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.

- Bei der Verwendung des Pürierstabs ist es am besten, für die stärkehaltigen Kartoffeln eine niedrige Drehzahl zu verwenden und diese nicht zu lange zu pürieren (je weniger Sie Kartoffeln verarbeiten, desto besser).
- Das abschnittsweise Zerkleinern mit nur einer oder zwei Auf- und Abwärtsbewegungen funktioniert am besten.
- Die hohe Geschwindigkeit kann für anderes Wurzelgemüse wie Rüben und Süßkartoffeln genutzt werden.
- Pürieren Sie die Zutaten, wenn sie heiß sind – sie werden besser und leichter zerdrückt.
- Pürieren Sie zuerst das Gemüse, geben Sie dann die anderen Zutaten wie Milch, Butter und Gewürze hinzu.

5. REINIGUNG & PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch immer gründlich.

Grundgerät:

Vergewissern Sie sich, dass alle Aufsätze vom Gerät entfernt wurden. Reinigen Sie das Grundgerät und die Ladestation nur mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

Mixstab:

Nehmen Sie den Aufsatz vom Grundgerät.

Der Mixstab kann von Hand in warmer Seifenlauge oder im oberen Fach der Spülmaschine gereinigt werden.

Warnhinweis: Handhaben Sie den Mixstab mit äußerster Vorsicht, denn die Klingen sind sehr scharf und sollten vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

Schneebesenaufsatz:

Lösen Sie den montierten Schneebesenaufsatz vom Grundgerät.
Um den Schneebesenaufsatz zu reinigen, lösen Sie den Metallbesen vom Getriebe, indem Sie die Teile auseinanderziehen. Um das Getriebe zu reinigen, wischen Sie es einfach mit einem feuchten Tuch ab. Um den Metallbesen zu reinigen, waschen Sie ihn in warmer Seifenlauge oder legen Sie ihn ins obere Fach der Geschirrspülmaschine.

Tauchen Sie das Getriebe nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Kartoffelpürieraufsatz:

Lösen Sie das montierte Püriergerät vom Grundgerät.
Um die Reinigung zu erleichtern, spülen Sie den Aufsatz sofort nach Gebrauch ab, damit die Lebensmittel nicht antrocknen. Wenn das Getriebe noch mit dem Aufsatz verbunden ist, ziehen Sie das Innenblatt leicht aus dem Gerät heraus und drehen Sie es zum Lösen im Uhrzeigersinn. Waschen

Sie den Aufsatz in warmer Seifenlauge und ggf. mit einer weichen Borstenbürste, oder legen Sie ihn ins obere Fach der Geschirrspülmaschine. Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände. Trocknen Sie ihn sorgfältig und setzen Sie ihn wieder zusammen, wenn das Gerät eingesetzt werden soll (siehe Kapitel „Zusammenbau").
Tauchen Sie das Getriebe nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

6. REZEPTE

MANGO & LIMETTEN-SMOOTHIE

2 Mangos, entkernt & gewürfelt
125 ml Vollmilchjoghurt
Abrieb einer Limette
Saft einer halben Limette
80 ml kaltes Wasser

- Geben Sie alle Zutaten in ein hochwandiges Gefäß. Verwenden Sie den Mixfuß und beginnen Sie nach und nach mit der Verarbeitung auf Stufe 5 (dabei den Stab ungefähr 30 Sekunden lang auf und ab bewegen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist).
- Sofort servieren.

HUMMUS

6 Portionen

1 Dose Kichererbsen 400g (230g Abtropfgewicht)
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 Prise Meersalz
1 EL Tahini
2 EL Olivenöl
4 EL Wasser oder Kichererbsenflüssigkeit (aus der Dose)

- Die Kichererbsen abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen.
- Alle Zutaten in ein geeignetes, hochwandiges Gefäß geben.
- Mit dem Mixfuß auf Stufe 4 verarbeiten. Gegebenenfalls die Masse mit einem weichen Spatel vom Stab abstreifen. Weiter verarbeiten und eventuell Flüssigkeit hinzugeben, bis ein cremiges Püree entsteht.
- Abschmecken und servieren.

TOMATEN-SALSA

1 kleine Knoblauchzehe
¼ Jalapeño, ohne Kerne & grob zerkleinert

1 Salatzwiebel, grob zerkleinert

1 kleine Handvoll Korianderblätter

2 mittelgroße Tomaten (ca. 200g), halbiert und entkernt

1 Prise Meersalz

Gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL frischer Limettensaft

- Geben Sie alle Zutaten in ein hochwandiges Gefäß. Verwenden Sie den Mixfuß und beginnen Sie nach und nach mit der Verarbeitung auf Stufe 3. Bewegen Sie dabei die Klinge, um gleichförmig zu mixen. Nicht zu stark verarbeiten, damit die Tomaten nicht zu viel Saft abgeben.
- Abschmecken und überschüssige Flüssigkeit abgießen.

PESTO

1 gut gefüllte Tasse Basilikumblätter

125 ml natives Olivenöl extra

30 g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen, gepresst

60 g frisch geriebener Parmesan

1 Prise Salz

- Geben Sie alle Zutaten außer dem Parmesankäse in ein hochwandiges Gefäß. Mit dem Mixfuß auf Stufe 4 verarbeiten und dabei die Klinge bewegen, um alle Zutaten gleichmäßig zu vermischen.
- Sobald die Mischung grob zerkleinert ist, die Hälfte des Parmesankäses hinzugeben und mit den anderen Zutaten mixen. Dabei darauf achten, dass die Pinienkerne gut zerkleinert werden.
- Den restlichen Parmesan hinzufügen und mixen, bis alles zu einer weichen Paste verarbeitet ist.
- Abschmecken.
- Das Pesto in ein luftdichtes Gefäß füllen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln.
- Das Pesto kann im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden, gefroren einen Monat.

BABA GHANOUSH

1 mittelgroße Aubergine

1 Knoblauchzehe

1 kleine Handvoll Petersilienblätter

2 EL Tahini

Saft einer halben Zitrone

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

- Stechen Sie die Aubergine mit einer Gabel rundherum gleichmäßig an.
- Grillen Sie die Aubergine unter einem heißen Grill, dabei regelmäßig wenden, bis sie gleichmäßig gegrillt ist. Das Fruchtfleisch muss sehr weich sein, so dass die Aubergine auseinanderfällt. Sobald die Aubergine von außen fast verkohlt ist, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

- Die fast verkohlte Haut von der abgekühlten Aubergine abziehen und wegwerfen.
- Alle Zutaten in ein hochwandiges Gefäß geben. Den Mixfuß einsetzen und nach und nach auf Geschwindigkeit 3 verarbeiten. Dabei die Klinge bewegen, so dass alles gleichmäßig gemixt wird, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Wunsch abschmecken.

BUTTERNUSSKÜRBIS-SUPPE

8 Portionen

1kg Butternusskürbis, geschält, entkernt & gewürfelt

1 TL Koriandersamen

1 TL Fenchelsamen

1 TL Kreuzkümmelsamen

1 TL getrockneter Oregano

½ TL Chilliflocken

3 EL Olivenöl

2 rote Zwiebeln, klein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, klein gewürfelt

200g rote Linsen

1,5L Hühnerbrühe

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren mit einer Mischung aus Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Sesamsamen bestreuen

- Das Olivenöl auf mittlerer Wärmestufe in einem großen Topf erhitzen. Koriander-, Fenchel- und Kreuzkümmelsamen zusammen mit dem Oregano und den Chiliflocken in das Olivenöl geben. Einige Minuten sanft anschwitzen, damit die Kräuter und Gewürze ihr volles Aroma entfalten können.
- Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren glasig werden lassen.
- Wenn die Zwiebeln weich sind, den Butternusskürbis, die roten Linsen und die Hühnerbrühe hinzugeben. Alles aufkochen lassen, dann die Temperartur reduzieren und 30 Minuten köcheln lassen.
- Wenn der Butternusskürbis zart gegart ist, den Mixfuß einsetzen und die Suppe auf Stufe 5 verarbeiten, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Abschmecken.
- Mit dem Samen-Kerne-Gemisch bestreut servieren

ROTE-BEETE-GAZPACHO MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

4 Portionen

1 kleine Kartoffel (120g)

1 EL Olivenöl

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 kg rohe rote Beete, geschält und gewürfelt

250 ml Gemüsebrühe

25 ml Blutorangensaft

1/4 TL scharfe Meerrettichsauce

75 ml passierte Tomaten

75 ml Creme Double

300ml Rote-Beete-Saft

Salz und Pfeffer

Zum Dekorieren

2 Baby-Rote-Beeten, geschält & gewaschen

125 g Ziegen-Frischkäse

1 Blutorange, zerteilt

40 g Rote-Beete-Chips

12 Erbsensprossenranken

- Die Kartoffel im vorgeheizten Ofen bei 200°C / 190°C Umluft / Gas Stufe 6 backen, bis sie weich ist. Die gebackene Kartoffel pellen. Die gepellte Kartoffel beiseite legen.
- Olivenöl, Zwiebelwürfel und gepressten Knoblauch in einen großen Topf geben. Glasig werden lassen.
- Die gewürfelte Rote Beete zu den geschmorten Zwiebeln und Knoblauch geben. Noch kurz weiterschmoren.
- Die Gemüsebrühe, den Orangensaft und den Meerrettich hinzugeben. Die Kartoffel zerdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Köcheln lassen, bis die Rote Beete weich ist.
- Passierte Tomaten und Creme Double hinzugeben und noch 2 Minuten weiter köcheln lassen.
- Den Rote-Beete-Saft hinzugeben.
- Die Suppe mit dem Mixfuß mixen, bis sie sämig ist.
- Eventuell durch ein feines Sieb passieren.
- Sie können die Suppe mit etwas Rote-Beete-Saft verdünnen, wenn sie zu dick ist.
- 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Zum Dekorieren

- Ziehen Sie die Baby-Rote-Beete der Länge nach über eine Mandoline oder verwenden Sie einen Kartoffelschäler, um sie in hauchdünne Streifen zu schneiden.
- Schälen Sie die Orange und achten Sie darauf, auch die weiße Haut vollständig zu entfernen. In Stücke schneiden und den Saft auffangen.
- Die gekühlte Suppe in Schalen füllen.
- Einen Klacks Ziegen-Frischkäse darauf geben.
- Die dünnen Rote-Beete-Streifen, Orangenstücke und Rote-Beete-Chips auf der Suppe anrichten. Erbsensprossen darauf verteilen.

KURZ GEBRATENER WEISSFISCH MIT KARTOFFELMOUSSELINE & WEISSWEINEMULSION

2 Portionen

2 Filets fester weißer Fisch (ungefähr je 200g)
1 EL Olivenöl

Weißweinemulsion

1 Schalotte, gepellt und gewürfelt

1 Zweiglein Thymian

1 EL Olivenöl

125 ml Weißwein

250 ml Fischbrühe

125 ml Creme Double

100 ml Vollmilch

Knoblauch-Kartoffelpüree

350 g mehlige Kartoffeln, geschält und gewürfelt

200 ml Creme Double

25 g Butter

2 Knoblauchzehen, gepellt

Kartoffelchips

1 kleine Kartoffel, geschält & mit einer Mandoline oder einem Kartoffelschäler in dünne Scheiben geschnitten

Frittieröl

Servieren mit

4 Spargelstangen, blanchiert und der Länge nach halbiert

8 g schwarze Trüffel, in dünnen Scheiben

Petersilienkresse

Weißweinemulsion

- Geben Sie das Olivenöl in einen passenden Topf und schwitzen Sie darin die Schalotten und den Thymian sanft an.
- Mit dem Wein ablöschen und sanft auf die Hälfte reduzieren.
- Wenn der Wein auf die Hälfte eingekocht ist, gießen Sie die Brühe an und reduzieren die Flüssigkeit wieder auf die Hälfte.
- Geben Sie zum Schluss die Creme dazu und reduzieren noch einmal auf die Hälfte.
- Dann durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit beiseite stellen.
- Vor dem Servieren wieder aufkochen und dann die kalte Milch hinzufügen.
- Emulgieren Sie alles mit dem Mixfuß. Dies wird erreicht, indem Sie den Stab so halten, dass die Klinge knapp die Oberfläche quirlt, so dass sich Bläschen bilden.

Knoblauch-Kartoffelpüree

- Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten garkochen und abgießen.
- Den Knoblauch in einen mit Wasser gefüllten Topf geben und aufkochen. Abgießen und den Vorgang wiederholen.
- Den gekochten Knoblauch zur Creme geben und aufkochen.
- Knoblauch und Creme zu den abgegossenen Kartoffeln geben. Mit dem Kartoffelfuß zu einem Püree verarbeiten.

Kartoffelchips

- Die Kartoffeln mehrere Male in sauberem Wasser spülen, um die Kartoffelstärke vollständig zu entfernen, und dann abtrocknen.
- Das Öl in einem tiefen Topf auf 170°C erhitzen (mit einem Thermometer messen).
- Die Kartoffelscheiben in mehreren Portionen frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind (ca. 1-2 Minuten).
- Leicht salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fisch

- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Das Olivenöl in eine passende Pfanne geben und den Fisch mit der Haut nach unten braten, bis die Haut knusprig ist.
- Danach 6 Minuten im Ofen weiter garen.

Servieren

- Mit dem Löffel eine Portion Knoblauch-Kartoffelpüree auf den Teller geben und das Fischfilet darauf legen.
- Die Kartoffelchips über das Kartoffelpüree streuen.
- Mit Spargel, Trüffelscheiben und Petersilienkresse garnieren.
- Mit einem Löffel die Weißweinemulsion darüber verteilen und servieren.

SCHOKOLADENMOUSSE

200g gute Zartbitterschokolade (70% Kakaogehalt)

1 Prise Salz

25 g Butter in Würfeln

300 ml Creme Double

1 TL Vanilleextrakt

30 g Zucker

2 mittelgroße Eier

1 EL Espresso

Zum Servieren

Kakaopulver

Frische Beeren

- Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit einer Prise Salz und den Butterwürfeln in eine hitzebeständige Schüssel geben.
- Die Schüssel auf einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen und dabei darauf achten, dass das Wasser nicht direkt in Berührung mit der Schüssel kommt, in der sich die Schokoladenstücke befinden. Die Schokolade langsam schmelzen und gelegentlich mit einem Spatel umrühren. Das Wasser darf nicht brodelnd kochen.
- Den Schneebesen anbringen und Creme, Zucker und Vanilleextrakt auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen. Dann die Geschwindigkeit auf Stufe 4 erhöhen und schlagen, bis die Creme ihr Volumen verdoppelt hat und sich verfestigt. Achten Sie darauf, nicht zu lange zu schlagen.
- Die Schokolade noch einmal umrühren und prüfen, ob wirklich alles geschmolzen ist, dann von der Wärmequelle nehmen und abkühlen lassen.
- Die Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen.
- Die Eigelbe in die Creme geben und mit dem Schneebesen auf Geschwindigkeit 4 einarbeiten.
- Nun den Kaffee in die Creme geben und mit dem Schneebesen auf Geschwindigkeit 3 untermischen.
- Den Schneebesen sorgfältig reinigen. Das Eiweiß in einem gesonderten Gefäß steif schlagen. Dafür auf Stufe 1 beginnen und die Geschwindigkeit nach und nach auf Stufe 5 erhöhen, bis steife Spitzen entstehen.
- Die abgekühlte Schokolade zu der Crememischung geben und mit einem Spatel oder einem Löffel unterheben, bis alles gut vermischt ist.
- Nun das geschlagene Eiweiß löffelweise hinzugeben und vorsichtig unterheben, so dass die Mischung so luftig wie möglich bleibt.
- Das Schokoladenmousse in den Kühlschrank stellen und dort mindestens 2 Stunden ruhen lassen
- Mit einem Eisportionierer großzuügige Portionen formen und leicht bestäubt mit Kakaopulver zusammen mit einigen frischen Beeren servieren.

PAWLOWA MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

6 Portionen

Baiser

3 große Eiweiß

¼ TL Weinstein

1 Prise Salz

175 g Puderzucker

Belag

250 ml Creme Double

1 TL Vanilleessenz

100 g Papaya, gewürfelt

100 g Ananas, gewürfelt

100 g Mango, gewürfelt

6 Physalis, geviertelt

2 Passionsfrüchte

6 Minzspitzen

6 Zitronenmelissespitzen

- Den Ofen auf 140°C / 130°C Umluft / Gas Stufe 1 vorheizen.
- 6 x 4cm große Kreise aus Backpapier ausschneiden und mit ausreichend Abstand auf ein Backblech legen.
- Mit dem Schneebesenfuß das Eiweiß schlagen; dazu auf Stufe 1 beginnen und die Geschwindigkeit nach und nach erhöhen, bis das Eiweiß steif wird.
- Wenn weiche Spitzen erscheinen, Weinstein und Salz hinzugeben. Auf hoher Geschwindigkeit weiter schlagen, bis feste Spitzen entstehen.
- Vorsichtig den Zucker löffelweise hinzugeben und dabei weiter auf hoher Geschwindigkeit schlagen, bis die Mischung steif und glänzend ist.
- Mit einem Spritzbeutel eine dünne Schicht der Baisermischung auf die Kreise geben. Am Rand der Kreise rundherum 5 bis 6 Klackse Baisermasse hinzufügen.
- In den Ofen schieben, die Temperatur auf 110°C / 100°C Umluft / Gas ¼ senken und 30 Minuten backen.
- Den Ofen ausschalten und noch einmal 30 Minuten im Ofen abkühlen lassen, dann aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Zum Servieren

- Die Vanilleessenz zur Creme geben und mit dem Schneebesen schlagen, bis sich weiche Spitzen bildet.
- Einen Klacks geschlagene Creme in die Mitte jedes Baisers geben.
- Die vorbereiteten Früchte auf der Creme verteilen, und dann mit den Minz- und Zitronenmelissespitzen dekorieren.
- Zum Abschluss das Fruchtmark der Passionsfrucht darüber träufeln.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!

- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in toepassingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerenbedrijven; of door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, zoals bed and breakfast-pensions.
- LET OP: Wees voorzichtig bij het hanteren en schoonmaken van scherpe messen. Raak metalen messen niet aan. Deze zijn extreem scherp en contact ermee kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat bevat batterijen die niet kunnen worden vervangen.
- Dit apparaat bevat oplaadbare batterijen, die moeten worden verwijderd voordat u het apparaat weggooit. Voor meer informatie over het verwijderen van de batterijen neemt u contact op met Cuisinart: https://www.cuisinart.com.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrekkige ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan om te voorkomen dat zij met het product spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit apparaat, de adapter en de oplader tijdens en na gebruik buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel is beschadigd. Wanneer de stroomkabel is beschadigd, dient u het gebruik onmiddellijk te staken. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant worden vervangen.
- Voor het opladen van de batterijen mag u alleen de met dit apparaat meegeleverde losse lader (model SW100100BS/EU) gebruiken.
- LET OP: Wees heel voorzichtig met de mixstaaf, de messen zijn

ZEER scherp.

- WAARSCHUWING: Wanneer u hete vloeistoffen mixt, moet u een veel grotere mengkom gebruiken of kleinere hoeveelheden verwerken. Wees extra voorzichtig wanneer u met hete vloeistoffen werkt om letsel door overlopen, plotselinge stoomontwikkeling en spetteren te voorkomen. Om verbranding door stoom te voorkomen, adviseren wij u om de mixer onder een kleine hoek te houden, zodat uw hand zich niet direct boven de stoom bevindt.
- Voorkom onbedoeld starten. Druk nooit op de vergrendelings-/ ontgrendelingsknop terwijl u op de aan/uit-knop drukt, tenzij u de mixer direct wilt gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of losse afstandsbediening.
- Controleer het apparaat en de accessoires vóór gebruik altijd op zichtbare schade. Gebruik het apparaat niet wanneer het is beschadigd of wanneer het is gevallen.
- Trek de stekker nooit aan de kabel uit het stopcontact.
- Wikkel de kabel tijdens of na gebruik niet rond de motoreenheid van het apparaat.
- U kunt de stekker van het apparaat veilig in het stopcontact laten zitten wanneer u het niet gebruikt, zodat de batterij altijd is opgeladen.
- De stekker moet echter uit het stopcontact worden getrokken voordat u het apparaat assembleert, uit elkaar haalt, schoonmaakt of als u het gedurende een langere tijd niet gebruikt.
- Dit product bevat oplaadbare lithium-ionbatterijen. Deze mogen niet uit het apparaat worden verwijderd om ze op te laden. De batterijen in dit apparaat mogen niet worden vervangen door de eindgebruiker. Om veiligheidsredenen mag dit alleen door een geautoriseerde technicus worden gedaan.
- De polen van de stroomtoevoer mogen niet met elkaar worden verbonden.
- Steek de oplader in een stopcontact dat zich niet in de nabijheid van een gootsteen of een warm oppervlak bevindt.

- Gebruik geen verlengsnoer. Steek de oplader rechtstreeks in het stopcontact.
- Laad het apparaat niet op aan een stopcontact dat zich buitenshuis bevindt.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de oplader of de motoreenheid niet in water of andere vloeistoffen leggen. De aandrijfas van dit apparaat, waaraan de hulpstukken worden bevestigd, kan in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. U mag echter nooit andere onderdelen van deze eenheid onderdompelen. Als de staafmixer in een vloeistof valt, moet u deze onmiddellijk uit de vloeistof halen, schoonmaken en grondig droogmaken voordat u deze weer in gebruik neemt.
- Om spetteren te voorkomen, steekt u het hulpstuk altijd eerst in het mengsel voordat u het inschakelt, en laat u de aan/uit-knop los voordat u het uit het mengsel haalt.
- Vermijd contact met bewegende delen. Houd tijdens het gebruik uw handen, haar en kleding, en spatels en ander gereedschap op een veilige afstand van het hulpstuk om letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen. U kunt een spatel gebruiken, maar alleen als de motor van de keukenmachine is uitgeschakeld.
- Gebruik een hoge mengkom als u koude vloeistoffen mixt, of mix kleine hoeveelheden tegelijk om morsen te voorkomen.
- Gebruik deze staafmixer alleen voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel of dranken.

- **LET OP:** De polyethyleenzakjes om het apparaat of de verpakking van het apparaat kunnen gevaarlijk zijn. Om het risico van verstikking te vermijden, houdt u deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen. Deze zakjes zijn geen speelgoed.

Elektrische en elektronische apparaten weggooien

Doe het volgende in het belang van iedereen en om een actieve bijdrage te leveren aan collectieve inspanningen voor de bescherming van het milieu:

• Gooi uw producten niet samen met het huishoudelijke afval weg.

• Maak gebruik van de inzamelpunten bij u in de buurt.

Sommige materialen kunnen worden gerecycled of hergebruikt.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van de nieuwe 3-in-1 staafmixer van Cuisinart.
Al meer dan 30 jaar streeft Cuisinart ernaar de beste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website www.cuisinart.eu

3. BEDIENINGSHANDLEIDING (zie voorpagina)

1. Vergrendelings-/ontgrendelingsknop
2. Indicatielampje batterijniveau
3. Blauwe snelheidsindicatielampjes
4. Snelheidschakelaar
5. Aan/uit-knop
6. Handvat / motoreenheid
7. Oplader
8. Mixstaaf
9. Mesbeschermer
10. Koppelstuk aardappelstamper
11. Aardappelstamper
12. Koppelstuk garde
13. Garde

4. GEBRUIKSAANWIJZING

Voor het eerste gebruik veegt u de motoreenheid af met een schone, vochtige doek om eventueel vuil of stof te verwijderen. Maak de eenheid goed droog met een zachte, absorberende doek. Maak alle hulpstukken (behalve de oplader en de koppelstukken van de garde en de aardappelstamper)

zorgvuldig schoon in warm zeepsop.

NB: Gebruik geen schuurmiddelen, harde schoonmaakmaterialen of een schuursponsje. Wees heel voorzichtig met de mixstaaf: de messen zijn zeer scherp.

A.DE STAAFMIXER OPLADEN

De batterijen in uw staafmixer zijn niet volledig opgeladen. Vóór gebruik moeten de batterijen worden opgeladen totdat het blauwe batterijlampje begint te branden. Wanneer de staafmixer volledig is opgeladen, kunt u deze ongeveer 20 minuten achter elkaar gebruiken, afhankelijk van het gebruik. Het duurt ongeveer 2 tot 2,5 uur om de staafmixer volledig op te laden.

NB: Om de motoreenheid op te laden, steekt u de adapter in een stopcontact en sluit u de kabel van de adapter aan op de oplaadpoort aan de achterzijde van de oplader. Plaats de eenheid in de oplader en controleer of de oplaadpoort op de eenheid contact maakt met de uitstekende contactpen aan de binnenkant van de oplader. U kunt de kabel van de adapter ook rechtstreeks in de oplaadpoort aan de achterzijde van de motoreenheid steken, zonder gebruik te maken van de oplader.

Indicatielampje batterijniveau

Blauw Batterij opgeladen voor 100%-75%.

Paars Batterij opgeladen voor 75%-25%.

Rood Batterij opgeladen voor minder dan 25%; opladen spoedig noodzakelijk.

Opgelet: Laat de staafmixer niet voor een lange periode ongeladen, aangezien dit een negatief effect heeft op de levensduur van de oplaadbare batterij. Als de batterij in de eenheid geheel leeg is, kunt u de mixer niet gebruiken als hij is aangesloten en wordt opgeladen.

B. Hulpstuk kiezen

Vóór gebruik moet u het hulpstuk kiezen dat het meest geschikt is voor de ingrediënten die uw wilt verwerken. Als richtlijn kunt u de drie hulpstukken gebruiken voor de volgende functies:

Mixstaaf

Gebruik dit hulpstuk voor mixtaken zoals het pureren van fruit en groenten, het mixen van sauzen, dressings en smoothies en het mixen van soepen tot een gladde massa. Dit hulpstuk is ook ideaal om droge ingrediënten te combineren of melk op te schuimen.

Garde

Dit hulpstuk is ideaal om ingrediënten tot een luchtige massa te kloppen en kan worden gebruikt om slagroom te kloppen, eiwit te kloppen voor meringues, deeg of mousses en voor elke andere taak waarvoor u anders een handgarde zou gebruiken.

Aardappelstamper

Gebruik dit hulpstuk om gekookte aardappelen of groenten te stampen

C. ASSEMBLAGE

Mixstaaf

Houd de motoreenheid en de mixstaaf recht op elkaar en duw totdat u ze in elkaar hoort en voelt klikken.

Garde

Steek de garde in het koppelstuk en duw de twee delen tegen elkaar totdat u voelt dat ze in elkaar klikken. Houd de motoreenheid en de geassembleerde garde tegen elkaar aan en duw tot u ze in elkaar hoort en voelt klikken.

Aardappelstamper

Om stamper en koppelstuk aan elkaar te bevestigen, moet een van de twee driehoekige markeringen op het koppelstuk zich recht tegenover het pictogram van het open slotje op de stamper bevinden. Draai het koppelstuk met de klok mee totdat u het op zijn plaats hoort klikken. De driehoekige markering bevindt zich nu recht tegenover het pictogram van het gesloten slotje **(Zie Fig. 1 op de cover).** Bevestig de geassembleerde stamper aan de motoreenheid door de twee onderdelen tegen elkaar aan te duwen totdat u ze in elkaar hoort klikken.Als het plastic mes van de stamper is losgeraakt, plaatst u het mes op de naaf aan het brede uiteinde van de schacht. Duw het naar beneden en draai het tegen de wijzers van de klok in om hette bevestigen (zie de ontgrendel/ vergrendel-pijlen en -symbolen op het mes).

D. DE HULPSTUKKEN VERWIJDEREN

Om een hulpstuk te verwijderen, houdt u de motoreenheid met één hand vast terwijl u op de ontgrendelknop op de achterzijde klikt **(zie figuur 2)**. Haal met uw andere hand het hulpstuk uit de eenheid.

Opgelet: Wanneer u de garde verwijdert, moet u niet de roestvrijstalen garde zelf, maar het koppelstuk van de garde vastpakken.

E. BEDIENING

Als u de staafmixer wilt gebruiken, houdt u de vergrendelings-/ontgrendelingsknop ingedrukt, terwijl u op de aan/uit-knop drukt om het apparaat in te schakelen.
Laat de vergrendelings-/ontgrendelingsknop los zodra het apparaat werkt **(zie figuur 3)**.
NB: Het apparaat heeft een veiligheidsfunctie en wordt twee seconden nadat de aan/uit-knop is losgelaten, automatisch weer vergrendeld. Voer dezelfde reeks handelingen uit als hierboven om de staafmixer opnieuw in te schakelen.

Snelheidsinstellingen

Om de snelheid te wijzigen, drukt u links op de snelheidsschakelaar om de snelheid te reduceren en rechts om de snelheid te vergroten. De geselecteerde snelheid wordt aangegeven door het aantal blauwe lampjes boven de schakelaar (1 is de laagste en 5 de hoogste instelling). De snelheid kan tijdens het mixen op elk gewenst moment trapsgewijs worden gewijzigd.

Puls

Om de pulsfunctie te gebruiken, houdt u de vergrendelings-/ontgrendelingsknop ingedrukt terwijl u tegelijkertijd de aan/uit-knop een of meer keren indrukt en weer loslaat.
Opgelet: Het product wordt geleverd met een overbelastingsbeveiliging. Bij overbelasting wordt het apparaat onverwachts uitgeschakeld en springt het indicatielampje voor het batterijniveau op rood. U kunt u het apparaat weer inschakelen door tegelijk op de vergrendelings-/ontgrendelingsknop en de aan/uit-knop te drukken **(zie figuur 3.)**
WAARSCHUWING: Houd tijdens het gebruik uw handen, haar en kleding, en spatels en ander gereedschap op een veilige afstand van de garde om letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen. U kunt een spatel gebruiken, maar alleen als de motor van de eenheid is uitgeschakeld.

F. SUGGESTIES EN TIPS

Mixstaaf

- Het mes mixt en roert, waarbij het maar een kleine hoeveelheid lucht aan het mengsel toevoegt.
- Om spetteren te voorkomen steekt u de staafmixer in het mengsel voordat u de mixer inschakelt en laat u de aan/uit-knop los voordat u de staafmixer uit het mengsel haalt.
- Beweeg de mixer voorzichtig op en neer en let er daarbij op dat de mesbeschermer van de mixstaaf volledig in de vloeistof ondergedompeld blijft om spetteren te voorkomen (houd de pan of kom

schuin van u af zodat u meer ruimte hebt om te mixen).
- Wanneer u in een pan of mengkom met een antiaanbaklaag werkt, moet u opletten dat u niet met de mixer over de bodem krast.
- Wanneer u in een steelpan op het vuur werkt, haalt u de pan van de hittebron om oververhitting van de staafmixer te voorkomen. U kunt de staafmixer veilig gebruiken voor het mixen van voedsel/vloeistoffen tot 100 °C.
- Gebruik een hoge mengkom als u vloeistoffen (vooral hete vloeistoffen) mixt, of mix kleine hoeveelheden tegelijk om morsen, spetteren of mogelijk letsel door verbranding te voorkomen.
- Wanneer u soepen pureert, werkt u eerst op gemiddelde snelheid om de grotere, al zachte ingrediënten klein te maken en verhoogt u de snelheid daarna geleidelijk voor een glad eindresultaat.

WAARSCHUWINGEN:

- Haal de mixstaaf nooit uit de vloeistof terwijl de staafmixer nog ingeschakeld is om spetteren te voorkomen.
- Laat de staafmixer niet in een pan staan die op het vuur staat wanneer u hem niet gebruikt.
- Mix geen steenvruchten, beenderen of andere harde materialen: dit kan leiden tot schade aan de messen.
- Doe niet te veel van het ingrediënt in de kom. Het niveau van het mengsel stijgt tijdens het mixen, zodat de kom kan overlopen.
- Houd uw vingers uit de buurt van de messen. Haal eerst de stekker van de staafmixer uit het stopcontact voordat u voedsel uit de kom haalt.

Garde

- Begin met kloppen op snelheid 1 en voer de snelheid geleidelijk op om spetteren te voorkomen.
- Wanneer u eiwit klopt, moet u een schone metalen of glazen kom gebruiken, geen plastic kom. Plastic kan verborgen oliën en vetten bevatten die het delicate schuim van eiwit kunnen bederven. Om het eiwit te stabiliseren, voegt u per eiwit 1/8 theelepel cream of wijnsteen toe voordat u het opklopt. (Als u een koperen kom gebruikt kunt u de cream of wijnsteen weglaten.) Klop de eiwitten totdat zich de gewenste pieken vormen.
- Als u eiwit te lang blijft kloppen, droogt het uit en wordt het minder stabiel.
- Als u suiker wilt toevoegen aan geklopt eiwit, moet u dit langzaam doen, als de zachte pieken zich net beginnen te vormen, en dan doorgaan met kloppen tot de gewenste pieken ontstaan.
- Als u heavy cream klopt, verdient het aanbeveling om, als de tijd het toestaat, een gekoelde kom te gebruiken en ook de garde te koelen. Voor slagroom kunt u het best een diepe kom met een ronde bodem gebruiken om spetteren tegen te gaan.
- U moet de room vlak voor het kloppen uit de koelkast halen. U kunt slagroom naar keuze stijf of minder stijf kloppen. U kunt de room aromatiseren zoals gewenst. U krijgt de beste resultaten als u slagroom vlak voor het gebruik klopt.

Voorzichtig:

- Dompel het koppelstuk van de garde nooit onder in water of een andere vloeistof.

WAARSCHUWING: Houd tijdens het gebruik uw handen, haar en kleding, en spatels en ander gereedschap op een veilige afstand van de garde om letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen. U kunt een spatel gebruiken, maar alleen als de eenheid is uitgeschakeld.

Aardappelstamper

- Doe de aardappelen of de andere voedingsmiddelen die u wilt stampen in een grote kom of pot. Plaats de kop van de aardappelstamper in het voedsel. Beweeg de stamper licht omhoog en omlaag terwijl u deze door het voedsel beweegt, totdat u de gewenste textuur verkrijgt.
  NB: De aardappelstamper is van plastic en beschadigt oppervlakken met een antiaanbaklaag dus niet.

- Aardappelen zijn rijk aan zetmeel en moeten niet te sterk opgeklopt worden (hoe minder u gekookte aardappels bewerkt, hoe beter). U kunt ze dus het best op lage snelheid stampen.
- 1 of 2 bewegingen omhoog en omlaag per gedeelte is genoeg.
- De hoge snelheid gebruikt u voor andere wortelgroenten, zoals knolraap en zoete aardappelen.
- Stamp de ingrediënten wanneer ze heet zijn: dan zijn ze gemakkelijker te pureren.
- Stamp eerst de aardappelen en/of de groenten en voeg daarna de andere ingrediënten toe, zoals melk, boter, specerijen en kruiden.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat altijd grondig schoon na gebruik.

Motoreenheid:

Als er een nog een hulpstuk aan de eenheid is bevestigd, verwijdert u dit eerst.
Maak de motoreenheid en oplader alleen schoon met een spons of vochtige doek. Gebruik nooit schuurmiddelen: deze kunnen krassen maken op het oppervlak.

Mixstaaf:

Haal het hulpstuk uit de motoreenheid.
Was de mixstaaf met de hand in warm zeepsop of plaats deze op het bovenste rek van de vaatwasmachine.
Waarschuwing: Denk aan de vlijmscherpe randen van de messen. Deze zijn zeer scherp en moeten met voorzichtigheid worden gehanteerd om letsel te voorkomen.

Garde:

Haal het geassembleerde hulpstuk uit de motoreenheid.
Om de garde schoon te maken, trekt u de metalen garde uit het koppelstuk. Reinig het koppelstuk eenvoudig met een vochtige doek. Was de metalen garde in warm zeepsop of plaats deze op het bovenste rek van de vaatwasmachine.
Dompel het koppelstuk van de garde nooit onder in water of een andere vloeistof.

Aardappelstamper:

Haal het volledige hulpstuk uit de motoreenheid.
Het is het best om het hulpstuk direct na gebruik af te spoelen, zodat er geen voedingsresten aan blijven zitten en opdrogen. Met het koppelstuk nog aan het hulpstuk trekt u het mes in de kop voorzichtig een stukje naar buiten, terwijl u het met de klok meedraait om het los te koppelen.
Was het hulpstuk met warm zeepsop en indien nodig met een zachte borstel, of plaats het op het bovenste rek van de vaatwasmachine. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen. Droog het hulpstuk goed af en zet het in elkaar wanneer u het weer wilt gebruiken (zie sectie Assemblage).
Dompel het koppelstuk nooit onder in water of een andere vloeistof.

6. RECEPTEN

MANGO-LIMOEN SMOOTHIE

2 ontpitte en in blokjes gesneden mango's
125 ml volle yoghurt
Rasp van 1 limoenschil
Sap van een halve limoen
80 ml koud water

- Doe alle ingrediënten in een hoge kom. Gebruik het blenderhulpstuk en pureer op stand 5. Beweeg de blender daarbij op en neer gedurende ongeveer 30 seconden, of totdat de smoothie de gewenste consistentie heeft.
- Serveer direct.

HUMMUS

6 porties

400 g kikkererwten uit blik (uitlekgewicht 230 g)
1 eetlepel citroensap
1 teentje knoflook, geplet of geperst
1 theelepel gemalen komijn
Snufje zout
1 eetlepels tahini
2 eetlepels olijfolie
4 eetlepels water of vocht van het blikje kikkererwten

- Spoel de kikkererwten af maar bewaar het vocht uit het blikje.
- Doe alle ingrediënten in passende een hoge kom.
- Gebruik het blenderhulpstuk op stand 4. Schraap indien nodig tussendoor met een zachte spatel de komwand schoon. Pureer verder en voeg, indien nodig, wat meer vocht toe totdat een romige puree is ontstaan.
- Breng op smaak met zout en peper en serveer.

TOMATENSALSA

1 klein teentje knoflook

¼ chilipepertje, zonder de zaadjes en grof gehakt

1 grofgehakt bosuitje

1 klein handje korianderblaadjes

2 middelgrote tomaten (+/- 200 g), gehalveerd en zonder de zaadlijsten

Snufje zout

Gemalen zwarte peper

1 theelepel vers limoensap

- Doe alle ingrediënten in een hoge kom. Gebruik het blenderhulpstuk en begin op snelheid 3. Beweeg de blender door de kom voor een gelijkmatig resultaat. Pureer niet te lang want dan komt er teveel vocht vrij uit de tomaten.
- Breng op smaak met zout en peper en giet eventueel overtollig vocht af.

PESTO

1 kopje volgepropt met basilicumblaadjes

125 ml extra virgine olijfolie

30 g pijnboompitten

2 teentjes knoflook, geplet of geperst

60 g versgeraspte Parmezaanse kaas

Snufje zout

- Doe alle ingrediënten, behalve de Parmezaanse kaas, in een hoge kom. Gebruik het blenderhulpstuk op stand 4 en beweeg de blender door de kom voor een gelijkmatig resultaat.
- Wanneer het mengsel begint te scheiden, de helft van de Parmezaanse kaas toevoegen en mengen met de andere ingrediënten. Zorg dat de pijnboompitten worden gehakt.
- Voeg de rest van de Parmezaanse kaas toe en mix totdat alles fijngehakt is en een gladde pasta is geworden.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de pesto in een luchtdicht bakje en sprenkel er nog een beetje olijfolie overheen.
- De pesto blijft in de koelkast een week goed en in de diepvries maximaal een maand.

BABA GANOUSH

1 middelgrote aubergine

1 teentje knoflook

1 handje peterselie

2 eetlepels tahini

Sap van een ½ citroen

1 eetlepel olijfolie

½ theelepel zout

- Prik met een vork gelijkmatig aan alle kanten gaatjes in de aubergine.
- Rooster de aubergine onder een hete grill en draai hem af en toe om zodat hij gelijkmatig gegrild wordt. Het is belangrijk dat het vruchtvlees zo zacht wordt dat de aubergine uit elkaar valt. Leg de aubergine, als hij eenmaal verschroeid is, even weg om af te koelen.
- Verwijder, als de aubergine eenmaal is afgekoeld, de verkoolde schil en gooi deze weg.
- Doe alle ingrediënten in een hoge kom. Plaats het blenderhulpstuk en pureer op stand 3. Beweeg de blender door de kom voor een gelijkmatig resultaat en mix tot de gewenste consistentie. Proef voor en breng naar wens op smaak.

POMPOENSOEP

8 porties

1 kg flespompoen, geschild, zonder zaadjes en in blokjes gesneden

1 theelepel korianderzaadjes

1 theelepel venkelzaadjes

1 theelepel komijnzaad

1 theelepel gedroogde oregano

½ theelepel chilivlokken

3 eetlepels olijfolie

2 rode uien, fijngesnipperd

2 teentjes knoflook, geperst

200 g rode linzen

1,5 liter kippenbouillon

Zeezout en gemalen zwarte peper

Serveer de soep met wat pompoen-, zonnebloem- en sesamzaadjes eroverheen gestrooid.

- Verhit de olijfolie in een grote hapjespan op matig vuur. Voeg daar de koriander, venkel, komijnzaadjes, oregano en chilivlokken aan toe. Laat dit een paar minuten bakken totdat de specerijen en kruiden lekker gaan geuren.
- Voeg de uien en de knoflook toe en laat dit, af en toe roerend, 10 minuten zachtjes doorbakken.
- Als de uien eenmaal zacht zijn, de flespompoen, rode linzen en kippenbouillon toevoegen. Breng de bouillon aan de kook, zet het vuur laag en laat het geheel 30 min. sudderen.
- Als de pompoen zacht is geworden, het blenderhulpstuk plaatsen en op stand 5 de soep pureren totdat hij gewenste consistentie heeft. Breng op smaak met peper en zout.
- Serveer met wat zaadjes eroverheen.

GAZPACHO VAN BIETENSOEP MET GEITENWRONGEL

4 porties

1 kleine aardappel (120 g)
1 eetlepel olijfolie
1 rode ui
1 teentje knoflook
1 kg ongekookte rode bieten, geschild en in blokjes
250 ml groentebouillon
25 ml bloedsinaasappelsap
1/4 theelepel mierikswortelsaus
75 ml tomatenpassata
75 ml room
300 ml rode bietensap
Zout en peper

Garnering

2 kleine, geschilde en gewassen donkerrode bietjes
125 g verse geitenwrongel
1 bloedsinaasappel, in partjes zonder vel
40 g bietenchips
12 erwtenscheuten

- Plaats de aardappel in een voorverwarmde oven en bak hem op 200°C / gasstand 6 totdat hij zacht is. Verwijder, als de aardappel gaar is, de schil en gooi deze weg. Leg de aardappel apart.
- Doe in een grote pan de olijfolie, gesnipperde ui en de geperste knoflook. Smoor dit totdat alles zacht is.
- Voeg de in blokjes gesneden rode biet bij de zachte uien en knoflook, en roer dit door. Laat het nog even doorsmoren.
- Voeg de groentebouillon, sinaasappelsap en mierikswortel toe en prak de aardappel in de pan erbij. Laat dit sudderen totdat de bietenstukjes zacht zijn.
- Voeg de tomatenpassata en de room toe en laat nog 2 minuten sudderen.
- Voeg het rode bietensap toe.
- Pureer dit met behulp van het blenderhulpstuk tot een glad mengsel.
- Zeef het indien nodig.
- Voeg, als de soep te dik is, wat extra rode bietensap toe om hem vloeibaarder te maken.
- Laat het in de koelkast 2 uur afkoelen.

Garnering

- Schaaf de kleine bietjes over de lengte in zo dun mogelijke plakjes met een (kaas)schaaf.
- Schil de sinaasappel en verwijder eventuele pitjes. Snijd het vruchtvlees uit de velletjes en bewaar de partjes in hun eigen sap.
- Giet de afgekoelde soep in kommen.

• Lepel er wat geitenwrongel over.
• Schik de dungesneden plakjes rode biet, de sinaasappelpartjes en de bietenchips op de soep. Voeg nog wat erwtenscheuten toe.

GEROOSTERDE WITVIS MET AARDAPPELMOUSSELINE & WITTEWIJNEMULSIE

2 porties

2 stevige witvisfilets (+/- 200 g per stuk)
1 eetlepel olijfolie

Wittewijnemulsie

1 sjalotje, gepeld en gesnipperd
1 takje tijm
1 eetlepel olijfolie
125 ml witte wijn
250 ml visbouillon
125 ml room
100 ml volle melk

Knoflook Aardappelpuree

350 g kruimige aardappelen, geschild en in blokjes
200 ml room
25 g boter
2 teentjes knoflook, gepeld

Aardappelchips

1 kleine (vastkokende) aardappel, geschild en in dunne plakjes geschaafd met behulp van een (kaas) schaaf of dunschiller
Frituurolie

Om te serveren

4 asperges, geblancheerd en over de lengterichting gehalveerd
8 g zwarte truffel, geschaafd
Krulpeterselie of kleine bladpeterselie

Wittewijnemulsie

• Giet olijfolie in een geschikte pan en fruit daarin zachtjes de sjalotjes en de tijm.
• Giet de wijn in de pan en laat deze tot de helft inkoken.
• Zodra de hoeveelheid wijn is gehalveerd, de bouillon toevoegen en deze tot de helft laten inkoken.
• Voeg tot slot de room toe en laat ook dit weer tot de helft inkoken.
• Giet dit door een zeef en bewaar de vloeistof.
• Voor het serveren, de saus aan de kook brengen en dan de koude melk toevoegen.
• Gebruik het blenderhulpstuk om te emulgeren. Doe dit door het mes aan het oppervlak van de

vloeistof te laten kloppen, waardoor luchtbelletjes bovenop ontstaan.

Knoflook Aardappelpuree

- Kook de aardappelen in 15 à 20 minuten gaar en giet ze goed af.
- Doe de knoflook in een pannetje met water en breng dit aan de kook. Giet het water af en herhaal dit.
- Voeg de gekookte knoflook toe aan de room en breng die zachtjes aan de kook.
- Voeg de knoflook en room toe aan de uitgelekte en inmiddels drooggestoomde aardappelen. Stamp het met een aardappelstamper tot een smeuïg geheel.

Aardappelchips

- Was de aardappel goed schoon om het zetmeel weg te spoelen en maak hem droog.
- Verhit een grote pan met olie totdat de olie 170ºC is (gebruik hiervoor een thermometer).
- Frituur de aardappelschijfjes goudbruin en knapperig (in 1 à 2 minuten).
- Bestrooi met wat zout en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Vis

- Verwarm de oven voor op 180ºC.
- Giet de olijfolie in een daarvoor geschikte pan en bak de visfilets op de huid totdat de huid krokant is.
- Bak de filets in de oven nog 6 minuten af.

Om te serveren

- Schep de knoflook-aardappelpuree op elk bord, met daarop een geroosterde visfilet.
- Strooi de aardappelchips over de aardappelpuree.
- Garneer met de asperges, het truffelschaafsel en de krulpeterselie.
- Schep de wittewijnemulsie erover en serveer.

CHOCOLADEMOUSSE

200 g goede pure chocola (met 70% cacao)

Snufje zout

25 g boter, in klontjes

300 ml room

1 theelepel vanille-extract

30 g suiker

2 middelgrote eieren

1 eetlepel espresso

Om te serveren

Cacaopoeder

Verse bessen

- Breek de chocolade in stukken en doe ze in een hittebestendige kom/pan met een snufje zout en de klontjes boter.
- Hang de kom boven een pan met water dat tegen de kook aan zit en zorg dat het water de kom met chocoladestukjes niet raakt. Laat de chocola rustig smelten en roer het af en toe door met een spatel. Laat het water niet koken.
- Gebruik het garde-hulpstuk en klop de room, de suiker en het vanille-extract op snelheid 1. Verhoog de snelheid naar stand 4 en blijf kloppen totdat de room in volume is verdubbeld en stijver wordt. Pas op dat de room niet te ver doorgeklopt wordt.
- Roer de chocolade door om te controleren of alles is gesmolten en haal dan de kom/pan van het vuur, om af te koelen.
- Scheid de eieren en bewaar het eiwit.
- Voeg de eierdooiers toe aan de room en klop zachtjes op stand 4 tot ze geheel zijn opgenomen.
- Schenk de koffie bij het roommengsel en klop zachtjes op stand 3 om het geheel te mengen.
- Maak de garde goed schoon. Klop dan de eiwitten in een aparte kom. Begin daarbij op stand 1 en verhoog de snelheid naar stand 5 tot er stijve eiwitpieken ontstaan.
- Voeg de afgekoelde chocolade toe aan het roommengsel en schep het heel voorzichtig door met een spatel of lepel totdat het een geheel is.
- Schep een lepel geklopt eiwit bij het chocolade/roommengsel en schep het om. Voeg langzaam de rest van de geklopte eiwitten toe en schep dit voorzichtig om, om het mengsel zo luchtig mogelijk te houden.
- Laat de chocolademousse minimaal 2 uur lang in de koelkast afkoelen.
- Serveer royale scheppen met een dun laagje cacaopoeder en een paar verse bessen erover.

PAVLOVA MET EXOTISCH FRUIT

6 porties

Meringues

3 grote eiwitten

¼ theelepel wijnsteen bakpoeder (cream of tartar)

Snufje zout

175 g fijne kristalsuiker

Topping

250 ml room

1 theelepel vanille-essence

100 g papaja in blokjes

100 g ananas in blokjes

100 g mango in blokjes

6 goudbessen, in vieren

2 passievruchten

6 topjes munt

6 topjes citroenmelisse

- Verwarm de oven voor op 140ºC / gasstand 1.
- Teken op bakpapier 6 rondjes van 4 cm doorsnee, op genoeg afstand van elkaar.
- Klop de eiwitten met het gardehulpstuk, eerst op stand 1 en verhoog daarna langzaam de snelheid naarmate de eiwitten stijver worden.
- Als er pieken ontstaan, de wijnsteen en het zout toevoegen. Blijf op hoge snelheid kloppen tot de pieken goed stevig zijn.
- Voeg lepel voor lepel rustig de suiker toe en blijf op hoge snelheid kloppen totdat het mengsel stijf en glanzend is.
- Gebruik een spuitzak om de cirkels op te vullen met een dun laagje meringue-mengsel. Spuit 5 of 6 toefjes meringue langs de rand van elke cirkel.
- Zet de bakplaat met de meringues in de oven en verlaag de temperatuur naar 110ºC / Gasstand ¼ en bak ze 30 minuten.
- Zet de oven uit en laat ze gedurende 30 minuten afkoelen. Haal ze dan uit de oven en laat ze verder afkoelen.

Om te serveren

- Voeg de vanille-essence toe aan de room en klop met het garde-hulpstuk tot zachte pieken.
- Schep een toef slagroom in het midden van elke meringue.
- Schik de vruchten op de room en garneer met de munt en citroenmelisse.
- Sprenkel er wat passievruchtpulp overheen.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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

- L'apparecchio è stato progettato per l'uso domestico e non per altri ambiti quali: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; case rurali; per clienti in alberghi, motel e altre sistemazioni residenziali; bed and breakfast.
- ATTENZIONE: Prestare attenzione quando si maneggiano e puliscono lame affilate. Non toccare le lame metalliche. Sono tutte estremamente taglienti e il contatto potrebbe causare lesioni.
- Questo apparecchio contiene batterie che non possono essere sostituite.
- Prima di smaltire l'apparecchio, togliere le batterie ricaricabili. Per ulteriori informazioni su come togliere le batterie, contattare Cuisinart. https://www.cuisinart.com/
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sorvegliate o istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati in ogni momento per assicurarsi che non giochino con questo prodotto.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio, l'adattatore di alimentazione e la base di ricarica fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In caso di danneggiamento del cavo, interrompere immediatamente l'uso. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante.
- Per ricaricare il pacco batteria, utilizzare esclusivamente il caricabatterie estraibile fornito con questo apparecchio (modello SW100100BS/EU).
- **ATTENZIONE:** Maneggiare l'asta del frullatore con estrema cura poiché le lame sono MOLTO affilate.
- **ATTENZIONE:** Quando si mescolano liquidi caldi, utilizzare un

contenitore molto più grande o suddividerli in quantità minori. Prestare particolare attenzione quando si lavora con liquidi caldi per evitare lesioni dovute a fuoriuscite, vapori improvvisi e schizzi. Per evitare ustioni da vapore, è consigliabile inclinare leggermente il frullatore in modo che la mano non si trovi direttamente sopra il vapore.

- Evitare l'avviamento involontario. Non premere mai il pulsante 'Blocco/sblocco di sicurezza' mentre si preme il pulsante 'On/Off' a meno che non si stia per utilizzare il frullatore.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Ispezionare sempre l'apparecchio e i suoi accessori prima dell'uso per escludere qualsiasi danno apprezzabile. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o se è caduto.
- Non staccare mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo.
- Non avvolgere il cavo attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- È sicuro lasciare l'apparecchio collegato all'alimentazione elettrica quando non è in uso; in questo modo si garantisce che le batterie siano sempre cariche. Tuttavia, deve essere scollegato prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia o, se non utilizzato per un lungo periodo di tempo.
- Questo prodotto contiene un pacco batteria ricaricabile agli ioni di litio che non deve essere tolto dal dispositivo durante la ricarica. Le batterie di questo apparecchio non devono essere sostituite dall'utente finale. Per motivi di sicurezza, questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato.
- I terminali di alimentazione non devono essere bypassati.
- Il caricabatterie deve essere collegato a una presa elettrica lontana dal lavandino o da qualsiasi superficie calda.
- Non utilizzare una prolunga. Collegare il caricabatterie direttamente a una presa elettrica.
- Non ricaricare l'unità in una presa elettrica all'esterno.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere la base di ricarica o l'unità principale in acqua o altri liquidi. L'asse del motore di questo apparecchio, sul quale vengono montati gli accessori, è

stato progettato per essere immerso in acqua o altri liquidi. Non immergere mai qualsiasi altra parte di questa unità. Se il frullatore a immersione cade in un liquido, toglierlo immediatamente, pulirlo e asciugarlo accuratamente prima di continuare.

- Per evitare schizzi, immergere sempre l'accessorio negli ingredienti prima di iniziare, e rilasciare il pulsante 'On/Off' prima di toglierlo.
- Evitare il contatto con parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dall'accessorio per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio. È possibile utilizzare una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- Quando si mescolano liquidi freddi, utilizzare un contenitore alto o suddividerli in determinate quantità per ridurre le fuoriuscite.
- Utilizzare questo frullatore a immersione esclusivamente per preparare cibi e bevande.

- **ATTENZIONE:** I sacchetti di polietilene avvolti intorno all'apparecchio o al suo imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare qualsiasi rischio di soffocamento, tenere questi sacchetti fuori dalla portata di neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.

Smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro vita utile

Nell'interesse di tutti e per partecipare attivamente allo sforzo collettivo per la protezione dell'ambiente:

- Non smaltire i prodotti nei rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta disponibili in zona.

Alcuni materiali possono essere riciclati o riutilizzati.

2. INTRODUZIONE

Complimenti, avete appena acquistato il nuovo frullatore a immersione 3 in 1 Cuisinart.
Da oltre 30 anni Cuisinart punta a produrre il meglio delle attrezzature da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da usare e dare risultati ottimali, giorno dopo giorno.
Per saperne di più sui nostri prodotti o per idee di ricette, visitate il nostro sito Internet www.cuisinart.eu

3. GUIDA AL CONTROLLO DEL PRODOTTO

(fare riferimento alla copertina)

1. Pulsante blocco/sblocco di sicurezza
2. Spia di ricarica della batteria
3. Spia blu di velocità
4. Interruttore di controllo della velocità
5. Pulsante 'On/Off'
6. Impugnatura/unità principale
7. Base di ricarica
8. Asta del frullatore
9. Protezione della lama
10. Testa di azionamento dello schiacciapatate
11. Accessorio schiacciapatate
12. Testa di azionamento della frusta
13. Accessorio frusta

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulire l'unità principale con un panno pulito e umido per rimuovere lo sporco o la polvere. Asciugare bene con un panno morbido e assorbente. Pulire accuratamente tutti gli accessori (ad eccezione della base di ricarica, della testa di azionamento della frusta e della testa di azionamento dello schiacciapatate) in acqua tiepida e sapone.
N.B. Non utilizzare prodotti detergenti abrasivi, strumenti rigidi o pagliette. Prestare attenzione durante la manipolazione dell'asta del frullatore, poiché le lame sono molto affilate.

A. RICARICARE IL FRULLATORE A IMMERSIONE

Le batterie del frullatore a immersione non sono completamente cariche. Prima dell'uso, le batterie devono essere ricaricate finché la spia blu della batteria non si accende. Con una carica completa e a seconda dell'uso, il frullatore a immersione funzionerà per circa 20 minuti. Il frullatore a immersione sarà completamente carico in circa 2-2,5 ore.
N.B. Per caricare l'unità principale, inserire la spina dell'adattatore in una presa elettrica e inserire il terminale nella porta di ricarica situata sul retro della base di ricarica. Posizionare l'unità sulla base e assicurarsi che la porta di carica dell'unità sia collegata alla spina di contatto che sporge all'interno della base. In alternativa, è anche possibile inserire il cavo direttamente nella porta di ricarica situata sul retro dell'unità principale senza utilizzare la base di ricarica.

Spie di durata della batteria

Blu Tra il 100% e il 75% della carica della batteria.

Viola Tra il 75% e il 25% della carica della batteria.

Rosso Meno del 25% ed è necessario ricaricare il più presto possibile.

N.B.: Non lasciare il frullatore a immersione scarico per un lungo periodo di tempo, in quanto ciò influisce sulla vita utile della batteria ricaricabile.
Se la batteria si è scaricata completamente nell'unità, non funzionerà mentre è inserita e in carica.

B. SELEZIONARE L'ACCESSORIO

Prima dell'uso, è necessario selezionare l'accessorio più adatto agli ingredienti che si desidera lavorare. Come guida, i tre accessori possono essere utilizzati per le seguenti funzioni:

Asta del frullatore

Usata per amalgamare/impastare per fare purè di frutta e verdure, preparare salse, condimenti, frullati e preparare zuppe fino a ottenere una consistenza liscia. È ideale anche per combinare ingredienti secchi e schiuma di latte.

Accessorio frusta

Questo accessorio è ideale per aggiungere aria e può essere utilizzato per montare panna, albumi per meringhe, per impasti generici o mousse (oltre a qualsiasi altra operazione che normalmente si frusta a mano).

Schiacciapatate

Utilizzato per schiacciare qualsiasi tipo di patata o verdura bollita.

C. MONTAGGIO

Asta del frullatore

Allineare l'unità principale con l'asta del frullatore e spingere finché non scattano in posizione.

Accessorio frusta

Accertarsi che l'accessorio frusta sia inserito nella propria testa di azionamento spingendo i due pezzi insieme finché non scattano perfettamente in posizione. Allineare l'unità principale con l'accessorio frusta montato e spingere i pezzi finché non scattano in posizione.

Accessorio schiacciapatate

Per montare la testa di azionamento sull'accessorio, allineare uno dei due segni triangolari della testa di azionamento con il simbolo di sblocco dell'accessorio schiacciapatate. Ruotare la testa di azionamento in senso orario finché non scatta in posizione (adesso, il segno triangolare si allineerà con il simbolo di blocco **(Vedere Fig. 1 nella sezione di copertina)**. Collegare lo schiacciapatate montato all'unità principale spingendo i pezzi finché non scattano in posizione. Se la lama in plastica si è staccata dallo schiacciapatate, posizionare la lama sul mozzo all'estremità larga dell'asta. Premere verso il basso e ruotare in senso antiorario per fissarla (vedere le frecce che indicano sblocco/blocco e i simboli sulla lama).

D. SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

Per togliere qualsiasi accessorio, tenere l'unità principale con una mano e premere il pulsante di sblocco situato sul retro, come mostrato sotto **(vedere figura 2)**. Utilizzare l'altra mano per separare l'accessorio dall'unità.

N.B.: Quando si toglie il gruppo frusta, fare attenzione a non afferrare direttamente l'accessorio frusta in acciaio inox (usare invece la testa di azionamento della frusta).

E. FUNZIONAMENTO

Per utilizzare il frullatore a immersione, tenere premuto il pulsante 'Blocco/sblocco di sicurezza' mentre si preme il pulsante 'On/Off' per avviare l'unità.

Rilasciare il pulsante 'Blocco/sblocco di sicurezza' mentre il dispositivo è in funzione (vedere figura 3).

N.B.: L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza e si bloccherà automaticamente per due secondi dopo aver rilasciato il pulsante 'On/Off'. Seguire la stessa sequenza descritta precedentemente per riavviare il frullatore.

Impostazioni della velocità

Per regolare le impostazioni della velocità, premere l'interruttore di controllo della velocità verso sinistra per diminuirla o verso destra per aumentarla. La velocità selezionata è indicata dal numero di luci blu accese sull'interruttore (1 è l'impostazione più bassa e 5 è la più alta). La velocità può essere impostata gradualmente in qualsiasi momento durante l'uso del frullatore.

Impulso

Per la funzione a impulsi, tenere premuto il pulsante 'Blocco/sblocco di sicurezza' mentre si preme e si rilascia il pulsante 'On/Off'.

N.B.: Il prodotto è dotato di una funzione di protezione da sovraccarico. Se l'unità si ferma inaspettatamente, si spegnerà e la spia di ricarica della batteria diventerà rossa. È possibile riavviarla premendo il pulsante 'Blocco/sblocco di sicurezza' e il pulsante 'On/Off' come mostrato nella figura 3.

ATTENZIONE: Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dall'accessorio per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio. È possibile utilizzare una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.

F. CONSIGLI ESUGGERIMENTI

Accessorio frusta

- La lama impasta e mescola mentre viene aggiunta solo una piccola quantità d'aria ai prodotti.
- Per evitare schizzi, introdurre il frullatore a immersione negli ingredienti da preparare prima di avviarlo e rilasciare il pulsante 'On/Off' prima di estrarlo.
- Realizzare un movimento dolce verso l'alto e verso il basso, assicurandosi che la protezione a campana della lama rimanga completamente immersa nel liquido per evitare schizzi (inclinare la pentola o il contenitore per creare un livello più profondo da amalgamare).
- Quando si amalgama in una pentola/un contenitore antiaderente, fare attenzione a non graffiare il rivestimento con il frullatore a immersione.
- Quando si amalgama in una pentola sul fuoco, togliere la pentola dalla fonte di calore per proteggere

il frullatore a immersione dal surriscaldamento. L'asta del frullatore è sicura per l'uso con alimenti/liquidi fino a 100° C.
- Quando si mescolano liquidi (specialmente liquidi caldi), utilizzare un contenitore alto o suddividerli in determinate quantità per evitare fuoriuscite e schizzi e la possibilità di ustioni.
- Quando si preparano purè, all'inizio usare una velocità media per rompere gli ingredienti grandi e già teneri, dopodichè, aumentare gradualmente la velocità fino a raggiungere una velocità alta per una consistenza delicata.

ATTENZIONE:

- Fare attenzione a non togliere mai l'asta del frullatore dal liquido mentre è in funzione, poiché potrebbe schizzare. Non lasciare che il frullatore a immersione rimanga in una pentola calda sul fuoco mentre non lo si sta usando.
- Non usare l'apparecchio con noccioli di frutta, ossa o altri materiali duri, poiché possono danneggiare la lama.
- Non riempire eccessivamente i contenitori scelti per la lavorazione. Il livello del contenuto aumenterà quando si utilizza il frullatore e potrebbe fuoriuscire.
- Non avvicinare le dita alle lame. Per recuperare gli alimenti, scollegare prima il frullatore a immersione dall'alimentazione elettrica.

Accessorio frusta

- Iniziare ad amalgamare alla velocità 1, aumentando gradualmente la velocità per evitare schizzi.
- Per sbattere gli albumi, utilizzare un contenitore di metallo o di vetro molto pulito, mai di plastica. La plastica può contenere oli e grassi nascosti che possono rovinare la delicata schiuma dell'albume. Per aiutare a stabilizzare gli albumi, aggiungere 1/8 di cucchiaino di crema di tartaro per albume d'uovo prima di sbatterli. (Se si utilizza una ciotola di rame, non utilizzare la crema di tartaro.) Sbattere gli albumi fino alla formazione dei picchi desiderati.
- Sbattere gli albumi troppo a lungo fa sì che si secchino e diventino meno stabili.
- Quando si aggiunge zucchero agli albumi sbattuti, farlo lentamente quando iniziano a formarsi dei picchi morbidi per poi continuare a sbattere fino a formare i picchi desiderati.
- Quando si monta la panna spessa, se è possibile e il tempo a disposizione lo permette, utilizzare una ciotola fredda e raffreddare l'accessorio frusta. La miglior forma del contenitore per montare la panna è quello con il fondo arrotondato per ridurre al minimo gli schizzi.
- La panna deve essere presa dal frigorifero poco prima di essere montata. La panna montata può essere montata a picchi morbidi o sodi, a seconda delle preferenze. Può essere aromatizzata a piacere. Per ottenere un risultato migliore, montare la panna poco prima dell'uso.
  Attenzione: Non immergere la testa di azionamento dell'accessorio frusta in acqua o altri liquidi.
  ATTENZIONE: Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dall'accessorio per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio. È possibile utilizzare una spatola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.

Accessorio schiacciapatate

- Mettere le patate o altri alimenti da schiacciare in un contenitore grande o in una pentola. Mettere la testa dello schiacciapatate sul cibo. Sollevare e abbassare leggermente lo schiacciapatate mentre lo si sposta tra gli alimenti fino a raggiungere la consistenza desiderata.
  N.B. Lo schiacciapatate è di plastica, quindi non danneggia le superfici antiaderenti.
- Quando si utilizza lo schiacciapatate, è meglio utilizzare una velocità bassa per le patate poiché contengono molta fecola e non devono essere sottoposte a una lavorazione eccessiva (lavorare le patate il meno possibile).
- Schiacciare tutto; il risultato migliore si ottiene utilizzando solo 1 o 2 movimenti verso l'alto e verso il basso.
- La velocità alta può essere utilizzata per altri tuberi come le rape e le patate dolci.
- Schiacciare gli ingredienti quando sono caldi: si schiacciano meglio e più facilmente.
- Schiacciare prima le verdure per poi aggiungere gli altri ingredienti, come il latte, il burro e i condimenti.

5. PULIZIA EMANUTENZIONE

Pulire sempre accuratamente l'apparecchio dopo l'uso.

Unità principale:

Accertarsi di aver tolto tutti gli accessori dall'unità.
Pulire l'unità principale e la base di ricarica solo con una spugna o un panno umido. Non usare prodotti detergenti abrasivi che possano graffiare la superficie.

Asta del frullatore:

Separare l'accessorio dall'unità principale.
Per pulire l'asta del frullatore, lavarla a mano con acqua tiepida e sapone o metterla nella parte superiore della lavastoviglie.
Attenzione: Tenere presente che gli spigoli fissi e acuti delle lame sono molto affilati e devono essere maneggiati con cura per evitare lesioni.

Accessorio frusta:
Separare l'accessorio frusta completo dall'unità principale.
Per pulire l'accessorio frusta, separare la frusta metallica dalla testa di azionamento separando i pezzi. Per pulire la testa di azionamento, utilizzare un panno pulito e umido. Per pulire la frusta di metallo, lavarla con acqua tiepida e sapone o metterla nella parte superiore della lavastoviglie. Non immergere la testa di azionamento in acqua o altri liquidi.

Accessorio schiacciapatate:
Separare l'accessorio completo dall'unità principale.
Per semplificare la pulizia, risciacquare l'accessorio subito dopo l'uso in modo che il cibo non si incrosti su di esso. Con la testa di azionamento ancora montata sull'accessorio, tirare leggermente la lama interna dall'unità, ruotando in senso orario per sbloccarla.
Lavare l'accessorio con acqua tiepida e sapone e, se necessario, con una spazzola a setole morbide, oppure metterlo nella parte superiore della lavastoviglie. Non utilizzare oggetti affilati e metallici. Asciugare con cura e rimontarlo quando è pronto all'uso (vedere la sezione Montaggio).
Non immergere la testa di azionamento in acqua o altri liquidi.

6. RICETTE

SMOOTHIE DI MANGO E LIME

2 manghi, privati del seme e tagliati a cubetti

125 ml di yogurt intero

La buccia di 1 lime

Il succo di metà lime

80 ml di acqua fredda

- Inserire tutti gli ingredienti in un recipiente dai bordi alti. Usando l'accessorio per frullare, iniziare a lavorare gli ingredienti usando la velocità 5 (usando un movimento «su e giù» per circa 30 secondi, o fino a raggiungere la consistenza desiderata).
- Servire immediatamente.

HUMMUS

Per 6 persone

Barattolo da 400 g di ceci (230 g di peso sgocciolato)

1 cucchiaio di succo di limone

1 spicchio d'aglio, schiacciato

1 cucchiaino di cumino macinato

Un pizzico di sale marino

1 cucchiaio di tahini

2 cucchiai di olio d'oliva

4 cucchiai d'acqua o dell'acqua dei ceci tenuta da parte

- Sgocciolare i ceci. Scolarli, conservando il liquido.
- Inserire tutti gli ingredienti in un recipiente dai bordi alti.
- Usando l'accessorio per frullare, lavorare gli ingredienti a velocità 4. Potrebbe risultare necessario raschiare l'accessorio con una spatola morbida. Continuare a lavorare gli ingredienti, aggiungendo liquido, all'occorrenza, fino a ottenere un composto cremoso.
- Condire a piacimento e servire.

SALSA DI POMODORO

1 piccolo spicchio d'aglio

¼ di peperoncino jalapeño, privato dei semi e tritato grossolanamente

1 cipolla da insalata, tritata grossolanamente

1 piccola manciata di foglie di coriandolo

2 pomodori medi (circa 200 g), tagliati a metà e privati dei semi

Un pizzico di sale marino

Pepe nero macinato

1 cucchiaino di succo fresco di lime

- Inserire tutti gli ingredienti in un recipiente dai bordi alti. Usando l'accessorio per frullare, iniziare gradualmente a lavorare gli ingredienti alla velocità 3, muovendo la lama tutt'intorno in modo da frullare in modo uniforme. Non lavorare eccessivamente il composto, al fine di evitare un eccesso di succo dai pomodori.
- Condire a piacimento. Scolare l'eventuale liquido in eccesso.

PESTO

1 tazza colma di foglie di basilico

125 ml di olio extravergine d'oliva

30 g di pinoli

2 spicchi d'aglio, schiacciati

60 g di parmigiano appena grattugiato

Un pizzico di sale

- Inserire tutti gli ingredienti, tranne il parmigiano, in un recipiente dai bordi alti. Usando l'accessorio per frullare, lavorare gli ingredienti a velocità 4, muovendo la lama tutt'intorno in modo da frullare in modo uniforme.
- Appena il miscuglio comincia a essere sminuzzato, aggiungere metà del parmigiano, incorporandolo negli altri ingredienti. Controllare che anche i pinoli siano tritati.
- Aggiungere il restante parmigiano. Frullare fino a quando il composto è tritato finemente e si ottiene un composto liscio.
- Condire a piacimento.
- Versare il pesto in un contenitore ermetico, aggiungendovi sopra un altro po' d'olio d'oliva.
- Il pesto si conserva fino a una settimana in frigorifero e a un mese in congelatore.

BABA GHANOUSH

1 melanzana media
1 spicchio d'aglio
1 piccola manciata di foglie di prezzemolo
2 cucchiai di tahini
Il succo di ½ limone
1 cucchiaio olio d'oliva
½ cucchiaino di sale

- Con una forchetta, bucherellare la melanzana su tutti i lati.
- Posizionare la melanzana sotto una griglia calda, girandola di tanto in tanto per grigliarla in modo uniforme. È importante che la polpa sia molto morbida, fino a sfaldarsi. Una volta grigliata, mettere da parte la melanzana e lasciarla raffreddare leggermente.
- Una volta raffreddata, eliminare la buccia dalla melanzana grigliata. Tenere da parte la polpa.
- Inserire tutti gli ingredienti in un recipiente dai bordi alti. Usando l'accessorio per frullare, lavorare gradualmente gli ingredienti a velocità 3, muovendo la lama tutt'intorno in modo da frullare in modo uniforme e raggiungere la consistenza desiderata. Insaporire a piacimento.

VELLUTATA DI ZUCCA

Per 8 persone

1 kg di zucca, privata della buccia e dei semi, e tagliata a cubetti
1 cucchiaino di semi di coriandolo
1 cucchiaino di semi di finocchio
1 cucchiaino di semi di cumino
1 cucchiaino di origano essiccato
½ cucchiaino di peperoncino a scaglie
3 cucchiai d'olio d'oliva
2 cipolle rosse, tritate finemente
2 spicchi d'aglio, tritati finemente
200 g di lenticchie rosse
1,5 l di brodo di pollo
Sale marino e pepe nero macinato

Per guarnire, cospargere con un mix di semi di sesamo, girasole e zucca

- Scaldare l'olio d'oliva in un'ampia padella a fuoco medio. Aggiungere i semi di cumino, finocchio e coriandolo. Unire l'origano e il peperoncino a scaglie. Cuocere a fuoco lento per alcuni minuti, facendo amalgamare e insaporire le spezie e le erbe aromatiche.
- Aggiungere le cipolle e l'aglio e continuare a cuocere a fuoco lento per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Una volta ammorbidite le cipolle, aggiungere la zucca, le lenticchie rosse e il brodo di pollo. Portare il brodo a ebollizione, quindi abbassare la temperatura e lasciar sobbollire per 30 minuti.

- Quando la zucca è morbida, inserire l'accessorio per frullare e lavorare il composto a velocità 5 fino a raggiungere la consistenza desiderata della vellutata. Condire a piacimento.
- Servire dopo aver cosparso con i semi.

GAZPACHO DI ZUPPA DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO BIANCO DI CAPRA

Per 4 persone

1 patata di piccole dimensioni (120 g)
1 cucchiaio d'olio d'oliva
1 cipolla rossa
1 spicchio d'aglio
1 kg di barbabietole crude, sbucciate e tagliate a dadini
250 ml di brodo vegetale
25 ml di succo di arancia rossa
1/4 di cucchiaino di salsa di rafano piccante
75 ml di passata di pomodoro
75 ml di panna intera da cucina
300 ml di succo di barbabietola
Sale e pepe

Per guarnire

2 barbabietole rosse baby, sbucciate e lavate
125 g di formaggio fresco di capra
1 arancia rossa a spicchi
40 g di chip di barbabietole
12 germogli di piselli freschi

- Mettere la patata in forno preriscaldato e cuocere a 200°C/190°C - funzione ventilazione/gas, regolazione 6 - fino a quando diventa morbida. A cottura ultimata, togliere e gettare la buccia. Tenere da parte l'interno della patata.
- In un'ampia padella, mettere l'olio d'oliva, la cipolla tagliata a dadini e l'aglio schiacciato. Rosolare fino a ottenere un composto morbido.
- Mescolando, aggiungere la barbabietola tagliata a dadini alle cipolle e all'aglio ammorbiditi. Continuare per un po' a rosolare il tutto.
- Versare il brodo vegetale, il succo d'arancia, il rafano, quindi schiacciare la patata dentro la padella. Lasciar sobbollire fino a quando la barbabietola si ammorbidisce.
- Aggiungere la passata di pomodoro e la panna intera. Lasciar sobbollire per altri 2 minuti.
- Aggiungere il succo di barbabietola.
- Usando l'apposito accessorio, frullare la zuppa fino a farle raggiungere una consistenza liscia.
- All'occorrenza, passare il tutto al setaccio.
- Se la zuppa è troppo densa, allungare con un po' più di succo di barbabietola.
- Raffreddare in frigorifero per 2 ore.

Per guarnire

- Tagliare le barbabietole baby nel senso della lunghezza con una mandolina, o pelapatate, cercando di affettare il più sottile possibile.
- Sbucciare l'arancia, togliendo tutte le pellicine bianche. Dividere in spicchi e conservare il succo.
- Versare la zuppa raffreddata nelle ciotole.
- Aggiungere a cucchiaiate il formaggio fresco di capra.
- Disporre le barbabietole affettate finemente, gli spicchi di arancia e le chip di barbabietola sopra la zuppa. Cospargere di germogli di piselli.

PESCE BIANCO ARROSTO CON MOUSSELINE DI PATATE ED EMULSIONE DI VINO BIANCO

Per 2 persone

2 filetti di pesce bianco a carne soda (circa 200 g a filetto)

1 cucchiaio d'olio d'oliva

Emulsione di vino bianco

1 scalogno, sbucciato e tagliato a dadini

1 rametto di timo

1 cucchiaio d'olio d'oliva

125 ml di vino bianco

250 ml di brodo di pesce

125 ml di panna intera da cucina

100 ml di latte intero

Purea di patate e aglio

350 g di patate da fecola, sbucciate e tagliate a dadini

200 ml di panna intera da cucina

25 g di burro

2 spicchi d'aglio, sbucciati

Chip di patate

1 patata di piccole dimensioni, sbucciata e affettata in modo sottile, usando una mandolina o un pelapatate

Olio per friggere

Per servire

4 asparagi, sbollentati e tagliati a metà per la lunghezza

8 g di tartufo nero, affettato finemente

Crescione o piccole foglie di prezzemolo

Emulsione di vino bianco

- Versare l'olio d'oliva in una capiente padella. Rosolare lentamente scalogno e timo.
- Aggiungere il vino, quindi lasciar sobbollire per ridurre di metà.
- Una volta dimezzato, aggiungere il brodo. Ridurre ancora di metà.
- Aggiungere la panna. Ridurre, ancora una volta, di metà.
- Passare al setaccio e tenere da parte il liquido.
- Portare a ebollizione e aggiungere il latte freddo.
- Usando l'accessorio per frullare, emulsionare. Per fare questo, azionare la lama appena sulla superficie del liquido, formandovi delle bolle.

Purea di patate e aglio

- Bollire le patate per 15-20 minuti fino a farle diventare morbide. Scolare.
- Mettere l'aglio nell'acqua di un pentolino. Portare a ebollizione. Scolare e ripetere l'operazione.
- Aggiungere l'aglio bollito alla panna. Far sobbollire.
- Aggiungere aglio e panna alle patate scolate. Usando lo schiacciapatate, lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio.

Chip di patate

- Sciacquare le patate più volte in acqua pulita, per lavare via l'amido, quindi asciugarle.
- Scaldare l'olio in un'ampia padella fino a raggiungere 170°C (controllare con un termometro).
- Un po' per volta, friggere le fette di patata fino a farle diventare dorate e croccanti (circa 1-2 minuti).
- Salare leggermente, quindi lasciar asciugare su carta assorbente.

Pesce

- Preriscaldare il forno a 180°C.
- Versare l'olio d'oliva in una padella, quindi cuocere i filetti di pesce con la pelle a contatto della padella, fino a quando la pelle stessa diventa croccante.
- Cuocere in forno per altri 6 minuti.

Per servire

- Versare la purea di aglio e patate su ogni piatto, poggiandovi poi sopra un filetto di pesce arrosto.
- Cospargere la purea con le chip di patate.
- Guarnire con gli asparagi, il tartufo a fette e il prezzemolo/crescione.
- Versare con un cucchiaio l'emulsione di vino bianco, quindi servire.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

200 g di cioccolato fondente di qualità (70% di cacao)
Un pizzico di sale
25 g di burro, tagliato a cubetti
300 ml di panna intera da cucina
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
30 g di zucchero
2 uova di media grandezza
1 cucchiaio di caffè espresso

Servire con:
Polvere di cacao
Frutti di bosco freschi

- Rompere grossolanamente il cioccolato. Collocarlo in una ciotola resistente al calore con un pizzico di sale e il burro tagliato a cubetti.
- Poggiare la ciotola su pentolino dove viene fatta sobbollire lentamente dell'acqua, controllando che l'acqua non tocchi la ciotola contenente i pezzi di cioccolato. Lasciar sciogliere lentamente, girando di tanto in tanto con una spatola. Evitare di portare l'acqua a ebollizione.
- Inserire l'accessorio-frusta per montare, a velocità 1, la panna, lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Aumentare la velocità a 4, montando la crema fino a che si raddoppia di volume e si comincia a formare una leggera scia a spirale. Attenzione a non montare eccessivamente la crema.
- Mescolare il cioccolato, controllando che sia tutto sciolto. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
- Rompere le uova e separare il tuorlo dall'albume. Tenere da parte gli albumi.
- Inserire i tuorli nella crema, montando delicatamente a velocità 4 per incorporare.
- Versare il caffè nella crema. Montare delicatamente a velocità 3 per incorporarlo nella crema.
- Pulire con cura l'accessorio-frusta. Montare gli albumi in una ciotola a parte, cominciando con la velocità 1 e aumentando fino alla velocità 5 per ottenere degli albumi montati a neve ferma.
- Aggiungere il cioccolato raffreddato alla crema; incorporare delicatamente e in modo uniforme, usando una spatola o un cucchiaio.
- Aggiungere una cucchiaiata degli albumi montati a neve ferma al composto di crema e cioccolato. Incorporare. Aggiungere poi anche il resto degli albumi montati, incorporandolo delicatamente, facendo entrare nel composto finale quanta più aria possibile.
- Mettere la mousse al cioccolato in frigorifero per almeno 2 ore.
- Servire in scodelle porzioni generose, spolverandovi sopra leggermente del cacao in polvere e aggiungendo frutti di bosco freschi.

FRUTTA ESOTICA PAVLOVA

Per 6 persone

Meringhe

3 albumi grandi

¼ cucchiaino di cremor tartaro

Un pizzico di sale

175 g di zucchero a velo

Per guarnire

250 ml di panna intera da cucina

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

100 g di papaya tagliata a dadini

100 g di ananas tagliato a dadini

100 g di mango tagliato a dadini

6 alchechengi, tagliate in quarti

2 frutti della passione

6 foglie di menta

6 foglie di melissa

- Preriscaldare il forno a 130°C/140°C. Funzione ventilazione/gas. Regolazione 1.
- Preparare ritagli di carta forno da 6 x 4 cm, ben distanti gli uni dagli altri.
- Utilizzando l'accessorio frusta, montare gli albumi a velocità 1, per iniziare. Aumentare poi, lentamente, la velocità man mano che gli albumi montano a neve soda.
- Quando si comincia ad avere una superficie compatta, aggiungere il cremor tartaro e il sale. Continuare a lavorare ad alta velocità fino a montare gli albumi in una neve soda e uniforme.
- Aggiungere delicatamente lo zucchero, una cucchiaiata per volta, continuando a montare ad alta velocità fino a ottenere degli albumi montati a neve compatta e lucida.
- Usando una sacca da pasticciere, coprire i ritagli di carta forno con uno strato di composto per meringa. Attorno al bordo di ogni ritaglio, usare la sacca per lasciar cadere 5 o 6 gocce di meringa, a formare dei ciuffetti.
- Mettere in forno e ridurre la temperatura a 110°C/100°C. Funzione ventilazione/Gas ¼. Cuocere in forno per 30 minuti.
- Spegnere il forno e lasciar raffreddare altri 30 minuti. Quindi, togliere dal forno e lasciar raffreddare definitivamente.

Per servire

- Aggiungere l'essenza di vaniglia alla crema e montare con l'apposito accessorio-frusta, fino a ottenere un risultato sodo e compatto.
- Lasciar cadere un ciuffo di crema montata al centro di ogni meringa.
- Disporre la frutta preparata sopra la crema. Guarnire con alcuni foglie di menta e melissa.
- Versare la polpa del frutto della passione.

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

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR EL APARATO!

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no para ser usado en ámbitos tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y otros ámbitos de tipo residencial; establecimientos de alojamiento y desayuno.
- **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al manipular y al limpiar las cuchillas de corte afiladas. No toque las cuchillas metálicas. Son todas extremadamente afiladas y el contacto podría causar lesiones.
- Este aparato contiene baterías que no se pueden sustituir.
- Antes de desechar el aparato, retire las baterías recargables. Para más información sobre cómo retirar las baterías, póngase en contacto con Cuisinart. https://www.cuisinart.com/
- Este aparato no debe ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Hay que supervisar en todo momento a los niños para asegurarse de que no jueguen con este producto.
- Este aparato no debe ser usado por niños Mantenga el aparato, el adaptador de alimentación y la base de carga fuera del alcance de los niños durante y después de su uso.
- No use el aparato si el cable está dañado. En caso de daños en el cable, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante.
- Para recargar el paquete de baterías, use únicamente el cargador desmontable suministrado con este aparato (modelo SW100100BS/EU).
- **PRECAUCIÓN:** Maneje el eje batidor con extremo cuidado puesto que las cuchillas son MUY afiladas.

- **ADVERTENCIA:** Cuando mezcle líquidos calientes, use un recipiente mucho más grande o procese cantidades más pequeñas. Tenga especial cuidado cuando trabaje con líquidos calientes para evitar lesiones por desbordamiento, vapores repentinos y salpicaduras. Para evitar quemaduras por vapor, puede ser aconsejable inclinar ligeramente la batidora para que la mano no esté directamente encima del vapor.
- Evite la puesta en marcha involuntaria. No pulse nunca el botón 'Bloqueo/desbloqueo de seguridad' mientras pulsa el botón de encendido/apagado 'On/Off' a no ser que esté a punto de usar su batidora.
- El aparato no debe ser usado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Inspeccione siempre el aparato y sus accesorios antes del uso para descartar posibles daños notables. No use el aparato si está dañado o si se ha caído.
- No quite nunca el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después del uso.
- Es seguro dejar el aparato enchufado al suministro eléctrico cuando no se está usando; esto asegurará que las baterías estén siempre cargadas. Sin embargo, debe desenchufarse antes de montaje, desmontaje, limpieza o, si no se va a usar durante un período de tiempo prolongado.
- Este producto contiene un paquete de baterías recargables de iones de litio que no se debe retirar del aparato durante la carga. Las baterías de este aparato no deben ser sustituidas por el usuario final. Solo un técnico autorizado debe realizar esta tarea por razones de seguridad.
- Los terminales de alimentación no deben ser cortocircuitados.
- El cargador debe conectarse a una toma de corriente alejada del fregadero o de cualquier superficie caliente.
- No use un cable alargador. Conecte el cargador directamente a una toma de corriente.
- No cargue la unidad en un enchufe en el exterior.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el soporte de carga o la unidad principal en agua u otros líquidos. El eje de accionamiento de este aparato, en el que se intercambian los accesorios, ha sido diseñado para poder ser sumergirlo en agua u otros líquidos. No sumerja nunca ninguna otra parte de esta unidad. Si la batidora de mano cae en un líquido, retírela inmediatamente, límpiela y séquela con cuidado antes de continuar.
- Para evitar salpicaduras, inserte siempre el accesorio en los ingredientes a elaborar antes de empezar, y suelte el botón de encendido/apagado 'On/Off' antes de retirarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Durante el funcionamiento, mantenga alejados del accesorio las manos, el pelo, la ropa así como las espátulas y otros utensilios para reducir el riesgo de lesiones y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la unidad no esté en funcionamiento.
- Cuando mezcle líquidos fríos, use un recipiente alto o procese por lotes para reducir el derrame.
- Use esta batidora de mano exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.

- **PRECAUCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o de su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar cualquier riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.

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

En interés de todos y para participar activamente en el esfuerzo colectivo de protección del medio ambiente:

- No deseche sus productos en la basura doméstica.
- Use los sistemas de devolución y recolección disponibles en su zona.

Algunos materiales pueden ser reciclados o usados de nuevo.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir la nueva batidora de brazo 3 en 1 Cuisinart.
Desde hace más de 30 años el objetivo de Cuisinart ha sido producir los mejores equipos de cocina del mundo.
Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y una gran facilidad de uso, así como para obtener un excelente rendimiento día tras día.
Para obtener más información sobre nuestros productos y algunas ideas de recetas, visite nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. GUÍA DE CONTROL DE PRODUCTOS **(consulte la portada)**

1. Botón bloqueo/desbloqueo de seguridad
2. Indicador luminoso de carga de la batería
3. Indicadores luminosos azules de velocidad
4. Interruptor de control de velocidad
5. Botón de encendido/apagado 'On/Off'
6. Empuñadura / unidad principal
7. Soporte de carga
8. Eje batidor
9. Protector de la cuchilla
10. Cabezal de transmisión del prensador de patatas
11. Accesorio prensador de patatas
12. Cabezal de transmisión del batidor
13. Accesorio batidor

4. INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso, recomendamos que limpie la unidad principal con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier suciedad o polvo. Séquela bien con un paño absorbente suave. Limpie cuidadosamente todos los accesorios (excepto la base de carga, el cabezal de transmisión del batidor y el cabezal de transmisión del prensador de patatas)
en agua tibia y jabón.
N.B. No use productos de limpieza abrasivos, instrumentos rígidos o estropajos. Tenga cuidado al manipular el eje batidor puesto que las cuchillas son muy afiladas.

A. CARGAR LA BATIDORA DE MANO

Las baterías de su batidora de mano no están completamente cargadas. Antes del uso, las baterías deben cargarse hasta que se ilumine el indicador luminoso azul de la batería. Con una carga completa y dependiendo del uso, su batidora de mano funcionará durante unos 20 minutos. Su batidora de mano estará completamente cargada en aproximadamente 2-2,5 horas.
N.B. Para cargar la unidad principal, inserte el enchufe del adaptador en una toma de corriente e inserte el terminal en el puerto de carga situado en la parte posterior del soporte de carga. Coloque la unidad en el soporte y asegúrese de que el puerto de carga de la unidad se conecta con la clavija de contacto que sobresale en el interior del soporte. Alternativamente, también puede insertar el cable directamente en el puerto de carga situado en la parte posterior de la unidad principal sin usar el soporte de carga.

Indicadores luminosos de la duración de la batería

Azul Entre el 100 % y el 75 % de la carga de la batería.

Violeta Entre el 75 % y el 25 % de la carga de la batería.

Rojo Menos del 25 % y es necesario cargar cuanto antes.

Nota: No deje su batidora de mano sin cargar durante un largo período de tiempo, puesto que esto afectará la vida útil de la batería recargable.

Si la batería se ha descargado por completo en la unidad, no funcionará mientras esté enchufada y cargando.

B. SELECCIONAR EL ACCESORIO

Antes del uso, deberá seleccionar el accesorio más adecuado para los ingredientes que desea procesar. A modo de guía, los tres accesorios se pueden usar para las siguientes funciones:

Eje batidor

Se usa para batir/mezclar para hacer puré de frutas y verduras, mezclar salsas, aderezos, batidos y batir sopas hasta obtener una textura suave. También es ideal para combinar ingredientes secos y leche espumosa.

Accesorio batidor

Este accesorio es ideal para incorporar aire y se puede usar para montar nata, claras de huevo para merengues, para masas en general o mousses (además de cualquier otra tarea que normalmente batiría a mano).

Prensador de patatas

Se usa para prensar cualquier tipo de patata o verduras cocidas.

C. MONTAJE

Eje batidor

Alinee la unidad principal con el eje batidor y empuje hasta que oiga y sienta que encajan

Accesorio batidor

Asegúrese de que el accesorio batidor esté encajado en su cabezal de transmisión empujando las dos piezas juntas hasta que sienta que encajen firmemente en su sitio. Alinee la unidad principal con el accesorio batidor montado y empuje las piezas hasta que oiga y sienta que encajan en su sitio.

Accesorio prensador de patatas

Para montar el cabezal de transmisión en el accesorio prensador, alinee una de las dos marcas triangulares del cabezal de transmisión con el símbolo de desbloqueo del accesorio prensador de patatas. Gire el cabezal de transmisión en sentido horario hasta que oiga un clic y encaje en su sitio (ahora, la marca triangular se alineará con el símbolo de bloqueo **(véase Fig. 1 en la sección de la cubierta)**. Conecte el prensador montado a la unidad principal empujando las piezas hasta que oiga que encajan en su sitio.
Si la cuchilla de plástico se ha desprendido del prensador, coloque la cuchilla sobre el buje en el extremo ancho del eje. Empuje hacia abajo y gírela en sentido antihorario para asegurarla (vea las flechas de indicación de desbloqueo/bloqueo y los símbolos en la cuchilla).

D. DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS

Para retirar cualquier accesorio, sujete la unidad principal con una mano y pulse el botón de desbloqueo situado detrás, como se muestra a continuación **(véase fig. 2)**. Use la otra mano para separar el accesorio de la unidad.
Nota: Cuando retire el conjunto batidor, tenga cuidado de no agarrar el mismo accesorio batidor de acero inoxidable (en su lugar, use el cabezal de transmisión del batidor).

E. FUNCIONAMIENTO

Para usar la batidora de mano, pulse y mantenga pulsado el botón 'Bloqueo/desbloqueo de seguridad' mientras pulsa el botón de encendido/apagado 'On/Off' para poner en marcha el aparato. Suelte el botón 'Bloqueo/desbloqueo de seguridad' una vez que el aparato esté funcionando **(véase fig. 3)**.
N.B.: El aparato dispone de un dispositivo de seguridad y se bloqueará automáticamente dos segundos después de soltar el botón de encendido/apagado 'On/Off'. Siga la misma secuencia descrita anteriormente para volver a poner en marcha la batidora.

Ajustes de velocidad

Para regular los ajustes de velocidad, presione el interruptor de control de velocidad hacia la izquierda para reducirla o hacia la derecha para aumentarla. La velocidad seleccionada se muestra por el número de luces azules encendidas sobre el interruptor (1 es el ajuste más bajo y 5 es el más alto). La velocidad se puede ajustar gradualmente en cualquier momento durante el uso de la batidora.

Pulso

Para la función pulso, mantenga pulsado el botón 'Bloqueo/desbloqueo de seguridad' mientras pulsa y suelta el botón de encendido/apagado 'On/Off'.

Nota: El producto viene con una característica de protección de sobrecarga. Si la unidad se detiene inesperadamente, se apagará y el indicador luminoso de carga de la batería se pondrá en rojo. Puede volver a activarlo pulsando el botón 'Bloqueo/desbloqueo de seguridad' y el botón de encendido/apagado 'On/Off' como mostrado en la figura 3.
ADVERTENCIA: Durante el funcionamiento, mantenga alejados del accesorio las manos, el pelo, la ropa así como las espátulas y otros utensilios para reducir el riesgo de lesiones y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la unidad no esté en funcionamiento.

F. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Accesorio batidor

- La cuchilla mezcla y remueve mientras añade solo una pequeña cantidad de aire a la mezcla.
- Para evitar salpicaduras, inserte la batidora de mano en los ingredientes a elaborar antes de activarla, y suelte el botón de encendido/apagado 'On/Off' antes de sacarla.
- Haga un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo mientras se asegura de que el protector de la cuchilla permanezca completamente sumergido en el líquido para evitar salpicaduras (incline la olla o el recipiente para crear un nivel más profundo para batir).

- Cuando bata en una olla/recipiente antiadherente, tenga cuidado de no rayar la capa con la batidora de mano.
- Cuando bata en una olla sobre fuego, retire la olla de la fuente de calor para proteger la batidora de mano del sobrecalentamiento. El eje batidor es seguro para su uso en alimentos/líquidos hasta 100 °C.
- Cuando mezcle líquidos (especialmente líquidos calientes) use un recipiente alto o procese por lotes para que no se viertan y para evitar salpicaduras y la posibilidad de lesiones por quemaduras.
- Cuando haga sopas en puré, use una velocidad mediana para romper primero los ingredientes grandes, ya tiernos y luego aumente gradualmente la velocidad a alta para obtener un acabado suave.

ADVERTENCIAS:

- Tenga cuidado de no retirar nunca el eje batidor del líquido mientras esté en funcionamiento, puesto que podría salpicar. No deje que la batidora de mano permanezca en una olla caliente sobre fuego mientras no se esté usando.
- No intente batir huesos de fruta, huesos u otros materiales duros, ya que pueden dañar la cuchilla.
- No llene en exceso los recipientes elegidos para mezclar. El nivel de la mezcla aumentará cuando use la batidora y podría desbordarse.
- No ponga los dedos cerca de las cuchillas. Para quitar la comida, desenchufe primero la batidora de mano del suministro eléctrico.

Accesorio batidor

- Empiece a batir a la velocidad 1, aumentando gradualmente la velocidad para evitar salpicaduras.
- Para batir las claras de huevo, use un recipiente metálico o de vidrio muy limpio, nunca de plástico. El plástico puede contener aceites y grasas ocultas que pueden estropear la delicada espuma de la clara de huevo. Para ayudar a estabilizar las claras de huevo, añada 1/8 de cucharadita de crema tártara por clara de huevo antes de batirlas. (Si usa un recipiente de cobre, omita la crema tártara.) Bata las claras de huevo hasta que se formen los picos deseados.
- Batir las claras de huevo durante demasiado tiempo hace que se sequen y se vuelvan menos estables.
- Cuando añada azúcar a las claras de huevo batidas, hágalo lentamente cuando los picos suaves comiencen a formarse y luego siga batiendo para formar los picos deseados.
- Cuando monte nata espesa, si es posible y dispone de tiempo, use un recipiente frío y enfríe el accesorio batidor. El recipiente de mejor forma para montar la nata es el que tiene un fondo redondeado para minimizar las salpicaduras.
- La nata debe salir de la nevera justo antes de montarla. La nata montada se puede usar en picos suaves o firmes, dependiendo de la preferencia. Se puede aromatizar como se desea. Para conseguir mejores resultados, monte la nata justo antes de usarla.

Precaución: No sumerja el cabezal de transmisión del accesorio batidor en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: Durante el funcionamiento, mantenga alejados del accesorio las manos, el pelo, la ropa así como las espátulas y otros utensilios para reducir el riesgo de lesiones y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la unidad no esté en funcionamiento.

Accesorio prensador de patatas

- Ponga las patatas u otros alimentos para prensar en un recipiente grande o en una olla. Coloque el cabezal del prensador de patatas en la comida. Levante y baje ligeramente el prensador a medida que lo mueve entre los ingredientes hasta que alcance la textura deseada.
  N.B. El prensador de patatas es de plástico, con lo cual no daña las superficies antiadherentes.
- Cuando se usa el prensador, es mejor usar una velocidad baja para las patatas, que son almidonadas y no deben ser procesadas en exceso (cuanto menos se procesen las patatas, mejor).
- Prense todo; el mejor resultado se obtiene usando solo 1 o 2 movimientos hacia arriba y hacia abajo.
- La alta velocidad se puede usar para otros tubérculos como nabos y boniatos.
- Prense los ingredientes cuando estén calientes - se trituran mejor y más fácilmente.
- Prense primero las verduras y, a continuación, añada los demás ingredientes, como leche, mantequilla y condimentos.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie siempre minuciosamente el aparato tras el uso.

Unidad principal:

Asegúrese de haber retirado cualquier accesorio de la unidad.
Limpie la unidad principal y el soporte de carga únicamente con una esponja o un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos que puedan rayar la superficie.

Eje batidor:

Retire el accesorio de la unidad principal.
Para limpiar el eje batidor, lávelo a mano con agua tibia y jabón o colóquelo en la parte superior del lavavajillas.

Advertencia: Tenga en cuenta que los bordes fijos y agudos de las cuchillas son muy afilados y deben manejarse con cuidado para evitar lesiones.

Accesorio batidor:

Retire el accesorio batidor completo de la unidad principal.
Para limpiar el accesorio batidor, separe el batidor de metal del cabezal de transmisión separando las piezas. Para limpiar el cabezal de transmisión, use un paño limpio y húmedo. Para limpiar el batidor de metal, lávelo con agua tibia y jabón o colóquelo en la parte superior del lavavajillas. No sumerja el cabezal de transmisión en agua ni en ningún otro líquido.

Accesorio prensador de patatas:

Retire el accesorio completo de la unidad principal.
Para simplificar la limpieza, enjuague el accesorio inmediatamente tras usarlo para que la comida no se seque en él. Con el cabezal de transmisión todavía montado en el accesorio, tire ligeramente de la cuchilla interior de la unidad mientras gira en el sentido horario para que se suelte. Lave el accesorio con agua tibia y jabón y un cepillo de cerdas suaves si es necesario, o colóquelo en la parte superior del lavavajillas. No use objetos afilados y metálicos. Séquelo con cuidado y vuelva a montarlo cuando esté listo para su uso (véase el apartado Montaje). No sumerja el cabezal de transmisión en agua ni en ningún otro líquido.

6. RECETAS

SMOOTHIE DE MANGO Y LIMA

2 mangos deshuesados y cortados en dados
125 ml de yogur de leche entera
La ralladura de 1 lima
El zumo de media lima
80 ml de agua fría

- Coloque todos los ingredientes en un recipiente alto. Usando el accesorio para mezclar, empiece a mezclar poco a poco, con la velocidad 5 (moviendo el brazo de arriba abajo durante aproximadamente 30 segundos, o hasta que haya alcanzado la consistencia deseada).
- Sirva inmediatamente.

HUMMUS

Para 6 personas

400 g de garbanzos cocidos (230 g de peso escurrido)
1 cucharada de zumo de limón
1 diente de ajo machacado
1 cucharadita de comino molido
Una pizca de sal
1 cucharada de tahini
2 cucharadas de aceite de oliva
4 cucharadas de agua o del líquido de gobierno de los garbanzos

- Escurra los garbanzos y reserve el líquido de gobierno.
- Coloque todos los ingredientes en un recipiente alto.
- Use el accesorio para mezclar, a velocidad 4. Es posible que necesite separar la comida del brazo de la batidora con una espátula blanda. Siga mezclando y agregue más líquido si es necesario, hasta obtener un puré cremoso.
- Sazone al gusto y sirva.

SALSA DE TOMATE

1 diente de ajo pequeño

¼ de jalapeño, sin semillas y picado someramente.

1 cebolla para ensalada, picada someramente

Un puñadito de hojas de cilantro

2 tomates medianos (aprox. 200 g), cortados por la mitad y sin semillas.

Una pizca de sal

Pimienta negra molida

1 cucharadita de zumo de lima.

- Coloque todos los ingredientes en un recipiente alto. Use el accesorio para mezclar, empiece a mezclar poco a poco, a velocidad 3, moviendo la cuchilla para obtener una mezcla uniforme. No mezcle en exceso o la preparación quedará demasiado líquida.
- Sazone al gusto y retire el exceso de líquido.

PESTO

1 ramillete de albahaca (aprox. una taza)

125ml de aceite de oliva virgen extra

30 g de piñones.

2 dientes de ajo machacados

60 g de queso parmesano recién rallado.

Una pizca de sal

- Coloque todos los ingredientes, excepto el parmesano, en un recipiente alto. Use el accesorio para mezclar, a velocidad 4, moviendo la cuchilla para obtener una mezcla uniforme.
- Cuando la mezcla espese y esté segura de que los piñones están bien triturados, añada la mitad del parmesano y mézclelo con el resto de los ingredientes.
- Agregue el parmesano restante y siga mezclando hasta obtener una pasta suave.
- Sazone al gusto.
- Conserve el pesto en un recipiente hermético y vierta por encima un poco de aceite de oliva.
- El pesto se conserva en la nevera durante una semana o en el congelador durante un mes.

BABA GHANOUSH

1 berenjena mediana

1 diente de ajo

Un puñadito de hojas de perejil

2 cucharadas de tahini

El zumo de 1/2 limón

1 cucharada de aceite de oliva

½ cucharadita de sal

- Con un tenedor, pinche la piel de la berenjena de manera uniforme.
- Ase la berenjena en la parrilla, dándole de vez en cuando la vuelta, hasta que quede churruscada de manera uniforme. Es importante que la pulpa quede muy blanda, de modo que casi se deshaga. Cuando la piel de la berenjena esté carbonizada, deje que se enfríe.
- Cuando la berenjena se haya enfriado, retire la piel quemada y reserve la pulpa.
- Coloque todos los ingredientes en un recipiente alto. Utilice el accesorio para mezclar y empiece a trabajar poco a poco, a velocidad 3, moviendo la cuchilla para obtener una mezcla uniformeme hasta alcanzar la consistencia deseada. Sazone al gusto.

SOPA DE CALABAZA BUTTERNUT

Para 8 personas

1 kg de calabaza butternut, pelada, sin semillas y cortada en dados.

1 cucharadita de semillas de cilantro

1 cucharadita de semillas de hinojo

1 cucharadita de semillas de comino

1 cucharadita de orégano seco

½ cucharadita de chile molido

3 cucharadas de aceite de oliva

2 cebollas moradas, finamente picadas

2 dientes de ajo picados finos.

200 g de lentejas rojas.

1,5 L de caldo de pollo

Sal marina y pimienta negra molida

Para servir, espolvoree con una mezcla de semillas de calabaza, girasol y sésamo.

- Caliente el aceite de oliva en una cacerola grande a fuego medio. Añada el cilantro, el hinojo y las semillas de comino, junto con el orégano y el chile molido. Caliente el aceite a fuego lento durante unos minutos para desarrollar el aroma de hierbas y especias.
- Añada las cebollas y el ajo a la cacerola y continúe cocinando suavemente diez minutos más, removiendo de vez en cuando.
- Cuando las cebollas estén confitadas, añada la calabaza, las lentejas rojas y el caldo de pollo. Lleve el caldo a ebullición, baje la temperatura y cocine a fuego lento durante 30 minutos.
- Cuando la calabaza esté tierna, utilizando el accesorio para mezclar, trabaje la sopa a velocidad 5 hasta que alcance la consistencia deseada. Sazone al gusto.
- Antes de servir, espolvoree algunas semillas.

GAZPACHO DE REMOLACHA CON CUAJADA DE CABRA

Para 4 personas

1 patata pequeña (120 g)
1 cucharada de aceite de oliva
1 cebolla morada
1 diente de ajo
1 kg de remolacha cruda, pelada y cortada en dados.
250 ml de caldo de verduras.
25 ml de zumo de naranja sanguina.
1/4 de cucharadita de salsa de rábano picante
75 ml de tomate rallado
75 ml de nata espesa
300 ml de zumo de remolacha
Sal y pimienta

Para la guarnición

2 remolachas baby oscuras, lavadas y peladas.
125 g de cuajada de cabra fresca
1 naranja sanguina en gajos.
40 g de chips de remolacha
12 brotes de guisantes

- Ponga la patata en el horno precalentado y hornee a 200ºC / 190ºC Convección / Gas nivel 6 hasta que esté tierna. Cuando la patata esté asada, retire la piel. Reserve la patata.
- En una sartén grande, añada el aceite de oliva, la cebolla picada y el ajo machacado. Saltee hasta que todo esté blando.
- Añada la remolacha cortada en dados a las cebollas y el ajo. Siga salteando un poco.
- Vierta el caldo de verduras, el zumo de naranja, el rábano picante y aplaste la patata en la sartén. Cocine a fuego lento hasta que la remolacha esté blanda.
- Añada el tomate rallado, la nata espesa y siga cocinando a fuego lento durante otros 2 minutos.
- Añada el zumo de remolacha.
- Utilice el accesorio de mezclar y triture la sopa hasta que quede suave.
- Si es necesario, pásela por un tamiz fino.
- Si la sopa está demasiado espesa, añada un poco más de zumo de remolacha para diluirla.
- Enfríe en la nevera durante 2 horas.

Para la guarnición

- Corte la remolacha baby con una mandolina en rodajas lo más finas posible.
- Pele la naranja. Corte la naranja en gajos y reserve el zumo.
- Sirva la sopa en tazones.
- Añada una cucharada de cuajada de cabra.
- Coloque la remolacha cortada en rodajas finas, los gajos de naranja y los chips de remolacha. Esparza los brotes de guisantes.

PESCADO BLANCO ASADO CON MUSELINA DE PATATA Y EMULSIÓN DE VINO BLANCO

Para 2 personas

2 filetes de pescado blanco firme (aproximadamente 200 g cada uno)
1 cucharada de aceite de oliva

Emulsión de vino blanco

1 chalota pelada y picada
1 ramita de tomillo
1 cucharada de aceite de oliva
125 ml de vino blanco
250 ml de caldo de pescado.
125ml de nata espesa
100ml de yogur de leche entera

Puré de patatas al ajo

350 g de patatas peladas y cortadas en dados.
200ml de nata espesa
25 g de mantequilla
2 dientes de ajo pelados

Patatas chips

1 patata pequeña pelada y cortada en rodajas muy finas usando una mandolina o un pelapatatas.
Aceite para freír

Emplatado

4 espárragos blanqueados y cortados a lo largo
8 trufas negras en rodajas finas
Pequeños brotes o germinados de perejil

Emulsión de vino blanco

- En una sartén de tamaño adecuado, sofría a fuego lento las chalotas y el tomillo en el aceite de oliva.
- Añada el vino y siga cocinando a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad
- Una vez reducido el vino, añada el caldo y siga cocinando hasta que se reduzca a la mitad.
- Añada delicadamente la nata y vuelva a cocinar hasta que se reduzca a la mitad.
- Pase el resultado por un chino y reserve el líquido.
- Cuando esté listo para servir, lleve a ebullición y añada la leche fría.
- Emulsione usando el accesorio mezclador. Para obtener una emulsión perfecta, deje que la cuchilla bata la superficie del líquido, dejando que se formen burbujas.

Puré de patatas al ajo

- Hierva las patatas durante 15-20 minutos hasta que estén blandas y escurra.
- Ponga el ajo en una cacerola con agua y lleve a ebullición. Escurra y repita una vez más.
- Añada el ajo hervido a la nata y ponga a hervir todo a fuego lento.
- Añada el ajo y la nata a las patatas escurridas. Procese con el accesorio pasapurés hasta obtener una crema fina.

Patatas chips

- Enjuague las patatas varias veces en agua limpia para eliminar el almidón y séquelas bien.
- Caliente el aceite en una sartén profunda a 170ºC (use un termómetro para mayor precisión)
- Fría las patatas en tandas hasta que estén doradas y crujientes (aproximadamente 1-2 minutos)
- Sale ligeramente y deje que escurra en papel de cocina.

Pescado

- Precaliente el horno a 180ºC
- Fría los filetes de pescado con la piel hacia abajo en aceite de oliva, en una sartén adecuada, hasta que la piel quede crujiente.
- Póngalos en el horno 6 minutos más.

Emplatado

- Sirva en cada plato el puré de patatas con un filete de pescado encima.
- Esparza las patatas fritas sobre el puré.
- Adorne con los espárragos, las rodajas de trufa y los brotes de perejil.
- Vierta por encima la emulsión de vino blanco.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g de chocolate negro de buena calidad (70% de cacao)
Una pizca de sal
25 g de mantequilla en dados
300 ml de nata espesa
1 cucharadita de extracto de vainilla
30 g de azúcar
2 huevos medianos
1 cucharada de café espresso

Emplatado
Cacao en polvo
Arándanos frescos

- Rompa el chocolate en trozos y póngalo en un recipiente resistente al calor con una pizca de sal y la mantequilla en cubos.
- Caliente el recipiente al baño maría, de modo que el agua no lo toque. Derrita suavemente el chocolate, removiendo con una espátula No deje que el agua rompa a hervir.
- Con el accesorio batidor, bata la nata con el azúcar y la vainilla a velocidad 1. Aumente la velocidad hasta el 4, de modo que la nata duplique su volumen y alcance el punto de cinta. Tenga cuidado de no batir demasiado.
- Revuelva el chocolate para que se derrita bien y retírelo del fuego, dejando que se enfríe.
- Separe las claras de las yemas.
- Añada las yemas a la nata y siga batiendo suavemente a velocidad 4 hasta que queden incorporadas.
- Vierta el café en la mezcla de nata y yema y siga batiendo suavemente a velocidad 3.
- Limpie bien el accesorio batidor. Bata las claras de huevo en otro recipiente, empezando por la velocidad 1 y aumentando hasta la velocidad 5 hasta que se formen picos sólidos.
- Añada el chocolate frío a la nata y remueva suavemente con una espátula o cuchara hasta que esté bien mezclado.
- Añada una cucharada de clara de huevo batida a la mezcla de chocolate y nata. Siga añadiendo clara batida lentamente, mezclando suavemente para que la mezcla conserve la mayor cantidad posible de aire.
- Coloque la mousse de chocolate en la nevera durante un mínimo de 2 horas
- Sirva en porciones generosas espolvoreadas con cacao en polvo y algunas bayas frescas.

PAVLOVA DE FRUTAS EXÓTICAS

Para 6 personas

Merengue

3 huevos blancos L o XL

¼ de cucharadita de cremor tártaro

Una pizca de sal

175g de azúcar glas

Para el relleno

250 ml de nata espesa

1 cucharadita de esencia de vainilla

100 g de papaya en daditos

100 g de piña en daditos

100 g de mango en daditos

6 physalis cortados en cuatro

2 frutas de la pasión

6 brotes de menta

6 brotes de melisa

- Precaliente el horno a 140ºC / 130ºC Convección / Gas nivel 1.
- Prepare algunos círculos de papel de hornear de 6 x 4 cm y dispóngalos bien separados.
- Con el accesorio para batir, monte las claras de huevo empezando por la velocidad 1 y aumentando lentamente a medida que las claras vayan subiendo.
- Cuando aparezcan picos suaves, añada la sal y el cremor tártaro. Siga batiendo a alta velocidad hasta obtener picos firmes
- Añada con cuidado el azúcar, cucharada a cucharada, y siga batiendo a velocidad alta hasta obtener una mezcla dura y brillante.
- Con una manga de repostería, cubra los círculos con una capa fina de merengue En el borde del círculo, coloque 5/ 6 picos de merengue espaciados de forma regular.
- Ponga en el horno y reduzca la temperatura a 110ºC / 100ºC Convección / Gas ¼ y hornee durante 30 minutos.
- Apague el horno y deje enfriar durante 30 minutos, luego deje que siga enfriando fuera del horno

Emplatado

- Añada la esencia de vainilla a la nata y mezcle con el accesorio batidor hasta que forme picos suaves.
- Ponga una pirámide de nata montada en el centro de cada merengue
- Coloque la fruta en dados sobre la nata y cubra con los brotes de menta y melisa.
- Distribuya por encima la pulpa de la fruta de la pasión.

Cuisinart

CUISINART
20ème Avenue
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional

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:

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**

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

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador

---

• 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.

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

FRANCAIS : 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 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

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

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

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

1. Etre 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 rende 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.

Version no.: CSB300BE IB-19/043
IB Size: 140mm(W) x 210mm(H)
Die Cut: NEW
Material: Cover:157gsm gloss art paper
Inside:105gsm gloss art paper
Coating: waterbase varnishing for whole book
Colors(Cover): 1C(black)
(Inside): 1C(black)
Date: MAR/08/2019 Co-ordinator: Astor You / Andy WS Chan

Revise Ver: F CSB300BE IB-19/043 (0.0) Operator: liao

宝发柯式印刷有限公司
Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

Black 100 95 90 85 80 75 70 65 60 55 50 45

6 pages gate-fold cover + 100 pages inside page

IB with thread sewing binding