

Cuisinart®

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

FAC 2019 / 10

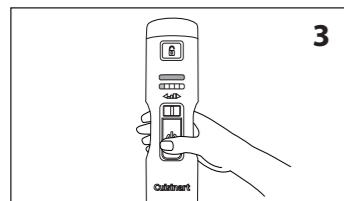
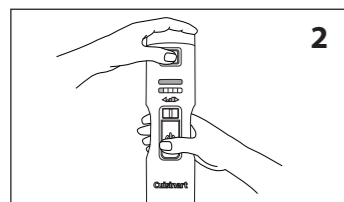
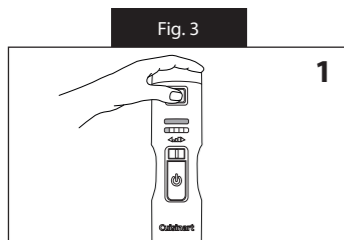
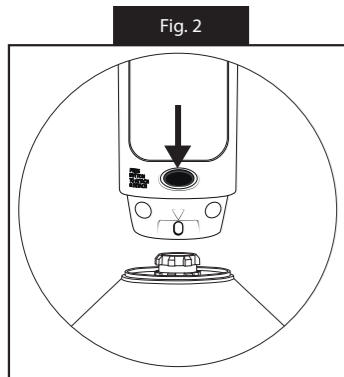
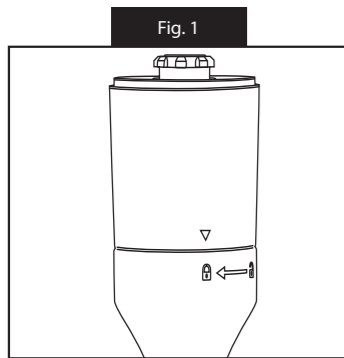
F IB-19/043B



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



Cuisinart®



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. Introduction	5
3. Caractéristiques produit	5
4. Utilisation	5
A. Chargement du mixeur plongeant	5
B. Sélection de l'accessoire	6
C. Assemblage	7
D. Retrait des accessoires	7
E. Fonctionnement	7
F. Conseils et recommandations	8
5. Nettoyage et entretien	9
6. Recettes	10
Garantie internationale	150

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	22
D. Removing the attachments	22
E. Operation	22
F. Hints & tips	23
5. Cleaning & maintenance	24
6. Recipes	25
International Guarantee	150

INHALT

1. Sicherheitshinweise	33
2. Einleitung	37
3. Produktübersicht	37
4. Gebrauchshinweise	37
A. Stabmixer aufladen	37
B. Aufsatzwählen	38
C. Zusammenbau	39
D. Aufsätze abnehmen	39
E. Betrieb	39
F. Tipps & tricks	40
5. Reinigung & Pflege	42
6. Rezepte	43
Internationale Garantie	150

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	51
2. Inleiding	55
3. Bedieningshandleiding	55
4. Gebruiksaanwijzing	55
A. De staafmixer opladen	55
B. Hulpstuk kiezen	56
C. Assemblage	57
D. De hulpstukken Verwijderen	57
E. Bediening	57
F. Suggesties en tips	58
5. Reiniging en onderhoud	59
6. Recepten	60
Internationaal garantiebewijs	150

SOMMARIO

1. Istruzioni di sicurezza	68
2. Introduzione	71
3. Guida al controllo del prodotto	71
4. Istruzioni per l'uso	71
A. Ricaricare il frullatore a immersione	71
B. selezionare l'accessorio	72
C. Montaggio	73
D. Smontaggio degli accessori	73
E. Funzionamento	73
F. Consigli esagerimenti	74
5. Pulizia e manutenzione	75
6. Ricette	76
Garanzia Internazionale	150

SUMARIO

1. Instrucciones de seguridad	84
2. Introducción	87
3. Guía de control de productos	87
4. Instrucciones de uso	87
A. Cargar la batidora de mano	87
B. Seleccionar el accesorio	88
C. Montaje	89
D. Desmontaje de los accesorios	89
E. Funcionamiento	89
F. Consejos y sugerencias	90
5. Limpieza y mantenimiento	91
6. Recetas	92
Garantía Internacional	150

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	100
2. Introdução	104
3. Características	104
4. Modo de emprego	104
A. Carregamento do aparelho	104
B. Seleccção do acessório	105
C. Montagem	106
D. Extracção dos acessórios	106
E. Funcionamento	106
F. Sugestões e dicas	107
5. Limpeza e manutenção	108
6. Receitas	109
Garantia internacional	150

PODSUMOWANIE

1. Instrukcja bezpieczeństwa	116
2. Wstęp	120
3. Instrukcja sterowania urządzeniem	120
4. Instrukcja obsługi	120
A. Ładowanie blendera ręcznego	120
B. Wybór końcówki	121
C. Montaż	122
D. Demontaż końcówek	122
E. Działanie	122
F. Sugestie i wskazówki	123
5. Czyszczenie i konserwacja	124
6. Przepisy	125
Gwarancja międzynarodowa	150

СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила безопасности	133
2. Вступление	137
3. Комплектация изделия	137
4. Порядок работы	137
A. Зарядка ручного миксера	137
B. Выбор насадок	138
C. Сборка	139
D. Съем насадок	139
E. Функционирование	139
F. Советы и рекомендации	140
5. Уход и техобслуживание	141
6. Рецепты	142
Международная гарантия	150

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 nettoyeur 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/ou d'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 casserole 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/ou d'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 nettoyeur 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.

Avvertissement : 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 grill 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'économiseur
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.
- Déglacer 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.
- Garnir 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. Commencer à 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 lead 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 its 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.
- Char grill 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

1 kg 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 200°C / 190°C 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 170°C (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 180°C.
- 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

1 tsp 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 140°C / 130°C 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 110°C / 100°C 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 verwenden sind 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. Kartoffelpürierergetriebe
11. Kartoffelpüriereraufsatz
12. Schneebesengertriebe
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, Schneebesens- und Pürierergetriebe) 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 antihafbeschichteten 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/oder von 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

1 kg 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 Chilliflocken 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 Temperatur 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 mehliges 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 großzügige 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 aandrijfjas 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 weggoeien

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 het te 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 geitenwongel
1 bloedsinaasappel, in partjes zonder vel
40 g bietenchips
12 erwtscheuten

- 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 vrucht vlees uit de velletjes en bewaar de partjes in hun eigen sap.
- Giet de afgekoelde soep in kommen.

- Lepel er wat geitenwongel over.
- Schik de dungseden plakjes rode biet, de sinaasappelpartjes en de bietenchips op de soep. Voeg nog wat erwenscheuten 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 smeug 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 170°C 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 180°C.
- 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 140°C / 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 110°C / 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 schiacciapate

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 schiacciapate. 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 schiacciapate montato all'unità principale spingendo i pezzi finché non scattano in posizione. Se la lama in plastica si è staccata dallo schiacciapate, 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 schiacciapate

- Mettere le patate o altri alimenti da schiacciare in un contenitore grande o in una pentola. Mettere la testa dello schiacciapate sul cibo. Sollevare e abbassare leggermente lo schiacciapate mentre lo si sposta tra gli alimenti fino a raggiungere la consistenza desiderata.
N.B. Lo schiacciapate è di plastica, quindi non danneggia le superfici antiaderenti.
- Quando si utilizza lo schiacciapate, 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 schiacciapate:

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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaino 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 cucchiaino 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 cucchiaino 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 cucchiaino.
- Aggiungere una cucchiataiata 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.
- Spegnerne 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 alinearán 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).
- Preñse 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.
- Preñse los ingredientes cuando estén calientes - se trituran mejor y más fácilmente.
- Preñse 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 uniforme 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 200°C / 190°C 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. Escorra 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 170°C (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 180°C
- 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 140°C / 130°C 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 110°C / 100°C 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.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- **ATENÇÃO:** Tenha cuidado quando manipular as lâminas cortantes e proceder à limpeza. Não toque nas lâminas metálicas. Todas estas peças são extremamente afiadas e o contacto pode causar ferimentos.
- Este aparelho contém baterias que não podem ser substituídas.
- Este aparelho contém baterias recarregáveis que devem ser removidas antes de se desfazer do aparelho. Para mais informações sobre a remoção das baterias, contacte a Cuisinart. <https://www.cuisinart.com/>
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob vigilância ou tenham recebido instrução sobre o modo de emprego do aparelho da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser devidamente vigiadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho, o transformador e a base de carregamento fora do alcance de crianças durante e após a sua utilização.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante.
- Para recarregar o pack de baterias, utilize exclusivamente o carregador separado fornecido com este aparelho (modelo SW100100BS/EU).

- **ATENÇÃO:** Manipule o aparelho com extremo cuidado, as lâminas são MUITO afiadas.
- **ADVERTÊNCIA:** Quando misturar líquidos quentes, utilize um recipiente muito maior, ou processe porções mais pequenas de cada vez. Tenha o máximo cuidado quando trabalhar com líquidos quentes para evitar lesões causadas por derrame, libertação súbita de vapor e salpicos. Para evitar queimaduras por vapor recomenda-se que incline ligeiramente a varinha para que a sua mão não fique directamente acima do vapor.
- Evite o accionamento involuntário. Nunca prima o botão de segurança (bloquear/desbloquear) ao mesmo tempo que o interruptor 'ON/OFF' a não ser que esteja pronto para utilizar o aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Examine sempre o aparelho e os respectivos acessórios antes da utilização para confirmar que não apresentam sinais visíveis de dano. Não o utilize se estiver danificado ou se tiver caído.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Este aparelho pode ficar ligado à fonte de alimentação eléctrica quando não estiver a ser utilizado para garantir que as baterias estão sempre carregadas. Deve, no entanto, ser desligado antes da montagem, desmontagem e limpeza, ou se não for utilizado durante um período de tempo prolongado.
- Este aparelho contém um pack de baterias de iões de lítio recarregáveis que não deve ser retirado do aparelho para carregar. As baterias deste aparelho não podem ser substituídas pelo consumidor. Por motivos de segurança esta tarefa só pode ser realizada por um técnico autorizado.
- Os terminais de alimentação não podem ser colocados em curto-circuito.

- O carregador deve ser ligado a uma tomada de corrente, longe de um lava-loiça ou de qualquer fonte de calor.
- Não utilize uma extensão. Ligue o carregador directamente a uma tomada de corrente.
- Não carregue o aparelho utilizando uma tomada no exterior.
- Para evitar o risco de choque eléctrico, não mergulhe a base de carregamento ou a unidade principal em água ou qualquer outro líquido. O pé da varinha, onde se fixam os acessórios, foi concebido para ser mergulhado em água ou outros líquidos. Nunca submerja qualquer outra parte deste aparelho. Se a varinha cair dentro de água ou outro líquido, apanhe-a imediatamente, limpe e seque-a completamente antes de continuar.
- Para evitar salpicos, introduza sempre o acessório na mistura antes de accionar e deixe de premir o interruptor 'ON/OFF' antes de o retirar.
- Evite o contacto com as peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados dos acessórios durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a unidade estiver parada.
- Quando misturar líquidos frios, utilize um recipiente alto ou processe porções mais pequenas de cada vez para reduzir derrames.
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins de preparação de alimentos e bebidas para que foi concebido.



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



Eliminação de aparelhos eléctricos e electrónicos em fim de vida

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico.
- Recorra aos sistemas de retoma e de recolha disponibilizados localmente.

Alguns materiais poderão ser reciclados ou valorizados.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado a varinha 3 em 1 sem fio da Cuisinart.

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

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS (consulte a tampa)

1. Botão de segurança (bloquear/desbloquear)
2. Indicador luminoso das baterias
3. Indicador luminoso da velocidade (azul)
4. Selector da velocidade
5. Interruptor de alimentação (ON/OFF)
6. Corpo/unidade principal
7. Base de carregamento
8. Pé da varinha (misturador)
9. Protector da lâmina
10. Rotor do passa-puré
11. Passa-puré
12. Rotor do batedor
13. Batedor

4. MODO DE EMPREGO

Antes da primeira utilização, recomenda-se que limpe a unidade principal com um pano limpo e húmido para retirar qualquer sujidade ou pó. Seque-a completamente com um pano macio e absorvente. Lave cuidadosamente todos os acessórios (excepto a base de carregamento, o rotor do batedor e o rotor do passa-puré) em água quente com detergente.

N.B. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou utensílios metálicos. Tenha cuidado quando manipular o pé da varinha porque as lâminas são muito afiadas.

A. CARREGAMENTO DA VARINHA

As baterias da varinha não estão completamente carregadas. Antes de utilizar, as baterias devem ser carregadas até o indicador luminoso ficar aceso com cor azul. Com uma carga completa, a varinha tem uma autonomia de aproximadamente 20 minutos, consoante a utilização. A varinha demora aproximadamente 2h-2h30m até ficar completamente carregada.

N.B. Para carregar a unidade principal, introduza a ficha do transformador na tomada de corrente e o cabo na entrada de carregamento situada na traseira da base de carregamento. Coloque a unidade sobre a base e verifique que a palheta no interior da base está em contacto com a entrada de carregamento. Também pode introduzir o cabo directamente na entrada de carregamento situada na traseira da unidade principal sem ter de passar pela base de carregamento.

Indicadores luminosos de duração da bateria

Azul Entre 100 % e 75 % de carga da bateria.

Roxo Entre 75 % e 25 % de carga da bateria.

Vermelho Menos de 25 %, é necessário carregar quanto antes.

Nota: Não deixe a varinha sem carga durante um período de tempo prolongado, na medida em que afectará a durabilidade das baterias recarregáveis. Caso a bateria se esgote, a unidade não funcionará mesmo que esteja ligada e a carregar.

B. SELECÇÃO DO ACESSÓRIO

Antes de utilizar o aparelho, deve seleccionar o acessório mais adequado para os ingredientes que quer processar. A título de referência, os três acessórios podem ser utilizados para as seguintes funções:



Misturador

Este acessório serve para incorporar/misturar, reduzir frutos e legumes a puré, preparar molhos, vinagretes, smoothies e dar às sopas uma consistência cremosa. Também é ideal para combinar ingredientes secos e fazer espuma de leite.



Batedor

Este acessório é perfeito para emulsionar e para bater natas, claras de ovo para merengue, polmes para fritar ou mousses (mais tudo aquilo que normalmente é batido à mão).



Passa-puré

Este acessório é utilizado para reduzir a puré qualquer tipo de batatas ou legumes cozidos.

C. MONTAGEM

Misturador

Alinhe a unidade principal com o misturador e encaixe as duas partes até ouvir um clique.

Batedor

Certifique-se de que o batedor está inserido no rotor pressionando uma parte contra a outra até ficarem firmemente encaixadas. Alinhe a unidade principal com o batedor montado e encaixe até ouvir um clique.

Passa-puré

Para montar o passa-puré no rotor, alinhe uma das duas marcas triangulares no rotor com o símbolo de desbloqueio no passa-puré. Rode o rotor no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique (a marca triangular estará agora alinhada com o símbolo de bloqueio (**ver fig. 1**)). Pressione o passa-puré montado contra a unidade principal e encaixe até ouvir um clique.

Se a lâmina em plástico se soltar do passa-puré, posicione a lâmina sobre o cubo na extremidade larga do pé. Pressione e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para prender (ver os símbolos de bloqueio/desbloqueio e as setas que indicam o sentido).

D. EXTRACÇÃO DOS ACESSÓRIOS

Para extrair cada acessório, segure a unidade principal com uma mão e prima o botão de ejeção na traseira, como ilustrado a seguir (**ver fig. 2**). Utilize a outra mão para extrair o acessório da unidade.

Nota: Quando extrair o batedor, não pegue no acessório propriamente dito (utilize o rotor para o efeito).

E. FUNCIONAMENTO

Para operar a varinha, prima e mantenha premido o botão de segurança (bloquear/desbloquear) ao mesmo tempo que carrega no interruptor 'ON/OFF' para pôr o aparelho a funcionar.

Solte o botão de segurança (bloquear/desbloquear) quando o aparelho começar a funcionar (**ver fig. 3**.)

N.B.: o aparelho dispõe de uma função de segurança e volta a bloquear automaticamente dois segundos depois de soltar o interruptor 'ON/OFF'. Siga a mesma sequência para reactivar a varinha.

Regulação da velocidade

Para regular a velocidade, rode o selector da velocidade para a esquerda para diminuir ou para a direita para aumentar. A velocidade seleccionada é indicada pelo número de indicadores luminosos azuis iluminados por cima do selector (sendo 1 a mais lenta e 5 a mais rápida). A velocidade pode ser regulada gradualmente em qualquer momento durante a utilização da varinha.

Função 'PULSE'

Para utilizar esta função, prima e mantenha premido o botão de segurança (bloquear/desbloquear) enquanto prime e solta o interruptor 'ON/OFF' alternadamente as vezes necessárias.

Nota: O aparelho dispõe de um circuito de protecção contra sobrecargas. Se a unidade parar inesperadamente, este corta a alimentação e o indicador luminoso de carga da bateria fica vermelho. Para reactivar, prima o botão de segurança (bloquear/desbloquear) e o interruptor 'ON/OFF' como ilustrado na fig. 3.

ADVERTÊNCIA: Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados do batedor durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a unidade estiver parada.

F. SUGESTÕES E DICAS

Misturador

- A lâmina mistura e agita ao mesmo tempo que incorpora uma pequena quantidade de ar na mistura.
- Para evitar salpicos, introduza o acessório na mistura antes de o accionar e deixe de premir o interruptor 'ON/OFF' antes de o retirar da mistura.
- Aplique um leve movimento ascendente e descendente ao mesmo tempo que se certifica de que o protector da lâmina no misturador permanece totalmente mergulhado no líquido para evitar salpicos (incline a panela ou a tigela para o lado oposto a si para criar uma área mais funda).
- Quando utilizar a varinha numa frigideira ou panela não aderente, tenha cuidado para não raspar o revestimento com a varinha.
- Quando utilizar a varinha num tacho ao lume, retire-o da fonte de calor para evitar o sobreaquecimento. O misturador pode ser utilizado em alimentos/líquidos até 100 °C.
- Quando misturar líquidos (especialmente líquidos quentes), utilize um recipiente alto ou processe porções mais pequenas de cada vez para reduzir derrames, salpicos e eventuais riscos de queimaduras.
- Quando reduzir sopas a puré, utilize uma velocidade média para triturar primeiro os ingredientes já macios mas em pedaços grandes e, seguidamente, aumente gradualmente para uma velocidade elevada para obter um acabamento cremoso.

ADVERTÊNCIAS:

- Nunca retire o misturador do líquido enquanto a varinha estiver em funcionamento para evitar que salpique. Não deixe a varinha pousada numa panela ao lume se não estiver a ser utilizada.
- Não tente triturar caroços, ossos ou outras substâncias duras porque podem danificar a lâmina.
- Não encha demasiado os recipientes escolhidos para misturar. O nível da mistura subirá e pode derramar.
- Não aproxime os dedos das lâminas. Para remover alimentos que tenham ficado presos, desligue primeiro a varinha da corrente eléctrica.

Batedor

- Comece a bater na velocidade 1 e vá aumentando gradualmente a velocidade para evitar salpicos.
- Quando bater claras utilize uma tigela limpa em metal ou vidro, nunca em plástico. O plástico pode reter óleos e gorduras invisíveis que fazem abater a delicada espuma das claras. Para ajudar a estabilizar as claras, junte 1/8 de colher de chá de cremor tártaro por clara antes de as bater. (Se utilizar uma tigela em cobre omite o cremor tártaro). Bata as claras até adquirirem a consistência desejada.
- Bater claras muito tempo faz com que sequem e fiquem menos estáveis.
- Quando juntar açúcar a claras em castelo, faça-o lentamente quando começarem a formar-se picos suaves e, depois, continue a bater até obter a consistência desejada.
- Quando bater natas espessas, se possível e se houver tempo, refrigere primeiro a tigela e o batedor. A tigela mais adequada para bater natas é alta com fundo arredondado para reduzir os salpicos.
- As natas devem ter saído do frigorífico imediatamente antes de serem batidas. As natas batidas podem ser utilizadas com consistência firme ou suave consoante a preferência. Podem ser aromatizadas a seu gosto. Para obter melhores resultados, bata as natas mesmo antes de as utilizar.

Atenção: Não mergulhe o rotor do batedor em água ou qualquer outro líquido.

ADVERTÊNCIA: Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados do batedor durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho. Pode utilizar uma espátula, mas apenas quando a unidade estiver parada.

Passa-puré

- Coloque as batatas ou os alimentos que vai reduzir a puré numa tigela ou panela grande. Coloque a cabeça do passa-puré nos alimentos. Aplique um leve movimento ascendente e descendente ao passa-puré até atingir a consistência desejada.
 - N.B.O passa-puré é feito de plástico, por isso não danifica as superfícies não aderentes.
- Quanto utilizar o passa-puré, recomenda-se que aplique a velocidade reduzida para as batatas, que são ricas em amido; e que não bata excessivamente (quanto menos processar as batatas melhor).
- O ideal é processar cada secção, utilizando apenas 1 ou 2 movimentos ascendentes e descendentes. A velocidade elevada pode ser utilizada para outros tubérculos, como nabo e batata-doce.
- Processe os ingredientes enquanto estão quentes – desfazem-se melhor e é mais fácil.
- Processe os legumes primeiro e, depois, junte os outros ingredientes, como leite, manteiga e condimentos.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe sempre o aparelho completamente depois de cada utilização.

Unidade principal:

Certifique-se de que qualquer acessório foi extraído da unidade.

Limpe a unidade principal e a base de carregamento unicamente com uma esponja ou um pano limpo. Não utilize produtos abrasivos que possam riscar a superfície.

Misturador:

Extraia o acessório da unidade principal.

Para limpar o misturador, lave à mão em água quente com detergente ou coloque no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

Advertência: Tenha o máximo cuidado com os bordos das lâminas do elemento fixo, são muito afiados e devem ser manipulados com cautela para evitar ferimentos.

Batedor:

Extraia o batedor da unidade principal.

Para limpar o batedor, desprenda o batedor metálico do rotor separando as duas partes. Para limpar o rotor, basta passar um pano húmido. Para limpar o batedor metálico, lave em água quente com detergente ou coloque no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

Não mergulhe o rotor em água ou qualquer outro líquido.

Passa-puré:

Extraia o acessório da unidade principal.

Para simplificar a limpeza, enxague o acessório imediatamente depois da utilização para evitar que os restos de alimentos fiquem agarrados. Com o rotor ainda preso ao acessório, puxe a lâmina interior ligeiramente para fora da unidade ao mesmo tempo que a roda no sentido dos ponteiros do relógio para soltá-la.

Lave o acessório em água quente com detergente e uma escova de cerdas macias, se necessário, ou coloque no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Não utilize objectos metálicos cortantes. Seque completamente e volte a montar quando estiver pronto para ser utilizado (ver secção sobre a montagem). Não mergulhe o rotor em água ou qualquer outro líquido.

6. RECEITAS

SMOOTHIE DE MANGA E LIMA

2 mangas, descascadas, em cubos
125 ml de iogurte gordo
Raspa de 1 lima
Sumo de meia lima
80 ml de água fria

- Coloque todos os ingredientes numa tigela alta. Utilizando o misturador, processe gradualmente na velocidade 5 (utilizando um movimento ascendente e descendente durante aproximadamente 30 segundos, ou até atingir a consistência desejada).
- Sirva imediatamente.

HÚMUS

Para 6 pessoas

400 g de grão-de-bico em lata (230 g de peso escoado)
1 colher de sopa de sumo de limão
1 dente de alho, esmagado
1 colher de chá de cominhos moídos
1 pitada de sal marinho
1 colher de sopa de tahini
2 colheres de sopa de azeite
4 colheres de sopa de água ou do líquido da lata guardado

- Escoe o grão-de-bico e passe por água, guardando o líquido.
- Coloque todos os ingredientes num recipiente alto adequado.
- Utilizando o misturador, processe na velocidade 4. Pode precisar de raspar o pé com uma espátula suave. Continue a processar, juntando mais líquido se necessário até obter um puré cremoso.
- Tempere a gosto e sirva.

MOLHO DE TOMATE

1 dente de alho pequeno
¼ de jalapeño, sem sementes e cortado grosso
1 cebolinho, cortado grosso
1 punhado de folhas de coentros
2 tomates médios (aprox. 200 g), cortados ao meio, sem sementes
1 pitada de sal marinho
Pimenta preta moída
1 colher de chá de sumo de lima fresco

- Coloque todos os ingredientes numa tigela alta. Utilizando o misturador, processe gradualmente na velocidade 3, em movimentos circulares para misturar uniformemente. Não processe excessivamente para evitar que os tomates deem muito líquido.
- Tempere a gosto e escorra qualquer líquido a mais.

PESTO

1 chávena bem cheia de folhas de manjeriço
 125 ml de azeite extra virgem
 30 g de pinhões
 2 dentes de alho, esmagado
 60 g de parmesão ralado na altura
 1 pitada de sal

- Coloque todos os ingredientes, excepto o parmesão, numa tigela alta. Utilizando o misturador, processe na velocidade 4, em movimentos circulares para misturar uniformemente.
- Assim que a mistura começar a ficar triturada, junte metade do parmesão e misture com os outros ingredientes, certificando-se de que os pinhões estão a ser picados.
- Junte o resto do parmesão e misture até obter uma pasta suave.
- Tempere a gosto.
- Passe o pesto para um recipiente hermético e deite um pouco mais de azeite por cima.
- O pesto conserva-se no frigorífico durante uma semana ou congelado durante um mês.

BABA GHANOUSH

1 beringela média
 1 dente de alho
 1 punhado de salsa
 2 colheres de sopa de tahini
 Sumo de ½ limão
 1 colher de sopa de azeite
 ½ colher de chá de sal

- Com um garfo, pique uniformemente a beringela.
- Grelhe a beringela numa grelha quente, virando de vez em quando de ambos os lados até estar macia e com marcas da grelha. É importante que o interior esteja bem macio, até a beringela começar a desfazer-se. Depois de grelhada, deixe a beringela de lado para arrefecer.
- Quando a beringela tiver arrefecido, retire a casca.
- Coloque todos os ingredientes numa tigela alta. Encaixe o misturador e processe gradualmente na velocidade 3, em movimentos circulares para misturar uniformemente até obter a consistência desejada. Prove e rectifique o tempero a gosto.

SOPA DE ABÓBORA-MENINA

Para 8 pessoas

1 kg de abóbora-menina, descascada, sem sementes, em cubos
1 colher de chá de sementes de coentro
1 colher de chá de sementes de funcho
1 colher de chá de sementes de cominho
1 colher de chá de orégãos secos
½ colher de chá de flocos de malagueta
3 colheres de sopa de azeite
2 cebolas roxas, picadas finas
2 dentes de alho, picados finos
200 g de lentilhas vermelhas
1,5 l de caldo de galinha
Sal marinho e pimenta preta moída

Para servir, salpique a mistura com sementes de abóbora, girassol e sésamo.

- Aqueça o azeite num tacho grande em lume médio. Junte as sementes de coentro, funcho e cominho, bem como os orégãos e os flocos de malagueta ao azeite. Deixe cozinhar alguns minutos até que as especiarias e as ervas libertem aroma.
- Junte as cebolas e o alho ao tacho e continue a cozinhar durante 10 minutos mexendo de vez em quando.
- Quando as cebolas estiverem macias, junte a abóbora-menina, as lentilhas vermelhas e o caldo de galinha. Deixe levantar fervura e, seguidamente, reduza a temperatura e cozinhe em lume brando durante 30 minutos.
- Quando a abóbora-menina estiver macia, encaixe o misturador e processe na velocidade 5 até a sopa atingir a consistência desejada. Tempere a gosto.
- Polvilhe com sementes e sirva.

GAZPACHO DE BETERRABA COM COALHADA DE LEITE DE CABRA

Para 4 pessoas

1 batata pequena (120 g)
1 colher de sopa de azeite
1 cebola roxa
1 dente de alho
1 kg de beterraba crua, descascada, em cubos
250 ml de caldo de legumes
25 ml de sumo de laranja sanguínea
¼ de colher de chá de molho de rábano picante
75 ml de passata de tomate
75 ml de natas espessas
300 ml de sumo de beterraba
Sal e pimenta

Para guarnecer

2 mini-beterrabas, descascadas e lavadas

125 g de coalhada fresca de leite de cabra

1 laranja sanguínea, aos gomos

40 g de chips de beterraba

12 rebentos de ervilha

- Coloque a batata no forno pré-aquecido e asse a 200 °C / 190 °C com ventilador/gás: termóstato 6 ou até amolecer. Uma vez a batata assada, descasque-a e reserve a polpa da batata.
- Numa panela grande deite o azeite, a cebola às rodelas e o alho esmagado. Aloure até estar macio.
- Junte a beterraba cortada à mistura de cebola e alho. Continue a cozinhar.
- Junte o caldo de legumes, o sumo de laranja, o rábano e esmague a batata na panela. Cozinhe em lume brando até a beterraba ficar macia.
- Junte a passata de tomate, as natas espessas e continue a cozinhar em lume brando durante mais 2 minutos.
- Junte o sumo de beterraba.
- Utilizando o misturador, bata a sopa até obter a consistência desejada.
- Coe por um passador de rede fina, se necessário.
- Se a sopa estiver muito espessa, dilua juntando um pouco mais de sumo de beterraba.
- Deixe no frigorífico durante 2 horas.

Para guarnecer

- Corte as mini-beterrabas ao comprido em fatias o mais finas possível com uma mandolina ou descascador de lâmina.
- Descasque a laranja e remova todos os caroços. Corte em gomos e reserve dentro do seu sumo.
- Deite a sopa gelada nos pratos.
- Junte uma colherada de coalhada de leite de cabra.
- Decore com a beterraba às fatias finas, os gomos de laranja e os crisps de beterraba por cima da sopa. Espalhe os rebentos de ervilha.

PEIXE BRANCO ASSADO COM MOUSSELINE DE BATATA E EMULSÃO DE VINHO BRANCO

Para 2 pessoas

2 filetes de peixe branco firme (aproximadamente 200 g cada)

1 colher de sopa de azeite

Emulsão de vinho branco

1 chalota, descascada, em cubos

1 raminho de tomilho

1 colher de sopa de azeite

125 ml de vinho branco

250 ml de caldo de peixe

125 ml de natas espessas

100 ml de leite gordo

Puré de batata com alho

350 g de batatas ricas em amido, descascadas, em cubos

200 ml de natas espessas

25 g de manteiga

2 dentes de alho, pelados

Crisps de batata

1 batata pequena, descascada e cortada em fatias finas utilizando uma mandolina ou um descascador de batata

Óleo para fritar

Para servir

4 espargos, branqueados e cortados ao meio ao comprido

8 g de trufas pretas, cortadas finas

Mini-agriões ou pequenas folhas de salsa

Emulsão de vinho branco

- Numa panela adequada deite com cuidado o azeite e salteie as chalotas e o tomilho em lume brando.
- Junte o vinho e deixe cozinhar em lume baixo até reduzir para metade.
- Uma vez o vinho reduzido, junte o caldo e reduza para metade.
- Por fim, junte as natas e reduza para metade de novo.
- Passe por um coador e reserve o líquido.
- Quando decidir servir, deixe levantar fervura e, seguidamente, deite o leite frio.
- Utilizando o misturador, emulsione. Para o efeito, deixe que a lâmina funcione mesmo à superfície do líquido para que se formem bolhas por cima.

Puré de batata e alho

- Coza as batatas em lume brando durante 15-20 minutos até estarem macias, e escorra.
- Coloque o alho numa panela com água e deixe levantar fervura. Escorra e volte a repetir.
- Junte o alho cozido às natas e deixe cozinhar em lume brando.
- Junte a mistura de alho e nata às batatas escorridas. Utilizando o passa-puré, processe até ficar macio.

Crisps de batata

- Lave as batatas em várias águas para retirar todo o amido e seque-as.
- Ponha uma panela alta ao lume com o óleo até este atingir 170 °C (verifique com um termómetro).
- Frite as fatias de batatas em porções pequenas até estarem douradas e estaladiças (aproximadamente 1-2 minutos).
- Tempere com sal e escorra em papel absorvente.

Peixe

- Aqueça previamente o forno a 180 °C.
- Deite o azeite numa frigideira adequada e frite os filetes de peixe com a pele para baixo até esta ficar estaladiça.
- Leve ao forno durante mais 6 minutos.

Para servir

- Deite uma colherada de puré de batata e alho em cada prato e coloque o filete de peixe assado por cima.
- Espalhe os crisps de batata sobre o puré de batata.
- Guarneça com os espargos, a trufa fatiada e os mini-agriões.
- Deite a emulsão de vinho branco por cima e sirva.

MOUSSE DE CHOCOLATE

200 g de chocolate negro de boa qualidade (70 % de cacau)

1 pitada de sal

25 g de manteiga, em cubos

300 ml de natas espessas

1 colher de chá de extracto de baunilha

30 g de açúcar

2 ovos médios

1 colher de sopa de café expresso

Para servir

Cacau em pó

Frutos vermelhos frescos

- Parta o chocolate aos pedaços e coloque numa tigela resistente ao calor com uma pitada de sal e a manteiga em cubos.
- Coloque a tigela numa panela com água a ferver, certificando-se de que a água não entra na tigela que contém os pedaços de chocolate. Derreta com cuidado, mexendo de vez em quando com uma espátula. Não deixe que a água ferva.
- Encaixe o batedor e bata as natas, o açúcar e o extracto de baunilha na velocidade 1. Aumente para a velocidade 4, batendo até o creme duplicar de volume e começar a fazer estrada. Tenha cuidado para não bater demasiado.
- Mexa o chocolate para certificar-se de que derreteu completamente, tire do lume e deixe arrefecer.
- Separe os ovos, guardando as claras.
- Junte as gemas à mistura e bata levemente na velocidade 4 até estarem incorporadas.
- Deite o café na mistura e bata levemente na velocidade 3 para combinar tudo.
- Limpe completamente o batedor. Bata as claras em castelo numa tigela separada, começando pela velocidade 1 e aumentando para a velocidade 5 até estarem firmes.
- Junte o chocolate arrefecido à mistura e envolva cuidadosamente utilizando uma espátula ou uma colher até estar tudo bem combinado.
- Junte uma colherada das claras em castelo à mistura e envolva. Vá juntando lentamente o resto das claras em castelo e envolvendo cuidadosamente, mantendo o máximo de ar possível na mistura.
- Coloque a mousse de chocolate no frigorífico para endurecer durante um mínimo de 2 horas
- Sirva colheradas generosas de mousse polvilhada de cacau em pó e decore com alguns frutos vermelhos frescos.

PAVLOVA DE FRUTOS EXÓTICOS

Para 6 pessoas

Merengue

3 claras de ovos grandes

¼ de colher de chá de cremor tártaro

1 pitada de sal

175 g de açúcar refinado

Cobertura

250 ml de natas espessas

1 colher de chá de essência de baunilha

100 g de papaia em cubos

100 g de ananás em cubos

100 g de manga em cubos

6 fisálias, em quartos

2 maracujá

6 talos de hortelã

6 talos de capim-limão

- Pré-aqueça o forno a 140 °C / 130°C com ventilador/ gás: termóstato 1.
- Prepare 6 círculos de papel vegetal de 4 cm de diâmetro bem espaçados.
- Utilizando o batedor, bata as claras na velocidade 1 para começar, aumentando gradualmente a velocidade à medida que as claras endurecem.
- Quando as claras formarem picos suaves junte o cremor tártaro e o sal. Continue a bater a velocidade elevada até formarem picos firmes.
- Junte lentamente o açúcar, uma colher de cada vez, continuando a bater a velocidade elevada até a mistura ficar firme e brilhantes.
- Utilizando um saco de pasteleiro, encha os círculos com uma camada fina de merengue. Deite 5 ou 6 camadas de merengue a toda à volta junto à orla de cada círculo.
- Coloque no forno e reduza a temperatura para 110 °C /100 °C com ventilador/gás: termóstato ¼, e coza 30 minutos.
- Desligue o forno, deixe arrefecer durante 30 minutos e, seguidamente, tire do forno para arrefecer completamente.

Para servir

- Junte a essência de baunilha às natas e bata, utilizando o batedor até formar picos suaves.
- Coloque uma camada de natas batidas no centro de cada merengue.
- Disponha a fruta preparada por cima das natas e finalize com os talos de hortelã e capim-limão.
- Espalhe a polpa do maracujá por cima.

1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI)

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ BEZPIECZEŃSTWA!

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie należy z niego korzystać w takich miejscach, jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy; gospodarstwa rolne; urządzenia do użytku klientów w hotelach, motelach i innych rodzajach zakwaterowania; pensjonaty ze śniadaniem.
- **OSTROŻNIE:** Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami tnącymi oraz czyszczenia. Nie wolno dotykać metalowych ostrzy. Wszystkie są bardzo ostre i kontakt z nimi może spowodować obrażenia ciała.
- Urządzenie zawiera akumulatory, których nie można wymieniać.
- Urządzenie zawiera akumulatory, które należy wyjąć przez wyrzuceniem urządzenia. Aby uzyskać więcej informacji na temat wyjmowania akumulatorów, należy skontaktować się z firmą Cuisinart. <https://www.cuisinart.com/>
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym produktem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie, zasilacz i ładowarkę należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po zakończeniu użytkowania.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta, co pozwoli na uniknięcie ryzyka.

- W celu naładowania akumulatora należy używać wyłącznie odłączanej ładowarki dostarczonej wraz z tym urządzeniem (model SW100100BS/EU).
- **OSTROŻNIE:** Z końcówką do rozdrabniania należy obchodzić się bardzo ostrożnie, gdyż ostrza są BARDZO ostre.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas mieszania gorących cieczy należy używać znacznie większych pojemników lub przetwarzać mniejsze ilości. Podczas pracy z gorącymi cieczami należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń spowodowanych przepełnieniem, nagłym wydostaniem się pary i rozpryskiwaniem. W celu uniknięcia poparzeń od pary zaleca się lekkie pochylenie blendera pod kątem tak, by ręka nie znajdowała się bezpośrednio nad parującym płynem.
- Uniemożliwić przypadkowe uruchomienie urządzenia. Nie wolno naciskać przycisku „Włączanie/wyłączanie blokady bezpieczeństwa” przy równoczesnym naciskaniu przycisku „Wł./Wył”, jeśli użytkownik jeszcze nie jest gotowy do użycia blendera.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji z użyciem zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed użyciem zawsze należy sprawdzić urządzenie i akcesoria pod kątem widocznych śladów uszkodzeń. Nie używać urządzenia, jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazda sieciowego za przewód.
- Nie owijać przewodu wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
- Urządzenie można bezpiecznie pozostawić podłączone do sieci elektrycznej, gdy nie jest używane, co zapewni, że akumulatory będą zawsze ładowane. Należy je jednak odłączyć przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jeśli nie będzie używane przez dłuższy czas.
- Produkt zawiera akumulator litowo-jonowy, którego nie należy wyjmować z urządzenia w celu jego naładowania. Akumulator w urządzeniu nie jest przeznaczony do wymiany przez użytkownika końcowego. Ze względów bezpieczeństwa zadanie to może wykonywać jedynie uprawniony inżynier.

- Nie wolno dopuścić do zwarcia zacisków zasilania.
- Ładowarkę należy podłączyć do gniazdka elektrycznego z dala od zlewu i gorącej powierzchni.
- Nie wolno używać przedłużaczy. Podłączyć ładowarkę bezpośrednio do gniazda elektrycznego.
- Nie wolno ładować urządzenia za pomocą gniazda elektrycznego umieszczonego na zewnątrz.
- Nie wolno zanurzać stojaka do ładowania ani jednostki głównej w wodzie ani w innych cieczach, gdyż może to spowodować porażenie prądem elektrycznym. Wałek napędowy urządzenia, na który zakładane są wymienne końcówki, został skonstruowany tak, że można go zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Nie wolno zanurzać w cieczach żadnych innych elementów urządzenia. Jeśli blender ręczny wpadnie do cieczy, należy go natychmiast wyjąć i przed uruchomieniem oczyścić i dokładnie osuszyć.
- Aby unikać rozpryskiwania cieczy, zawsze umieszczać końcówkę w mieszaniu przed włączeniem blendera, a przed wyjęciem zwolnić przycisk „Wł./Wył.”.
- Unikać kontaktu z elementami ruchomymi. Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łopatek czy innych przyborów do końcówki roboczej z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia. Można użyć łopatek, lecz wyłącznie wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
- Podczas mieszania zimnych płynów należy użyć wysokiego pojemnika lub przetwarzać małe ilości na raz, by uniknąć rozpryskiwania.
- Blendera ręcznego można używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.



- **OSTROŻNIE:** Worki polietylenowe, w których znajdują się elementy urządzenia lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać te worki w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych na koniec okresu eksploatacji

Dbając o wspólny interes i aktywnie uczestnicząc we wspólnych wysiłkach na rzecz ochrony środowiska:

- Nie wyrzucać produktów z opadami komunalnymi.
- Użyć systemów zwrotów i zbiórki dostępnych w danym regionie.

Niektóre materiały mogą być poddane recyklingowi lub ponownie użyte.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu nowego bezprzewodowego blendera ręcznego Cuisinart „3 w 1”.

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najwyższej jakości wyposażenia kuchennego. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu, a także zapewniają doskonałe wyniki dzień po dniu.

Więcej informacji o naszych produktach oraz pomysły na przepisy można znaleźć w naszej witrynie internetowej www.cuisinart.eu

3. INSTRUKCJA STEROWANIA URZĄDZENIEM

(ZOB. OKŁADKA)

1. Przycisk włączania/wyłączania blokady
2. Kontrolka naładowania akumulatora
3. Niebieskie kontrolki prędkości
4. Przełącznik sterowania prędkością
5. Przełącznik włączania/wyłączania zasilania
6. Uchwyt z silnikiem/jednostka główna
7. Stojak do ładowania
8. Końcówka do rozdrabniania
9. Osłona ostrza
10. Przekładnia do tłuczenia ziemniaków
11. Końcówka do tłuczenia ziemniaków
12. Przekładnia do ubijania
13. Końcówka do ubijania

4. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Zalecamy, by przed pierwszym użyciem wytrzeć jednostkę główną czystą wilgotną ściereczką w celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń lub kurzu. Osuszyć dokładnie miękką chłonną ściereczką. Starannie umyć wszystkie końcówki (z wyjątkiem ładowarki, przekładni do ubijania i przekładni do tłuczenia ziemniaków) w ciepłej wodzie z detergentem.

Uwaga. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek. Należy zachować ostrożność w przypadku końcówki do rozdrabniania, gdyż noże są bardzo ostre.

A. ŁADOWANIE BLENDERA RĘCZNEGO

Akumulator blendera ręcznego nie został całkowicie naładowany. Przed użyciem akumulator należy ładować do chwili, aż zapali się niebieska kontrolka wskaźnika baterii. Po pełnym naładowaniu blender ręczny będzie działał przez około 20 minut, w zależności od sposobu użycia. Blender ręczny osiąga pełne naładowanie po około 2–2,5 h.

Uwaga. Aby naładować jednostkę główną, włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego i podłączyć przewód do gniazda ładowania umieszczonego z tyłu stojaka do ładowania. Umieścić urządzenie na stojaku do ładowania i sprawdzić, czy gniazdo ładowania na urządzeniu łączy się z wystającym stykiem po wewnętrznej stronie ładowarki. Można także umieścić przewód bezpośrednio w gnieździe do ładowania znajdującym się z tyłu głównej jednostki, bez używania stojaka do ładowania.

Kontrolki naładowania akumulatora

Niebieska Akumulator naładowany w 100–75%.

Fioletowa Akumulator naładowany w 75–25%.

Czerwona Akumulator naładowany poniżej 25%, wkrótce konieczne naładowanie.

Uwaga: Nie należy pozostawiać blendera ręcznego nieładowanego przez dłuższy czas, gdyż będzie to miało negatywny wpływ na okres eksploatacji akumulatora. Jeśli akumulator całkowicie się wyczerpie, nie należy użytkować urządzenia, gdy jest połączone i ładowane.

B. WYBÓR KOŃCÓWKI

Przed użyciem należy wybrać końcówkę najbardziej odpowiednią dla składników, jakie mają być przetwarzane. Zgodnie z zasadami ogólnymi, trzy końcówki mogą być używane do następujących celów:



Końcówka do rozdrabniania

Używać do rozdrabniania/mieszania, np. do przecierania owoców i warzyw, mieszania sosów, dresingów i koktajli oraz rozdrabniania składników zup w celu uzyskania gładkiej konsystencji. Jest także idealna do łączenia suchych składników i spieniania mleka.



Końcówka do ubijania

Ta końcówka znakomicie się sprawdzi w przypadku zastosowań wymagających wprowadzania powietrza i może być używana do ubijania śmietany, białek jaj do przygotowania bezy, ciast czy musów (oraz wszystkich zastosowań, w przypadku których można ubijać składniki ręcznie).



Tłuczek do ziemniaków lub warzyw

Używać do tłuczenia gotowanych ziemniaków

C. MONTAŻ

Końcówka do rozdrabniania

Wyrównać jednostkę główną z końcówką do rozdrabniania i wsunąć ją, aż oba elementy połączą się ze sobą i rozlegnie się kliknięcie.

Końcówka do ubijania

Sprawdzić, czy końcówka do ubijania jest przymocowana do przekładni, poprzez złożenie dwóch elementów ze sobą, aż stabilnie się połączą. Wyrównać jednostkę główną z końcówką do ubijania i połączyć oba elementy dociskając je do siebie, aż rozlegnie się kliknięcie.

Końcówka do tłuczenia ziemniaków

Aby założyć przekładnię do końcówki do tłuczenia ziemniaków, ustawić jedno z dwóch trójkątnych oznaczeń na przekładni równo z symbolem odblokowania na końcówce do tłuczenia ziemniaków. Obracać przekładnię w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zablokować ją na swoim miejscu (trójkątne oznaczenie będzie teraz wyrównane z symbolem blokady (zob. rys. 1). Przymocować złożoną końcówkę do tłuczenia ziemniaków dociskając do siebie oba elementy, aż wskoczą na swoje miejsce.

Jeśli plastikowe ostrze odłączyło się od końcówki do tłuczenia ziemniaków, umieścić ostrze na piasku na szerokim końcu wału. Nacisnąć i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (zob. strzałki oznaczeń włączenia/wyłączenia blokady i symbole na ostrzu).

D. DEMONTAŻ KOŃCÓWEK

Aby zdemontować końcówkę, przytrzymać jedną ręką jednostkę główną i nacisnąć przycisk zwalniania z tyłu, jak pokazano poniżej (zob. rys. 2). Użyć drugiej ręki i pociągnąć za końcówkę, odcepiając ją od urządzenia.

Uwaga: Podczas demontażu końcówki do ubijania należy uważać, by nie ciągnąć za samą końcówkę do ubijania wykonaną ze stali nierdzewnej (należy ciągnąć za przekładnię).

E. DZIAŁANIE

Aby użyć blendera ręcznego, nacisnąć i przytrzymać przycisk „Włączanie/wyłączanie blokady” równocześnie naciskając przycisk „Wł./Wył.”, aby uruchomić urządzenie.

Gdy urządzenie się uruchomi, zwolnić przycisk „Włączanie/wyłączanie blokady bezpieczeństwa” (zob. rys. 3).

Uwaga: Urządzenie jest wyposażone w funkcję bezpieczeństwa i automatycznie zablokuje się ponownie po dwóch sekundach od zwolnienia przycisku „Wł./Wył.”. Aby ponownie uruchomić blender, należy wykonać te same czynności.

Ustawienia prędkości

Aby wyregulować ustawienia prędkości, przesunąć przełącznik sterowania prędkością w lewo, by zmniejszyć prędkość lub w prawo, by ją zwiększyć. Wybrana prędkość jest wskazywana przez liczbę niebieskich kontrolki zapalonych nad przełącznikiem (1 to ustawienie najniższej prędkości, a 5 – najwyższej). Prędkość można stopniowo regulować w dowolnym momencie podczas rozdrabniania.

Tryb impulsowy

Aby użyć trybu impulsowego, nacisnąć i przytrzymać przycisk „Włączanie/wyłączanie blokady bezpieczeństwa” równocześnie przyciskając i zwalniając przycisk „Wł./Wył.” w zależności od potrzeb.

Uwaga: Produkt jest wyposażony w zabezpieczenie przeciążeniowe. Jeśli urządzenie niespodziewanie się zatrzyma, zasilanie zostanie odłączone i kontrolka zasilania akumulatora zapali się na czerwono. Można je ponownie uruchomić naciskając przycisk „Włączanie/wyłączanie blokady bezpieczeństwa”

i przycisk „Wł./Wyl.,” jak pokazano na rys. 3.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łopatek czy innych przyborów do końcówki do ubijania z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia. Można użyć łopatki, lecz wyłącznie wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

F. SUGESTIE I WSKAZÓWKI

Końcówka do rozdrabniania

- Nóż rozdrabnia i miesza składniki, wprowadzając do mieszaniny niewielką ilość powietrza. Aby uniknąć rozpryskiwania, przed włączeniem należy włożyć blender ręczny do mieszaniny, a przed jego wyłączeniem zwolnić przycisk „Wł./Wyl.”
- Wykonywać delikatne ruchy w górę i w dół, równocześnie sprawdzając, czy osłona noża na końcówce do rozdrabniania jest całkowicie zanurzona w cieczy, co pozwoli uniknąć rozpryskiwania (przechylić patelnię lub miskę od siebie, by zwiększyć głębokość mieszania).
- Podczas rozdrabniania potrawy na patelni lub w naczyniu z powłoką nieprzywierającą należy zachować ostrożność, by nie zarysować powłoki blenderem.
- Podczas rozdrabniania potrawy w rondlu znajdującym się na palniku zdjęć naczynie z kuchenki, by nie dopuścić do przegrzania blendera ręcznego. Końcówki do rozdrabniania można bezpiecznie używać w potrawie/cieczy o temperaturze do 100°C.
- Podczas mieszania płynów (szczególnie gorących) należy użyć wysokiego pojemnika lub przetwarzać małe ilości na raz, by uniknąć rozlania, rozpryskiwania i ewentualnych oparzeń.
- Podczas miksowania zup należy użyć średniej prędkości, by rozdrobnić większe, miękkie składniki, a potem stopniowo zwiększać prędkość do wysokiej, by drobno zmiksować potrawę.

OSTRZEŻENIA:

- Nie wolno wyjmować końcówki do rozdrabniania z cieczy podczas pracy, gdyż może to spowodować rozpryskiwanie składników. Nie wolno umieszczać blendera ręcznego w garnku stojącym na palniku, jeśli blender nie jest używany.
- Nie wolno podejmować prób rozdrabniania pestek owoców, kości ani innych twardych składników, gdyż mogą one uszkodzić ostrze.
- Nie wolno przepelniać naczyń używanych z blenderem. Objętość mieszaniny może się zwiększyć podczas mieszania i może się ona wylać z naczynia.
- Nie zbliżać palców do ostrzy. Aby usunąć z nich składniki, wyłączyć najpierw zasilanie elektryczne blendera.

Końcówka do ubijania

- Rozpocząć ubijanie z prędkością 1 i stopniowo ją zwiększać, by uniknąć rozpryskiwania się składników.
- Podczas ubijania białek należy użyć bardzo czystej metalowej lub szklanej miski, nie należy używać plastikowych misek. Na powierzchni plastiku mogą znajdować się niewielkie ilości olejów i tłuszczu, które mają szkodliwe działanie dla delikatnej piany z białek. Aby piana była sztywniejsza, można dodać 1/8 łyżeczki soli kwasu winowego na każde białko przed rozpoczęciem ubijania. (Soli kwasu winowego nie wolno dodawać w przypadku korzystania z miedzianej miski). Ubijać białka do uzyskania żądanej sztywności.
- Zbyt długie ubijanie powoduje ich wysychanie i utratę stabilności.
- Podczas dodawania cukru do ubijanych białek należy to robić powoli i zacząć dodawanie wtedy, gdy piana zaczyna sztywnieć, a następnie ubijać do żądanej konsystencji.
- Podczas ubijania tłustej śmietany, jeśli to możliwe i pozwala na to czas, należy użyć schłodzonej miski i schłodzić końcówkę do ubijania. Najlepsza miska to ubijania śmietany to taka, która jest dość głęboka i ma zaokrąglone dno, co pozwoli uniknąć rozchlapywania.
- Śmietanę należy wyjąć z lodówki tuż przed ubijaniem. W zależności od preferencji śmietanę można ubijać mniej lub bardziej sztywno. Można ją aromatyzować różnymi dodatkami. Najlepsze rezultaty zapewnia ubijanie śmietany tuż przed podaniem.

Ostrożnie: Przekładni końcówki do ubijania nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani topatek czy innych przyborów do końcówki do ubijania z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia. Można użyć łopatki, lecz wyłącznie wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Końcówka do tłuczenia ziemniaków

• Umieścić ziemniaki lub inne składniki, które mają być tłuczone, w dużej misce lub garnku. Umieścić końcówkę do tłuczenia ziemniaków w składnikach. Delikatnie unosić i opuszczać końcówkę przesuwając ją w potrawie do uzyskania żądanej konsystencji.

Uwaga.Końcówka do tłuczenia ziemniaków jest wykonana z tworzywa sztucznego, więc nie zarysowuje powierzchni nieprzywierających.

• Podczas stosowania końcówki do tłuczenia ziemniaków należy używać niskich prędkości dla ziemniaków o dużej zawartości skrobi, gdyż nie należy ich tłuc zbyt długo (im krócej, tym lepiej).

• Najlepiej sprawdzi się rozdrobnienie w każdym miejscu przy użyciu tylko 1 lub 2 ruchów w górę i w dół. Większe prędkości mogą być stosowane w przypadku innych warzyw korzeniowych, jak rzepa i słodkie ziemniaki.

• Rozdrabniać składniki, gdy są gorące – pozwoli to łatwiejsze rozdrabnianie i uzyskanie lepszej konsystencji.

Należy najpierw rozdrobnić warzywa, a potem dodać inne składniki, jak mleko, masło i przyprawy.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po użyciu urządzenie należy zawsze starannie oczyścić.

Jednostka główna:

Zdemontować końcówki.

Jednostkę główną i stojak do doładowania można czyścić wyłącznie gąbką lub wilgotną ściereczką. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, które mogą zarysować powierzchnię.

Końcówka do rozdrabniania:

Odłączyć końcówkę od jednostki głównej.

Aby oczyścić końcówkę do rozdrabniania, umyć ją ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub umieścić na górnej półce zmywarki.

Ostrzeżenie: Należy pamiętać, że ostrza noży są bardzo ostre i należy obchodzić się z nimi ostrożnie, by uniknąć zranienia.

Końcówka do ubijania:

Odłączyć całą końcówkę do ubijania od jednostki głównej.

Aby oczyścić końcówkę do ubijania, odłączyć metalową trzepaczkę od przekładni ciągnąc oba elementy w przeciwnych kierunkach. Aby oczyścić przekładnię, wystarczy przetrzeć ją wilgotną ściereczką. Aby oczyścić metalową trzepaczkę, umyć ją ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub umieścić na górnej półce zmywarki.

Przekładni nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

Końcówka do tłuczenia ziemniaków:

Odłączyć całą końcówkę od jednostki głównej.

Aby ułatwić czyszczenie, opłukać końcówkę natychmiast po użyciu, by składniki nie zaschły na niej. Gdy przekładnia jest nadal połączona z końcówką, wyciągnąć lekko wewnętrzne ostrze z urządzenia, równocześnie obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, by je odłączyć.

Umyć końcówkę ciepłą wodą z detergentem, w razie potrzeby używając miękkiej szczoteczki lub umieścić na górnej półce zmywarki. Nie należy używać ostrych metalowych przedmiotów. Wytrzeć

do sucha i ponownie zmontować przed kolejnym użyciem (zob. punkt Montaż). Przekładni nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

6. PRZEPISY

KOKTAJL Z MANGO I LIMONKI

2 owoce mango, bez pestki, pokrojone w kostkę

125 ml pełnotłustego jogurtu

Otarta skórka z 1 limonki

Sok z połowy limonki

80 ml zimnej wody

- Umieścić wszystkie składniki w wysokiej misce. Używając końcówki do rozdrabniania stopniowo rozpoczynać mieszanie z prędkością 5 (ruchem w dół i w górę przez około 30 sekund lub do momentu osiągnięcia pożądanej konsystencji).
- Podawać natychmiast.

HUMUS

6 porcji

400 g ciecierzycy z puszki (waga po odsączeniu 230 g)

1 łyżeczki soku z cytryny

1 ząbek czosnku, zmiążdżony

1 łyżeczka mielonego kminku

Szczypta soli morskiej

1 łyżeczka pasty sezamowej (tahini)

2 łyżeczki oliwy z oliwek

4 łyżeczki wody lub płynu z ciecierzycy (nie wylewać)

- Odcedzić ciecierzycę i opłukać, nie wylewać płynu.
- Umieścić wszystkie składniki w odpowiednim naczyniu o wysokich ściankach.
- Przy użyciu końcówki do rozdrabniania miksować z prędkością 4. Czasem konieczne jest zebranie składników z końcówki przy użyciu miękkiej łopatki. Kontynuować mieszanie, w razie potrzeby dolewając więcej płynu, do uzyskania kremowego purée.
- Doprawić do smaku i podawać.

SALSA POMIDOROWA

- 1 mały ząbek czosnku
- ¼ papryczki jalapeño, usunąć nasiona i grubo posiekać
- 1 średnia cebula szczypiorowa, drobno posiekana
- 1 mała garść liści kolendry
- 2 średnie pomidory (ok. 200 g), przekroić na pół i usunąć nasiona
- Szczypta soli morskiej
- Mielony czarny pieprz
- 1 łyżka świeżego soku z limonki

- Umieścić wszystkie składniki w wysokiej misce. Przy użyciu końcówki do rozdrabniania zacząć mieszanie z prędkością 3, przesuwając końcówkę tak, by uzyskać równomierne rozdrobnienie. Nie rozdrabniać nadmiernie, gdyż spowoduje to wypłynięcie zbyt dużej ilości soku z pomidorów.
- Doprawić do smaku i odcedzić nadmiar płynu.

PESTO

- 1 filiżanka wypełniona ściśle liśćmi bazylii
- 125 ml oliwy Extra Virgin
- 30 g orzeszków pinii
- 2 ząbki czosnku, zmiżdżone
- 60 g świeżo startego parmezanu
- Szczypta soli

- Umieścić w wysokiej misce wszystkie składniki z wyjątkiem parmezanu. Przy użyciu końcówki do rozdrabniania miksować z prędkością 4, poruszając końcówką, by uzyskać jednolitą mieszankę wszystkich składników.
- Gdy mieszanina zacznie się rozdzielać, dodać pół parmezanu i mieszać z innymi składnikami, sprawdzając, czy orzeszki pinii uległy rozdrobnieniu.
- Dodać resztę parmezanu i mieszać, aż zostanie drobno posiekany i powstanie gładka pasta.
- Przyprawić do smaku.
- Przełożyć pesto do szczelnego pojemnika i skropić odrobiną oliwy po wierzchu.
- Pesto można przechowywać w lodówce do tygodnia lub zamrozić na maksymalnie miesiąc.

BABA GHANOUSH (PASTA Z BAKŁAŻANA)

- 1 średni bakłażan
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała garść liści pietruszki
- 2 łyżeczki pasty sezamowej (tahini)
- Sok z ½ cytryny
- 1 łyżeczki oliwy z oliwek
- ½ łyżeczki soli

- Równomiernie nakłuć bakłażana widelcem ze wszystkich stron.
- Upiec bakłażana w piekarniku pod górną grzałką, obracając co jakiś czas, by równomiernie się przypiekł. Miąższ ma być bardzo miękki, bakłażan powinien się rozpadać. Upieczonego bakłażana odłożyć do ostygnięcia.
- Po ostudzeniu zdjąć zwęgloną skórkę i wyrzucić ją.
- Umieścić wszystkie składniki w wysokiej misce. Założyć końcówkę do rozdrabniania i rozpocząć rozdrabnianie z prędkością 3, przesuwając końcówkę, by wymieszać równomiernie aż do osiągnięcia pożądanej konsystencji. Skosztować i doprawić do smaku.

ZUPA Z DYNI PIŻMOWEJ

8 porcji

- 1 kg dyni piżmowej, obranej, bez nasion, pokrojonej w kostkę
- 1 łyżeczka nasion kolendry
- 1 łyżeczka nasion kopru włoskiego
- 1 łyżeczka nasion kminku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- ½ łyżeczki chili w płatkach
- 3 łyżeczki oliwy z oliwek
- 2 średnie cebule, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 200 g czerwonej soczewicy
- 1,5 l bulionu drobiowego
- Sól morska i mielony pieprz czarny

Przed podaniem posypać mieszaniną nasion dyni, słonecznika i sezamu.

- Rozgrzać oliwę w dużym rondlu na średnim ogniu. Do oliwy dodać kolendrę, koper włoski i nasiona kminku wraz z płatkami chili i oregano. Podgrzewać ostrożnie na małym ogniu przez kilka minut, aż przyprawy i zioła nabiorą aromatu.
- Włożyć do rondla cebulę i czosnek i nadal podgrzewać przez 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
- Gdy cebula zmięknie, dodać miąższ dyni, czerwoną soczewicę i bulion drobiowy. Zagotować bulion, a następnie zmniejszyć ogień i gotować na małym ogniu przez 30 minut.
- Gdy dynia piżmowa zmięknie, założyć końcówkę do rozdrabniania i rozdrabniać z prędkością 5, aż zupa osiągnie pożądaną konsystencję. Przyprawić do smaku.
- Posypać nasionami i podawać.

GAZPACHO Z BURAKAMI I KOZIM TWAROŻKIEM

4 porcje

- 1 mały ziemniak (120 g)
- 1 łyżeczki oliwy z oliwek
- 1 czerwona cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 kg surowych buraków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 250 ml bulionu warzywnego
- 25 ml soku z czerwonych pomarańczy
- 1/4 łyżeczki tartego chrzanu
- 75 ml passaty pomidorowej
- 75 ml tłustej śmietany
- 300 ml soku z buraków
- Sól i pieprz
- Do dekoracji
- 2 małe ciemne buraki, obrane i umyte
- 125 g twarogu koziego
- 1 czerwona pomarańcza, podzielona na cząstki
- 40 g chipsów z buraka
- 12 pędów słodkiego groszku

- Umieścić ziemniaka w nagrzanym piekarniku i piec w temperaturze 200°C / 190°C z termoobiegiem / poziom 6 lub do miękkości. Po upieczeniu ziemniaka obrać go ze skórki, skórkę wyrzucić. Odłożyć miąższ ziemniaka.
- Na dużą patelnię wlać oliwę, dodać cebulę pokrojoną w kostkę i zmiążdżony czosnek. Dusić do miękkości.
- Do zeszlonej cebuli dodać pokrojone w kostkę buraki i czosnek. Dusić przez chwilę.
- Wlać na patelnię bulion warzywny, sok pomarańczowy, dodać chrzan i upieczonego ziemniaka. Gotować na małym ogniu, aż buraki zmiękną.
- Dodać passatę pomidorową, tłustą śmietaną i gotować dalej na małym ogniu przez kolejne 2 minuty.
- Wlać sok z buraków.
- Przy użyciu końcówki do rozdrabniania zmiksować zupę do uzyskania gładkiej konsystencji.
- W razie potrzeby przetrzeć przez gęste sitko.
- Jeśli zupa jest zbyt gęsta, rozcieńczyć niewielką ilością soku z buraków.
- Schłodzić w lodówce przez 2 godziny.

Do dekoracji

- Obrać buraki wzdłuż i pokroić na jak najcieńsze plastry przy użyciu obieraczki lub mandoliny.
- Obrać pomarańczę i usunąć biały miąższ. Pokroić na cząstki i włożyć do soku z pomarańczy.
- Przełać schłodzoną zupę do miseczek.
- Nałożyć po łyżce koziego twarogu.

Na powierzchnię zupy ułożyć cienkie plasterki buraka, cząstki pomarańczy i chipsy buraczane. Posypać pędami słodkiego groszku.

PIECZONA BIAŁA RYBA Z MUŚLINOWYM PURÉE Z ZIEMNIAKÓW I EMULSJĄ Z BIAŁEGO WINA

2 porcje

2 filety z ryb o jędrnym białym mięsie (ok. 200 g każdy)

1 łyżeczki oliwy z oliwek

Emulsja z białego wina

1 szalotka, obrana i pokrojona w kostkę

1 gałązka tymianku

1 łyżeczki oliwy z oliwek

125 ml białego wina

250 ml bulionu rybnego

125 ml tłustej śmietany

100 ml pełnotłustego mleka

Purée czosnkowo-ziemniaczane

350 g ziemniaków o dużej zawartości skrobi, obranych i pokrojonych w kostkę

200 ml tłustej śmietany

25 g masła

2 ząbki czosnku, obrane

Talarki ziemniaczane

1 mały ziemniak, obrany i drobno pokrojony w plastry przy użyciu mandoliny lub obieraczki do ziemniaków

Olej do smażenia

Do podania

4 pędy szparagów, blanszowane i przekrojone na pół

8 g czarnych trufli, drobno pokrojonych

Natka pietruszki o drobnych liściach lub małe liście pietruszki

Emulsja z białego wina

- Do patelni o odpowiednich rozmiarach delikatnie wlać oliwę i ostrożnie podgrzać szalotkę i tymianek.
- Wlać na patelnię wino i dusić, aż objętość płynu zmniejszy się o połowę.
- Gdy wino odparuje, dodać bulion i ponownie zredukować o połowę.
- Na końcu dodać śmietanę i ponownie zredukować o połowę.
- Przetrzeć przez sitko i odstawić płyn.
- Tuż przed podaniem zagotować i wlać zimne mleko.
- Zmiksować przy użyciu końcówki do rozdrabniania. Czynność tę wykonuje się przez delikatne ubijanie nożem powierzchni cieczy, by tworzyły się na niej pęcherzyki.

Purée czosnkowo-ziemniaczane

- Gotować ziemniaki na małym ogniu przez 15–20 do miękkości, odcedzić.
- Umieścić czosnek w garnku z wodą i doprowadzić do wrzenia. Odcedzić i czynność powtórzyć.
- Dodać ugotowany czosnek do śmietany i doprowadzić do wrzenia.
- Dodać czosnek i śmietanę do odcedzonych ziemniaków. Używając końcówki do tłuczenia ziemniaków rozdrabniać do uzyskania gładkiej masy.

Talarki ziemniaczane

- Przepłukać kilkakrotnie ziemniaki w czystej wodzie, by usunąć z nich skrobię i odcedzić.
- Rozgrzać oliwę na patelni do osiągnięcia 170°C (użyć termometru) do sprawdzenia.
- Smażyć partiami pokrojone ziemniaki, aż staną się złociste i chrupiące (około 1–2 minuty).
- Posolić lekko i odsączyć na papierowym ręczniku.

Ryba

- Nagrzać piekarnik do 180°C.
- Wlać oliwę na patelnię o odpowiedniej wielkości i smażyć filety skórą w dół, aż skóra stanie się chrupiąca.
- Piec w piekarniku przez kolejne 6 minut.

Do podania

- Nałożyć łyżką purée czosnkowo-ziemniaczane na każdy talerz, a następnie ułożyć na wierzchu pieczoną rybę.
- Posypać purée talarkami ziemniaczanymi.
- Udekorować szparagami, plasterkami trufl i natką pietruszki.
- Polać emulsją z białego wina i podawać.

MUS CZEKOLADOWY

200 g gorzkiej czekolady dobrej jakości (70% zawartości kakao)

Szczypta soli

25 g masła pokrojonego w kostkę

300 ml tłustej śmietany

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

30 g brązowego cukru

2 średnie jajka

1 łyżeczka espresso

Do podania

Kakao

Świeże owoce

- Czekoladę grubo pokroić i umieścić w żaroodpornej misce ze szczyptą soli i pokrojonym w kostkę masłem.
- Umieścić miskę na garnku z gorącą wodą stojącym na małym gazie, sprawdzając, czy woda nie dotyka miski z kawałkami czekolady. Ostrożnie stopić, czasem mieszając łypatką. Nie dopuścić do zagotowania wody.
- Założyć końcówkę do ubijania i ubić śmietanę, cukier i ekstrakt waniliowy używając prędkości 1. Zwiększyć prędkość do 4 i dalej ubijać, aż śmietana podwoi swoją objętość i zacznie układać się w delikatne pasma. Należy zachować ostrożność, by nie ubijać śmietany zbyt długo.
- Wymieszać czekoladę, sprawdzając, czy cała się stopiła i zdjąć z ognia, pozostawić do ostygnięcia.
- Rozdzielić jajka, odłożyć białka.
- Dodać żółtka do śmietany i delikatnie ubijać z prędkością 4, aż składniki się połączą.
- Wlać kawę do śmietany i delikatnie ubijać z prędkością 3 do połączenia się składników.
- Umyć starannie końcówkę do ubijania. Ubić białka w oddzielnej misce zaczynając od prędkości 1 i zwiększać ją do 5 do uzyskania sztywnej piany.
- Do masy śmietankowej dodać schłodzoną czekoladę i delikatnie wymieszać za pomocą łypatki lub łyżki do dokładnego połączenia składników.
- Dodać jedną łyżkę ubitych białek do mieszanki czekolady i śmietany i wymieszać. Powoli dodawać pozostałe ubite białka i delikatnie mieszać, starając się napowietrzyć masę.
- Włożyć mus czekoladowy do lodówki i schładzać przez co najmniej 2 godziny.
- Podawać spore porcje posypane delikatnie kakao, udekorować świeżymi owocami.

BEZA PAVLOVA Z OWOCAMI EGZOTYCZNYMI

6 porcji

Bezy

3 duże białka

¼ łyżeczki soli kwasu winowego

Szczypta soli

175 g drobnego cukru

Dekoracja

250 ml tłustej śmietany

1 łyżeczka esencji waniliowej

100 g papai pokrojonej w kostkę

100 g ananasa pokrojonego w kostkę

100 g mango pokrojonego w kostkę

6 owoców miechunki, pokrojonych w ćwiartki

2 marakuje

6 gałązek mięty

6 gałązek melisy

- Nagrzać piekarnik do 140°C / 130°C z termoobiegiem / stopień 1.
- Przygotować papier do pieczenia i narysować na nim 6 okręgów o promieniu 4 cm w pewnej odległości.
- Przy użyciu końcówki do ubijania ubić białka zaczynając od prędkości 1, a potem powoli zwiększając prędkość do osiągnięcia sztywnej piany.
- Gdy piana zacznie tworzyć delikatne wypiętrzenia, dodać sól kwasu winowego i sól. Ubijać dalej z dużą prędkością, do uzyskania sztywnej piany.
- Delikatnie dodawać cukier po jednej łyżeczce, kontynuując ubijanie z dużą prędkością, aż cała mieszanina stanie się sztywna i błyszcząca.
- Używając rękawa cukierniczego nakładać cienką warstwę mieszaniny bezowej. Na krawędzi każdego okręgu wycisnąć 5 lub 6 kropek z masy bezowej na całym obwodzie.
- Włożyć do piekarnika i zmniejszyć temperaturę do 110°C / 100°C z termoobiegiem / stopień ¼ i piec przez 30 minut.
- Wyłączyć piekarnik i pozostawić do ostygnięcia na kolejne 30 minut, a następnie wyjąć z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia.

Do podania

- Dodać esencję waniliową do śmietany i ubić za pomocą końcówki do ubijania, aż zacznie tworzyć delikatne wypiętrzenia.
- Umieścić kleks bitej śmietany na środku każdej bezy.
- Ułożyć przygotowane owoce na bitej śmietanie, a następnie udekorować gałązkami mięty i melisy.
- Na wierzch nałożyć miąższ owoców marakui.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР!

- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов или ферм, а так же в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.
- **ВНИМАНИЕ:** будьте осторожны при обращении с остро заточенными ножами и при уходе за ними. Не дотрагивайтесь до металлических лезвий. Все эти детали очень острые, и контакт с ними может привести к травмам.
- Данный электроприбор оснащен аккумуляторными батарейками, не подлежащими замене.
- В электроприборе используются перезаряжаемые аккумуляторные батарейки: их следует извлечь перед утилизацией прибора. Для более подробной информации об извлечении батареек свяжитесь с фирмой Cuisinart. <https://www.cuisinart.com>
- Данный электроприбор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта или знаний, если только они не находятся под наблюдением или не были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о способах применения электроприбора.
- Проследите за тем, чтобы дети не играли с данным электроприбором.
- Дети не должны пользоваться данным электроприбором. Электроприбор, его зарядное устройство и переходник должны находиться в местах, недоступных для детей, как во время использования прибора, так и после.
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания

поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Во избежание возможных рисков замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем.

- Для перезарядки аккумуляторных батареек пользуйтесь только зарядным устройством, прилагаемым к данному электроприбору.
- **Внимание:** обращайтесь с насадкой-блендером с большой осторожностью: лезвия ножа исключительно острые!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для перемешивания горячих жидких продуктов воспользуйтесь достаточно большой посудой, либо перемешивайте небольшие количества продукта. Будьте особенно осторожны с горячими жидкостями, чтобы избежать травм, вызываемых переливом жидкостей через край, внезапным выбросом пара или брызгами. Чтобы не ошпариться, рекомендуется слегка наклонять миксер, чтобы ваша рука не находилась прямо над паром.

- Сделайте все необходимое, чтобы предупредить непреднамеренный запуск электроприбора. Никогда не нажимайте одновременно на кнопку блокировки и на кнопку запуска, если вы не готовы к использованию миксера.
- Электроприбор не предназначен для использования с внешним таймером или дистанционным пультом управления.
- Перед тем как воспользоваться электроприбором или его насадками, обязательно проверьте их состояние и убедитесь в отсутствии видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он упал.
- Никогда не доставайте вилку из розетки, потянув за электрический шнур.
- Не наматывайте электрический шнур вокруг основного корпуса электроприбора во время или после его использования.
- Чтобы аккумуляторная батарейка всегда была заряжена, оставьте электроприбор включенным в сеть, когда вы не пользуетесь им. Однако если вы долгое время не пользуетесь

электроприбором, а также перед его сборкой, демонтажем или очисткой, прибор следует отключить от сети.

- В данном электроприборе используются литий-ионные аккумуляторные батарейки, которые не следует извлекать из прибора для перезарядки. Пользователь не должен производить замену батареек. Для соблюдения мер безопасности данную операцию должен проводить только квалифицированный специалист.
- Не допускайте короткого замыкания клемм питания.
- Зарядное устройство следует включать в розетку на удалении от кухонных раковин и горячих поверхностей.
- Не пользуйтесь удлинителем. Включайте зарядное устройство непосредственно в электрическую розетку.
- Для зарядки электроприбора не пользуйтесь розеткой, установленной вне помещения.
- Во избежание электрошока не погружайте электроприбор и зарядное устройство в воду или иную жидкость. Конструкция приводного вала данного электроприбора, на который устанавливаются съемные насадки, позволяет погружать его в воду или иную жидкость. Можно погружать в жидкость только эту часть электроприбора. Если миксер упадет в жидкость, немедленно достаньте его, очистите и тщательно высушите перед тем, как снова воспользоваться электроприбором.
- Чтобы избежать образования брызг, устанавливайте насадки на миксер до того, как включить его. Отпустите кнопку «вкл./выкл.» перед тем, как снять насадки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям электроприбора. Руки, волосы, одежда, шпатель и другая кухонная утварь должны быть на расстоянии от насадок миксера в процессе работы, во избежание риска получения травм или поломки электроприбора. Шпателем можно пользоваться только при остановленном электроприборе.
- Чтобы холодные жидкости не проливались в процессе перемешивания, воспользуйтесь посудой большого размера, либо перемешивайте небольшие количества жидкости за один раз.

- Пользуйтесь миксером исключительно по прямому назначению – для переработки продуктов и напитков.



ВНИМАНИЕ: полиэтиленовые пакеты, в которые уложен электроприбор или его упаковка, могут представлять опасность. Во избежание опасности удушения следует хранить эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!



УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

В общих интересах и с целью активного участия в совместных усилиях по защите окружающей среды:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы с бытовыми отходами.
- Используйте существующие в вашем регионе системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора отходов.

В результате некоторые материалы могут быть переработаны или использованы повторно.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с покупкой ручного миксера Cuisinart «три в одном»!

В течение вот уже более 30 лет Cuisinart производит высококачественное кухонное оборудование. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и день за днем демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт www.cuisinart.eu

3. КОМПЛЕКТАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ

(СМ. ОБЛОЖКУ)

1. Кнопка блокировки/разблокирования безопасности.
2. Световой индикатор зарядки аккумуляторной батарейки
3. Синий световой индикатор скорости
4. Переключатель скорости
5. Кнопка вкл./выкл.
6. Ручка электроприбора/основной блок
7. Зарядное устройство
8. Ножка блендера
9. Защита ножей блендера
10. Привод для ножи картофелемялки
11. Ножка картофелемялки
12. Привод венчика для взбивания
13. Венчик

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием электроприбора протрите его чистой влажной тканью, чтобы удалить возможные загрязнения и пыль. Затем тщательно протрите электроприбор насухо хорошо впитывающей мягкой тканью. Тщательно вымойте все аксессуары и насадки (за исключением зарядного устройства, приводов венчика и картофелемялки) в горячей мыльной воде.

Н.В. Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, твердыми щетками или жесткими мочалками. Обращайтесь с ножкой блендера с большой осторожностью, так как лезвия ножа блендера очень острые.

А. ЗАРЯДКА РУЧНОГО МИКСЕРА

Аккумуляторные батарейки ручного миксера не были полностью заряжены перед продажей. Прежде чем воспользоваться электроприбором, оставьте его на зарядке то тех пор, пока не загорится синий индикатор зарядки. Полностью заряженным миксером можно пользоваться в течение приблизительно 20 минут, в зависимости от цели применения. Для полной зарядки миксера потребуется около 2 – 2,5 часов.

Н.В. Чтобы зарядить основной блок, включите вилку переходника в электрическую розетку и вставьте шнур в разъем для зарядки в задней части зарядного устройства. Поставьте электроприбор на зарядное устройство, убедившись в том, что разъем для зарядки основного блока совмещен с контактным штырем, выступающим внутри зарядного устройства. Можно

также подсоединить шнур питания непосредственно в разъем для зарядки в задней части корпуса электроприбора, не пользуясь зарядным устройством.

Световые индикаторы уровня зарядки аккумуляторных батареек

Синий: уровень зарядки от 75% до 100%

Фиолетовый: уровень зарядки от 25% до 75%

Красный: уровень зарядки менее 25%, скоро потребуется перезарядка.

Примечание: не оставляйте ручной миксер в разряженном состоянии на долгое время, так как это может сократить срок службы аккумуляторной батарейки.

Если аккумуляторная батарейка основного блока полностью разряжена, блок не будет работать в процессе его зарядки от сети.

В. ВЫБОР НАСАДОК

Перед тем как воспользоваться электроприбором, выберите соответствующую насадку в зависимости от ингредиентов, которые вы хотите переработать.

Основная информация о функциональном назначении трех насадок:



Ножка блендера

Предназначена для измельчения фруктов и овощей, приготовления соусов, салатных заправок, смузи, супов-пюре. Идеально подходит для перемешивания сухих ингредиентов и для взбивания молока.



Венчик

Для приготовления эмульсий, взбивания сливок, взбивания яичных белков для безе, для паст или муссов (а также для взбивания всех тех ингредиентов, которые вы раньше взбивали вручную).



Ножка картофелемялки

Для приготовления пюре из любых сортов картофеля, для перетиранья отваренных овощей.

С. СБОРКА

Ножка блендера Соедините основной блок с ножкой блендера и нажмите до щелчка.

Венчик Установите венчик на привод, соединив оба элемента до полной фиксации. Соедините основной блок с собранным венчиком, нажав на оба элемента до щелчка.

Ножка картофелемялки Чтобы закрепить привод на ножке картофелемялки, установите одну из двух треугольных меток на приводе напротив символа разблокирования на ножке картофелемялки. Поверните привод по часовой стрелке до щелчка (треугольная метка окажется напротив символа блокировки) (**см. fig. 1 на обложке**). Соедините основной блок с ножкой картофелемялки, нажав на оба элемента до щелчка, который подтверждает правильность установки. Если пластмассовый нож снят с картофелемялки, наденьте его на втулку, расположенную с конца ножки, нажмите на него и поверните против часовой стрелки, чтобы закрепить на картофелемялке (ориентируйтесь на символы блокировки/разблокирования на ноже).

D. СЪЕМ НАСАДОК

Чтобы снять установленную насадку, удерживайте основной блок одной рукой и нажмите на кнопку отсоединения в задней части, как показано на рисунке (**fig. 2**). Другой рукой отделите насадку от основного блока. Примечание: чтобы снять венчик, потяните не за насадку, а за привод венчика.

E. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Чтобы воспользоваться ручным миксером, удерживая в нажатом положении кнопку «Блокировка/разблокирование», одновременно нажмите на кнопку вкл./выкл., чтобы привести в действие электроприбор. Как только электроприбор включится, отпустите кнопку «Блокировка/разблокирование» (**fig. 3**).

N.B. В электроприборе предусмотрена функция безопасности, и он остановится через две секунды после того, как вы отпустите кнопку вкл./выкл. Чтобы вновь включить миксер, повторите описанные выше действия.

Регулировка скорости

Для регулировки скорости передвиньте регулятор управления скоростью влево, чтобы замедлить скорость вращения, либо вправо, чтобы увеличить скорость. Количество световых индикаторов над регулятором скорости обозначает выбранный режим (1 индикатор – самая маленькая скорость, 5 – самая большая). Постепенно регулировать скорость можно в любой момент работы миксера.

Работа в импульсном режиме

Чтобы использовать миксер в импульсном режиме, удерживайте в нажатом положении кнопку «Блокировка/разблокирование», поочередно нажимая и отпуская кнопку «вкл./выкл.» в соответствии с желаемой частотой.

Примечание: в электроприборе предусмотрена функция предохранения от перегрузок. Если электроприбор внезапно остановился, он выключится, а индикатор зарядки загорится красным светом. Можно вновь запустить электроприбор с помощью кнопок «Блокировка/разблокирование» и «вкл./выкл.», как описано выше и показано на рисунке (**fig. 3**).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Руки, волосы, одежда, шпатель и другая кухонная утварь должны быть на расстоянии от насадок миксера в процессе работы, во избежание риска получения травм или поломки электроприбора. Шпателем можно пользоваться только при остановленном электроприборе.

F. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Блендер

- Нож измельчает и перемешивает ингредиенты, делая смесь слегка воздушной.
- Чтобы избежать брызг, сначала погрузите блендер в смесь, и только потом включите его; отпустите кнопку «вкл./выкл.» перед тем как извлечь блендер из смеси.
- Медленно передвигайте блендер вверх-вниз, следя за тем, чтобы защитный кожух блендера оставался все время погруженным в жидкость, это позволит избежать разбрызгивания (наклоните кастрюлю или чашу, чтобы увеличить глубину жидкости и позволить блендеру нормально функционировать).
- Если в кастрюле или иной емкости антипригарное покрытие, проследите за тем, чтобы не повредить его погружным блендером.
- Если нужно перемешать продукты в подогреваемой на огне кастрюле, снимите ее с огня, чтобы предохранить погружной блендер от перегрева. Ножка блендера может использоваться для переработки твердых или жидких продуктов при температуре не выше 100 °С.
- Для перемешивания жидкостей (в особенности горячих) используйте посуду большой емкости или перерабатывайте небольшими порциями за один раз, чтобы жидкость не проливалась и не разбрызгивалась, что может вызвать ожоги.
- Для приготовления протертых супов воспользуйтесь блендером на средней скорости, чтобы измельчить сначала крупные куски; затем постепенно увеличивайте скорость, чтобы получить однородную консистенцию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Никогда не следует извлекать ножку блендера из жидкости в процессе функционирования электроприбора, чтобы жидкость не разбрызгивалась.
- Не оставляйте погружной блендер в кастрюле, стоящей на огне, если вы не пользуетесь им.
- Не пытайтесь размолоть ядрышки/косточки фруктов, кости или иные твердые продукты: вы рискуете повредить электроприбор.
- Не переполняйте емкости для переработки продуктов. Уровень смеси будет повышаться в процессе переработки, и смесь может перелиться/высыпаться через край.
- Не прикасайтесь пальцами к ножам. Если нужно извлечь застрявшие продукты, сначала отключите ручной миксер от розетки.

Венчик

- Начинайте взбивание на скорости 1, а затем постепенно увеличивайте скорость: это позволит избежать разбрызгивания.
- Чтобы взбить белки в крепкую пену, используйте чистую металлическую или стеклянную посуду, ни в коем случае не пластиковую. Пластик может содержать в себе невидимые масла или жиры, которые рискуют испортить эмульсию. Взбивайте белки до довольно плотной консистенции.
- Если белки взбивать слишком долго, они могут потерять устойчивость и быстро оседают.
- Если вы хотите добавить сахар во взбитые белки, осторожно добавьте его в тот момент, когда смесь начнет затвердевать, затем продолжите взбивать белки до получения плотной консистенции.
- Чтобы взбить густые сливки, воспользуйтесь по возможности охлажденной емкостью и охлажденным венчиком. Для взбивания сливок лучше всего подходит глубокая посуда с круглым дном, чтобы избежать разбрызгивания.
- Достаньте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Консистенция взбитых сливок зависит от вашего предпочтения: от кремообразных до плотно взбитых. Во взбитые сливки можно добавлять пищевые ароматизаторы. В идеале рекомендуется взбивать сливки непосредственно перед их использованием.

Внимание: не погружайте привод для венчика в воду или иную жидкость.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Руки, волосы, одежда, шпатель и другая кухонная утварь должны быть на расстоянии от насадок миксера в процессе работы, во избежание риска получения травм и/или поломки электроприбора. Шпателем можно пользоваться только при остановленном электроприборе.

Ножка картофелемялки

- Для приготовления картофельного пюре или перетирания других продуктов воспользуйтесь миской или кастрюлей большой вместимости. Погрузите головку картофелемялки в продукты для перетирания. Медленно перемещайте картофелемялку вверх-вниз, продолжая перетирать продукты до получения желаемой консистенции.

Н.В. Картофелемялка пластиковая, она не повреждает антипригарные поверхности.

- Для приготовления пюре из картофеля, содержащего большое количество крахмала и хорошо поддающегося переработке, предпочтительнее воспользоваться картофелемялкой на самой маленькой скорости (в идеале картофель для пюре следует разминать минимально).

- Проще всего разминать продукты небольшими порциями, одним-двумя вертикальными движениями.

- Высокая скорость переработки лучше подходит для перетирания вареных корнеплодов, например, репы или батата.

- Проще перетирать продукты, когда он горячие.

- Сначала перетрите овощи, и только потом добавляйте остальные ингредиенты – молоко, сливочное масло, приправы.

5. УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Тщательно очищайте электроприбор после каждого использования.

Основной блок:

Снимите с основного блока все насадки.

Протирайте основной блок и зарядное устройство только влажной губкой или влажной тканью.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, они могут поцарапать поверхность.

Ножка блендера:

Снимите насадку с основного блока.

Вымойте ножку блендера в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине, положив ее в верхнюю корзину.

Предупреждение: во избежание травм будьте крайне осторожны при обращении с ножом блендера, его кромки острые как лезвие.

Венчик:

Снимите венчик вместе с его приводом с основного блока.

Отсоедините металлический венчик от привода, потянув за каждый элемент. Для очистки привода используйте только влажную ткань. Металлический венчик можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине, положив его в верхнюю корзину. Не погружайте привод венчика в воду или иную другую жидкость.

Ножка картофелемялки:

Отсоедините насадку от основного блока.

Для облегчения ухода за насадкой ополосните ее сразу же после использования, чтобы остатки переработанных продуктов не засохли на ней. Не отсоединяя насадку от ее привода, немного вытяните нож из блока и поверните по часовой стрелке, чтобы снять нож с насадки.

Помойте насадку в горячей мыльной воде, пользуясь при необходимости мягкой щеткой, либо в посудомоечной машине, положив насадку в верхнюю корзину. Для очистки насадки не пользуйтесь острыми металлическими предметами. Тщательно высушите. Соберите вместе все элементы, когда электроприбор будет готов к работе (см. раздел «Сборка»). Не погружайте привод насадки в воду или иную жидкость.

6. РЕЦЕПТЫ

СМУЗИ ИЗ МАНГО И ЛАЙМА

2 манго без косточки, нарезанные кубиками

125 мл цельного йогурта

Цедра лайма

Сок ½ лайма

80 мл холодной воды

- Положите все ингредиенты в посуду с высокими стенками. С помощью насадки-блендера постепенно перемешайте все ингредиенты на скорости 5 (перемещая блендер вверх/вниз в течение 30 секунд либо до получения желаемой консистенции).
- Подавайте сразу же.

ХУМУС

На 6 порций

400 г нута (турецкого гороха)(230 г после слития жидкости для консервирования)

1 столовая ложка лимонного сока

1 зубчик чеснока, раздавленный

1 кофейная ложка тминного порошка

Щепотка морской соли

1 столовая ложка тахини

2 столовые ложки оливкового масла

4 столовых ложки воды или жидкости от консервированного нута (турецких орехов)

- Слейте жидкость для консервирования, отставьте ее в сторону. Ополосните нут.
- Положите все ингредиенты в подходящую посуду с высокими краями.
- Переработайте ингредиенты с помощью блендера на скорости 4. При необходимости соскребайте продукты со дна емкости гибким шпателем. Продолжайте перемешивать ингредиенты, добавляя жидкость по мере необходимости, до получения пюре однородной консистенции.
- Приправьте по вкусу и подавайте.

ТОМАТНЫЙ СОУС

1 маленький зубчик чеснока

¼ перца халапеньо, очищенного от семян и крупно нарезанного

1 крупно нарезанная молодая луковица

1 маленькая горсть листьев кинзы

2 средних помидора (примерно 200 г), разрезанных пополам и очищенных от семян

Щепотка морской соли

Черный молотый перец

1 кофейная ложка свежесжатого сока лайма

- Положите все ингредиенты в посуду с высокими стенками. Постепенно перемалывайте ингредиенты с помощью насадки-блендера на скорости 3, перемещая нож по всему пространству емкости, чтобы получить однородный результат. Не перерабатывайте ингредиенты слишком долго, чтобы не получить слишком жидкий соус.
- Приправьте по вкусу и при необходимости сцедите излишки жидкости.

СОУС ПЕСТО

1 чашка плотно уложенных листьев базилика

125 мл оливкового масла первого холодного отжима *virge extra*

30 г кедровых орехов

2 зубчика чеснока, раздавленных

60 г свеженатертого сыра пармезан

Щепотка соли

- Положите все ингредиенты, кроме пармезана, в посуду с высокими стенками. Постепенно перемалывайте ингредиенты с помощью насадки-блендера на скорости 4, перемещая нож по всему пространству емкости, чтобы получить однородный результат.
- Как только все ингредиенты будут измельчены, добавьте половину пармезана и перемешайте его с остальными ингредиентами, проследив за тем, чтобы кедровые орехи были хорошо помолоты.
- Добавьте оставшийся пармезан и продолжайте переработку до получения гладкой консистенции.
- Приправьте по вкусу.
- Переложите соус песто в герметически закрывающийся сосуд и налейте сверху немного оливкового масла.
- Соус песто хранится в холодильнике в течение недели, в морозилке – в течение месяца.

БАБА ГАНУДЖ, ИЛИ ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

1 средний баклажан
1 зубчик чеснока
1 маленькая горсть листьев петрушки
2 столовых ложки тахини
Сок ½ лимона
1 столовая ложка оливкового масла
½ кофейной ложки соли

- Наколите баклажан вилкой равномерно по всей поверхности
- Положите в духовку под хорошо разогретый гриль. Переворачивайте время от времени, чтобы равномерно обжарить баклажан до золотистой корочки. Мякоть баклажана должна стать очень мягкой, практически разваренной. Обжарив баклажан, дайте ему остыть.
- Снимите кожу с обжаренного баклажана.
- Положите все ингредиенты в посуду с высокими стенками. Постепенно перемалывайте ингредиенты с помощью насадки-блендера на скорости 3, перемещая нож по всему пространству емкости, чтобы получить однородный результат и желаемую консистенцию. Попробуйте и при необходимости добавьте специй.

СУП ИЗ МУСКАТНОЙ ТЫКВЫ БАТТЕРНАТ

На 8 порций

1 кг почищенной мускатной тыквы, очищенной от семян и нарезанной кубиками
1 кофейная ложка зерен кориандра
1 кофейная ложка семян фенхеля
1 кофейная ложка семян тмина
1 кофейная ложка сушеного майорана
½ кофейной ложки хлопьев красного перца
3 столовых ложки оливкового масла
2 красных луковицы, нарезанных маленькими кубиками
2 зубчика чеснока, мелко порубленного
200 г красной чечевицы
1,5 л куриного бульона
Морская соль и молотый черный перец

Для украшения перед подачей посыпьте протертый суп тыквенными семечками, семечками подсолнечника и кунжутом.

- В большой кастрюле разогрейте на среднем огне оливковое масло. Всыпьте зерна кориандра, семена фенхеля и тмина, майоран и хлопья красного перца. Обжарьте в масле несколько минут до тех пор, пока травы и специи не станут выделять аромат.
- Добавьте лук и чеснок и продолжайте подогревать на маленьком огне в течение 10 минут, помешивая время от времени.
- Когда лук размягчится, добавьте кусочки мускатной тыквы, красную чечевицу и куриный бульон. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите на медленном огне в течение 30 минут.
- Когда тыква станет мягкой, перетрите суп с помощью насадки-блендера на скорости 5 до

- получения желаемой консистенции. Приправьте по вкусу.
- Перед подачей супа насыпьте сверху в тарелку немного семечек.

ГАСПАЧО ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ

На 4 порции

- 1 небольшая картофелина (120 г)
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 красная луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 кг сырой свеклы, почищенной и нарезанной кубиками
- 250 мл овощного бульона
- 25 мл сока красного апельсина
- ¼ кофейной ложки тертого хрена
- 75 мл томатной пасты
- 75 мл цельных густых сливок
- 300 мл сока свеклы
- Соль и перец

Для украшения

- 2 красные мини-свеклы, очищенные
- 125 г свежего козьего сыра
- 1 красный апельсин, разделенный на дольки, без косточек и без кожицы
- 40 г свекольных чипсов
- 12 молодых побегов гороха

- Положите картофелину в разогретую до 200 °С духовку (в режиме принудительной конвекции – до 190 °С; газовая духовка – термостат 6) и запекайте ее до полной готовности. Снимите кожу с печеной картофелины.
- Налейте оливковое масло на дно большой кастрюли, добавьте нарезанный кубиками лук и раздавленный чеснок и обжарьте их до размягчения.
- Добавьте в кастрюлю нарезанную кубиками свеклу и продолжайте готовить еще несколько минут.
- Добавьте в кастрюлю овощной бульон, добавьте лимонный сок и хрен, затем положите в кастрюлю мякоть запеченной картофелины и раздавите ее вилкой. Готовьте на медленном огне, пока свекла не станет мягкой.
- Добавьте томатную пасту и сливки и поварите еще 2 минуты.
- Добавьте свекольный сок.
- Протрите суп с помощью насадки-блендера до получения однородной массы.
- При необходимости пропустите через мелкое конусообразное сито «шинуа».
- Если суп получился слишком густой, разбавьте его свекольным соком.
- Поставьте в холодильник на 2 часа.

Украшение

- Натрите или нарежьте тонкой соломкой мини-свеклу.
- Почистите апельсин, разделите на дольки и снимите кожицу с каждой дольки. Оставьте дольки в своем соку.
- Разлейте холодный суп по тарелкам.
- Положите сверху ложечку козьего сыра.
- Насыпьте нарезанную соломкой свеклу, украсьте дольками апельсина, свекольными чипсами и молодыми ростками гороха.

БЕЛАЯ РЫБА НА ГРИЛЕ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ И ВЗБИТАЯ ПОДЛИВА НА БЕЛОМ ВИНЕ

На 2 порции

2 филе белой рыбы с плотной мякотью (каждое филе весом примерно 200 г)

1 столовая ложка оливкового масла

Подлива на белом вине

1 лук-шалот, почищенный и нарезанный кубиками

1 веточка чабреца

1 столовая ложка оливкового масла

125 мл белого вина

250 мл рыбного навара

125 мл цельных густых сливок

100 мл цельного молока

Картофельное пюре с чесноком

350 г мучнистого картофеля, очищенного и нарезанного кубиками

200 мл густых цельных сливок

25 г сливочного масла

2 очищенных зубчика чеснока

Картофельные чипсы

1 небольшая почищенная картофелина, натертая или нарезанная тонкими кружочками

Для украшения

4 бланшированных спаржи, разрезанных по длине пополам

8 г черного трюфеля, нарезанного тонкими ломтиками

Маленькие листики петрушки

Подлива-эмульсия на белом вине

- Налейте на дно подходящей кастрюли оливковое масло, добавьте лук-шалот и чабрец и деликатно обжарьте их.
- Добавьте белое вино и продолжайте подогревать, пока объем не уменьшится вдвое.
- После этого добавьте рыбный навар и продолжайте подогревать, пока объем не уменьшится вдвое.
- Добавьте сливки и продолжайте подогревать, пока объем снова не уменьшится вдвое.
- Пропустите через сито и отставьте в сторону.
- Непосредственно перед подачей подогрейте подливу до кипения и добавьте холодное молоко.

- С помощью насадки-блендера взбейте в пену верхний слой подливы, не погружая блендер глубоко.

Картофельное пюре с чесноком

- Отварите нарезанный картофель в воде в течение 15-20 минут, пока он не станет мягким. Слейте воду.
- Положите чеснок в кастрюлю с водой и доведите до кипения. Слейте воду. Повторите операцию.
- Положите отваренный чеснок в сливки, доведите до кипения.
- Добавьте сливки с чесноком к отваренному картофелю. Разомните картофель со сливками картофелемялкой до однородной консистенции.

Картофельные чипсы

- Несколько раз ополосните нарезанные кружочки картофеля в воде, чтобы смыть крахмал, затем высушите их.
- В глубокой кастрюле подогрейте растительное масло до 170 °С (проконтролируйте температуру с помощью термометра).
- В несколько приемов обжарьте картофельные кружочки в кипящем масле в течение 1-2 минут, чтобы они стали хрустящими и приобрели золотистый цвет.
- Слегка посолите чипсы и положите на бумажное полотенце, чтобы с них стекло масло.

Рыба

- Разогрейте духовку до 180 °С.
- Налейте оливкового масла в подходящую сковороду, положите рыбу кожей вниз и поджарьте, пока корочка не станет золотистой и хрустящей.
- Запекайте филе рыбы в духовке в течение 6 минут.

Сервировка

- Разложите пюре ложкой по тарелкам и положите сверху поджаренное филе рыбы.
- Украсьте пюре картофельными чипсами
- Украсьте блюдо спаржей, тонкими ломтиками трюфеля и петрушкой.
- Положите на тарелку несколько ложек взбитой подливы и подавайте на стол.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

200 г черного шоколада высокого качества (70% какао)

Щепотка соли

25 г сливочного масла, нарезанного кусочками

300 мл цельных густых сливок

1 кофейная ложка ванили

30 г сахара

2 яйца средних размеров

1 столовая ложка кофе эспрессо

Для украшения

Порошок какао

Свежие красные ягоды

- Поломайте шоколад на кусочки и положите в теплостойкую емкость. Добавьте щепотку соли и нарезанное кусочками сливочное масло.
- Поставьте емкость с шоколадом сверху на кастрюлю с водой, нагретой до кипения. Проследите, чтобы вода не доходила до емкости. Расплавьте шоколад, деликатно помешивая его шпателем. Вода в кастрюле не должна кипеть.
- Начните взбивать венчиком сливки с сахаром и ванилью на скорости 1. Затем перейдите на скорость 4 и продолжайте взбивать, пока смесь вдвое не увеличится в объеме и сливки не начнут хорошо держать форму. Не взбивайте сливки слишком долго.
- Помешайте шоколад, чтобы проверить, полностью ли он растаял, снимите с кастрюли и остудите.
- Отделите белки от желтков. Отложите белки в сторону.
- Добавьте желтки во взбитые сливки и деликатно перемешайте с помощью венчика на скорости 4.
- Налейте во взбитые сливки кофе и продолжайте взбивать смесь венчиком на скорости 3 до получения однородной консистенции.
- Тщательно вымойте венчик. Взбейте белки в отдельной миске. Начните сбивать на скорости 1, потом переключите на скорость 5 и взбивайте до крепкой пены.
- Добавьте остуженный шоколад во взбитые сливки и деликатно перемешайте шпателем или ложкой до получения однородной массы.
- Добавьте к сливкам и шоколаду 1 ложку взбитых белков, перемешайте. Осторожно добавьте оставшиеся взбитые белки, стараясь, чтобы смесь оставалась как можно более воздушной.
- Поставьте шоколадный мусс в холодильник как минимум на 2 часа.
- Разложите по порциям, посыпьте порошком какао и украсьте свежими красными ягодами.

ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА» С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ

На 6 порций

Для безе

3 белка крупных яиц

¼ кофейной ложки разрыхлителя

Щепотка соли

175 г сахарной пудры

Для украшения

200 мл цельных густых сливок

1 кофейная ложка ванильной эссенции

100 г папайи, нарезанной кубиками

100 г ананаса, нарезанного кубиками

100 г манго, нарезанного кубиками

6 плодов физалиса, нарезанных дольками

2 маракуйи

6 листиков мяты

6 листиков Melissa

- Разогрейте духовку до 140 °C (в режиме принудительной конвекции – до 130 °C, газовая духовка – термостат 1).
- Вырежьте из бумаги для запекания 6 кругов диаметром 4 см каждый и разложите по противню на максимально возможном расстоянии друг от друга.
- Начните взбивать белки венчиком на скорости 1, затем постепенно увеличивайте скорость по мере загустения.
- Взбив белки до легкой пены, добавьте винный камень для стабилизации белков и соль. Продолжите взбивать белки до крепкой пены.
- Постепенно добавляйте сахар по 1 ложечке, продолжая энергично взбивать белки до получения плотной блестящей консистенции.
- Используя кондитерский мешок, выложите взбитые белки тонким слоем на кружочки бумаги для запекания. Разместите по краям 5-6 капель взбитых белков, они должны образовывать бортик чуть выше центрального слоя.
- Поставьте в духовку и уменьшите температуру до 110 °C (в режиме принудительной конвекции – до 100 °C, газовая духовка – термостат ¼). Выпекайте в течение 30 минут.
- Выключите духовку и оставьте кружочки внутри в течение 30 минут. После этого достаньте противень из духовки и дайте выпечке остыть.

Украшение

- Добавьте в сливки ванильную эссенцию и взбейте их до получения крепкой пены.
- Положите взбитые сливки в центр каждого безе. Выложите приготовленные фрукты и украсьте листиками мяты и Melissa.
- Положите сверху мякоть маракуйи.

Cuisinart



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTRouGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

France **N°VERT 00 800 2011 2014**

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

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

Deutschland **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

España **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Portugal **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Polska **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Россия **+7 495 729 76 13**

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

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

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

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@cnair.com

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

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

Extrait du Code civil :

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

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

Pièces détachées et accessoires :

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

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

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 5 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 5-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 5 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch 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 5 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 5 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 a 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 5 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 5 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo sera efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 5-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 5 (пяти) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения неисправности в указанный гарантийный срок мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности гарантийного ремонта изделия, приобретенного в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

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

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

Срок службы – 5 (пять) года.

Version no.: CSB300BE IB-19/043B
IB Size: 140mm(W) x 210mm(H)
Die Cut: CSB300BE IB-19/043A
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: NOV/12/2019 Co-ordinator: Astor You / Andy WS Chan
Revise Ver: F CSB300BE IB-19/043B (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 + 152 pages inside page

IB with thread sewing binding