
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.**
3. To protect against risk of electric shock, do not put the hand mixer motor housing or cord in water or other liquids. If hand mixer motor housing or cord falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **Do not reach into the liquid.**
4. This appliance may be used by children aged 8 and over, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers involved. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised. Keep the device and its cable out of the reach of children under 8 years old.
5. Children should not use the device as a toy.
6. The devices may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or insufficient experience or knowledge, provided that they are supervised or have received instructions regarding how to use the device safely and understand the potential dangers.
7. The device is intended to be used for domestic and similar applications such as: employee cooking in stores, offices and other work environments, farms, by guests of hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters and other accessories/attachments during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
10. Remove all accessories/attachments from the mixer before washing.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
12. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
13. Do not use outdoors or anywhere the cord or mixer might come into contact with water while in use.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter which could result in damage to the mixer or in personal injury.
15. To avoid damage to cord and possible fire or electrocution hazard, do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
16. Use storage case to specifically store hand mixer unit and attachments.
17. **Warning:** Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.
18. **Note:** The max operation time per cycle is 5 minutes. Minimum 15 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power or current); other recommended attachments may draw significantly.

FEATURES AND BENEFITS

200 Watt DC Motor

Powerful enough to easily cut through a double batch of cookie dough or butter right out of the fridge.

Maximum Comfort

Balanced to do more work for you. The shape of the mixer allows for maximum possible power and balance. Stress-free grip provides unparalleled comfort and control, even during extended mixing.

Automatic Feedback

No need for a power boost. An electronic feedback mechanism automatically feeds in extra power when needed. It assures that the mixer will not bog down, even when mixing heavy loads.

SmoothStart®

When the mixer is turned on, the beaters start spinning very slowly to prevent ingredients from splattering.

Easy to Clean

The Power Advantage® 7-Speed Hand Mixer has a smooth, sealed base; wipes clean instantly.

1. Speed Control

Fingertip control for all speeds.

2. Rotating Cord

Unique center cord will freely rotate with comfort for right- or left-handed use.

3. Beater Release Lever

Conveniently located for easy ejection of beaters, whisk, or dough hooks.

4. Heel Rest

Allows mixer to rest upright on countertop.

5. Easy-Clean Beaters

Two extra-wide beaters for easy aerating and mixing. Designed with no center post to prevent ingredients from clogging up beaters. Beaters are easy to clean, and are dishwasher safe.

6. Balloon Whisk

Great for whipping double cream or egg whites. May also be used for anything that you would normally whisk by hand, like crêpe batters or eggs for omelets.

7. Dough Hooks

For preparing and kneading yeast doughs such as pizza and bread doughs. Easy to clean and dishwasher safe.

8. Storage Case

Safely stores hand mixer and accessories.

Inserting Balloon Whisk

With the mixer off and unplugged, hold balloon whisk at stem end, and insert into either hole. Push whisk in until it clicks into place. **DO NOT PUSH WHISK IN FROM WIRE END, AS YOU MAY DAMAGE WIRES.**

Turning Mixer ON/OFF

Plug mixer into outlet. Slide switch to turn mixer on. Mixer will immediately begin to mix on Speed 1. To turn mixer off, slide switch to OFF.

Changing Speeds

Slide switch amongst the 7 speed controls to increase or decrease the speed.

Attaching and Removing Storage Case from Mixer

1. Place accessories in case, then tuck in the mixer cord.
2. Align the tab on the back of the case with the bottom air vent in the back of the mixer. Gently push down the front of the mixer onto the case to secure.
3. To remove the mixer from the case, hold case firmly with a gentle squeeze, slightly push toward the back of the mixer while lifting mixer up from the front. Pull out the mixer from tab in the back of the case.

Removing All Accessories

With the unit turned off, unplug from wall outlet. Lift the beater release lever and remove the accessories from the mixer.

CLEANING

1. Wash beaters, dough hooks and whisk after each use in hot, soapy water or in a dishwasher.
2. **NEVER PUT THE MOTOR HOUSING IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe it with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.
3. When not in use, your hand mixer should be disconnected, wiped down and stored in a safe, dry location out of reach of children. Use the storage case provided with hand mixer.

MAINTENANCE

Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

NOTE: DO NOT USE THE CUISINART® HAND MIXER WITH NONSTICK COOKWARE.

QUICK REFERENCE GUIDE

MIXING TECHNIQUES

For mixing attachments only.

NOTE: The balloon whisk attachment is used only for light whipping. For all other mixing tasks, use the beaters or dough hooks.

Speed 1

- Start mixing most ingredients together

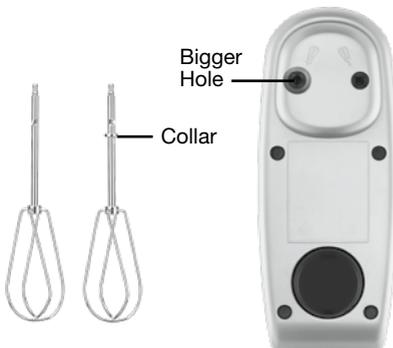
USE, CARE AND MAINTENANCE

USING THE MIXER

Inserting Beaters and Dough Hooks

With the mixer off and unplugged, insert beater or dough hook with collar into the larger hole. Push beater or dough hook in until it clicks into place. Insert the beater or dough hook without collar into the smaller hole.

Push beater or dough hook in until it clicks into place.



- Start whipping cream
- Start whipping egg whites
- Fold delicate creams and egg whites into batters
- Mix muffin and pancake batters

Speed 2

- Add nuts, chips, and dried fruit to doughs and batters
- Sift and aerate dry ingredients
- Add dry ingredients to batters/doughs
- Mix heavy cookie doughs
- Start kneading yeast doughs

Speed 3

- Cut cold butter into dry ingredients (for pie doughs, biscuits, and pastries)
- Mix cake batters
- Whip potatoes/squash
- Finish kneading yeast doughs

Speed 4

- Mix cookie dough
- Cream butter and sugar until light and fluffy
- Add eggs to batters/doughs

Speed 5

- Finish mixing frostings
- Beat whole eggs/yolks

Speed 6

- Whip egg whites

Speed 7

- Finish whipping cream
- Finish whipping meringues and egg whites

RECIPES

Breakfast

Crêpes with Lemon Cream and Fresh Fruit	3
Lemon Poppy Scones	4

Savories

Guacamole	4
Creamy Mashed Potatoes	4

Sweets

Classic Shortbread	5
Ginger Cookies	5
Blueberry Cheesecake Bars	6
Classic Whipped Cream	6
Simple Chocolate Mousse	6

Breads/Doughs

Pizza/Focaccia Dough	7
Cuisinart Classic White Bread	7

Crêpes with Lemon Cream and Fresh Fruit

The lemon cream is delicious for either breakfast or dessert, but the crêpes can also be filled with savory items, such as scrambled eggs and vegetables.

Makes about 18 filled crêpes

Crêpe Batter:

- 4** **tablespoons unsalted butter, cut into tablespoons**
- 235ml** **skimmed milk, room temperature**
- 90g** **plain flour**
- ½** **teaspoon salt**
- 1** **tablespoon granulated sugar**
- 3** **large eggs, room temperature**
- 1** **teaspoon vanilla extract**
- 1** **teaspoon unsalted butter, room temperature**

Lemon Cream Filling:

- 120ml** **double cream, cold**
- 1½** **teaspoons vanilla extract**
- 60ml** **maple syrup**
- Pinch fine sea salt**
- 120ml** **plain, yoghurt**
- 1** **teaspoon grated lemon zest**
- 1** **teaspoon fresh lemon juice**
- 2** **medium bananas, thinly sliced**
- 450g** **fresh strawberries, hulled and thinly sliced**

Icing sugar, for serving (optional)

1. Prepare the crêpes: Put the butter with the milk in a small saucepan over low heat. When the butter is melted, remove from heat and cool slightly.
2. While butter/milk is heating, put the flour, salt, and sugar in a medium bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to combine, about 30 seconds. Add the eggs and vanilla extract and beat until mixture resembles a thick and sticky batter. While mixing on Speed 2, mix in the milk and butter mixture until the batter is smooth. Rest the batter in the refrigerator for a minimum of 30 minutes, or up to overnight.
3. While batter is resting, just before cooking crêpes, prepare the filling. Put the double cream into a medium mixing bowl. Starting on Speed 1 and very gradually increasing to Speed 7, whip cream to medium-stiff peaks, about 1 minute. Add the vanilla extract, maple syrup, and salt and mix on Speeds 1 to 3 until fully combined. Add the remaining ingredients, except for the fruit, and mix on Speed 1 until combined. Reserve.
4. Cook the crêpes. Mix the crêpe batter briefly, using the beaters on Speed 2 to remove any lumps that

may have formed. If lumps remain, pour through a fine strainer. Set an 8- to 10-inch crêpe pan or nonstick frying pan over medium/medium-high heat. Once pan is hot, add the 1 teaspoon of butter. Tilt pan to evenly distribute the butter; let pan rest on heat for an additional 30 seconds. Add a small amount of batter, and with the pan in hand, quickly and evenly rotate it so the crêpe batter thinly coats the entire bottom surface. Allow to cook until set, about 2 minutes (traditionally, the crêpe should not brown). Flip and cook on the second side for no more than 30 seconds. Remove and repeat with remaining batter.

- To serve, put 2 tablespoons of the lemon cream in the center of each crêpe and then top with a portion of the bananas and strawberries. Fold sides of crêpes over. Dust with icing sugar, if using, and serve.

Lemon Poppy Scones

Not too sweet, these scones are a perfect match for a steamy cup of tea in the morning.

Makes 8 scones

280g plain flour, plus more for shaping
2 tablespoons granulated sugar
1½ teaspoons baking powder
¼ teaspoon baking soda
1 teaspoon salt
Grated zest of 1 lemon (about 1 tablespoon)
2 tablespoons poppy seeds
237ml buttermilk
1 large egg
6 tablespoons unsalted butter, cut into ½-inch cubes, room temperature (for about 5 to 10 minutes, be sure the butter is not too soft)
Egg wash (1 large egg plus 1 teaspoon water, whisked well)

- Put the flour, sugar, baking powder, baking soda, salt, zest, and poppy seeds in a large mixing bowl. Using the beaters, mix the dry ingredients on Speed 1 to fully combine. Reserve.
- Put the buttermilk and egg in a small bowl. Mix on Speed 1 to combine; reserve. Add the butter to the dry ingredients and mix on Speed 3 until mixture is shaggy. Reduce to Speed 1. With the mixer running, slowly add the liquid ingredients and mix until just combined (it should not be a complete dough); do not over-mix.
- Pour the mixture onto a clean counter/ large cutting board. Gently fold the dough over a few times and then form into a 10-inch cylinder. Using a sharp knife, cut into 8 even rounds. Place on a parchment-

lined baking sheet. Cover lightly and transfer to a refrigerator to chill for a minimum of 1 hour, or up to overnight.

- Once chilled, preheat oven to 200°C with the rack in the middle position. Brush each scone with egg wash and sprinkle with sugar.
- Bake in preheated oven for about 25 to 30 minutes, or until golden brown. Allow to cool before serving.

Guacamole

Our fresh guacamole is perfect served alongside quesadillas for a festive dinner.

1 garlic clove, peeled
½ jalapeño, seeded and cut into 1cm pieces
½ small onion, cut into 1cm pieces
1 tablespoon fresh coriander leaves
3 ripe avocados, halved, pitted, flesh scooped from skin and roughly chopped
1 tablespoon fresh lime juice
½ to 1 teaspoon salt

- Put all the ingredients, in the order listed, into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 until mixture begins to soften, about 15 to 20 seconds. Continue mixing until desired texture is reached, about 20 to 30 seconds longer.
- Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

Creamy Mashed Potatoes

This recipe is a bit of a blank canvas. We keep it simple, but it can easily be changed by adding mix-ins or toppings, such as chopped chives, crispy bacon bits, or grated Cheddar.

1kg White potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces
118ml whole milk, room temperature
2 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
¾ teaspoon salt
½ teaspoon freshly ground black pepper
80g mascarpone cheese or crème fraîche, room temperature

- Put the potatoes into a medium to large saucepan; add cold water to cover potatoes by 2cm. Set over medium-high heat to bring to a boil, and then reduce to simmer until the potatoes are very soft.
- Drain the potatoes and return to the pan. Using the beaters, mix on Speeds 1 to 2 to mash to desired

consistency, about 30 seconds. Add the remaining ingredients and mix on Speeds 2 to 3 until fully incorporated.

3. Taste and adjust seasoning according to preference.

Classic Shortbread

This recipe is based on the traditional style of shortbread cookie that is not too sweet, and just a bit salty, and cut into bars or wedges. It is perfect with a cup of tea for a little afternoon pick-me-up.

Makes 16 shortbread cookies

- 220g** all-purpose flour
- 1** teaspoon salt
- 220g** good quality, butter (this can actually be unsalted or salted, depending on personal preference), room temperature and cubed
- 75g** icing sugar, sifted
- ½** teaspoon pure vanilla extract

1. Preheat oven to 150°C with the rack in the middle position. Heavily butter a 9-inch square or round cake pan or a 9-inch pie plate with butter (if using a cake pan, you may line the bottom with a parchment round if desired).
2. Put the flour and salt into a medium mixing bowl. Mix on Speed 1 to fully combine, about 30 seconds.
3. Put the butter and sugar in a large mixing bowl. Mix on Speeds 1 to 4 until creamy. Add the vanilla extract, mix on Speeds 2 to 3 until combined and then, while mixing on Speed 2, add the dry ingredients in 2 to 3 additions. The dough should not fully come together, but rather be in pieces – you do not want to over-mix at this stage.
4. Transfer the dough to the prepared baking pan/dish and press to fully cover the bottom. The dough will be very sticky, so in order to smooth out the top so it's nice and even, place a piece of parchment paper on top of the dough (that way your hands won't stick to the dough) and then smooth it out. Once it's smooth, using the tines of a fork, prick all over the top of the dough to make small indentations.
5. Bake for about 40 to 45 minutes, or until lightly golden at the edges, but still soft.
6. Immediately score and cut the shortbread into desired pieces (bars or wedges are traditional).
7. Cool before serving.

Ginger Cookies

Not your ordinary ginger cookie. We up the zing with chopped, crystallised ginger in these chewy and spicy treats.

Makes about 24 cookies

- 250g** plain flour
- 1** teaspoon baking soda
- 1** tablespoon ground ginger
- 1** teaspoon ground cinnamon
- ½** teaspoon ground mixed spice
- ¾** teaspoon salt
- 30g** finely chopped, crystallised ginger
- 170g** unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
- 60ml** treacle
- 135g** light brown sugar
- 50g** granulated sugar
- 1** large egg, room temperature
- 1** teaspoon pure vanilla extract
- ½** cup demerara sugar

1. Preheat oven to 175°C with racks in the lower and upper thirds of the oven. Line two baking sheets with parchment paper.
2. Put the flour, baking soda, spices, and salt into a medium mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 to fully combine, at least 30 seconds. Add the chopped ginger and mix on Speed 1 to coat; reserve.
3. Put the butter and molasses into a large mixing bowl. Mix, starting at Speed 2 and increasing to Speed 4, until homogenous, about 2 minutes. Scrape down the sides of the bowl and then add the sugars.
4. Mix on Speeds 2 to 4 until very light, where it seems that much of the sugar has dissolved into the butter/molasses, about 2 minutes. Add the egg, mixing on Speeds 2 to 3, and then the vanilla extract. Add the dry ingredients and mix on Speed 2 until just combined.
5. Put the demerara sugar into a shallow bowl or baking pan.
6. Scoop the dough into evenly sized, golf-ball rounds. Roll in the demerara sugar and then place the sugared dough on a parchment-lined tray or baking sheet. Gently press each round down with the bottom of a clean glass.
7. Bake in the preheated oven until just set at the edges, about 12 to 15 minutes. Allow pans to cool before baking remaining dough.

Blueberry Cheesecake Bars

Cheesecake bars are a great alternative to making a full cheesecake. They are less fussy to prepare (no springform pan needed) and are easier to serve to a crowd. The blueberries and jam can be substituted with other berries, such as raspberries or strawberries, or you can do a mixture of the three.

Crust:

120g **biscuit crumbs**
2 **tablespoons granulated sugar**
½ **teaspoon ground cinnamon**
 Pinch salt
80g **unsalted butter, melted and cooled to room temperature**

Filling:

450g **cream cheese**
200g **granulated sugar**
¼ **teaspoon salt**
4 **large eggs, at room temperature**
120ml **sour cream, room temperature**
2 **teaspoons vanilla extract**

Topping:

blueberry preserves
fresh blueberries

1. Preheat oven to 175°C with the rack in the middle position. Coat the inside of a 9-inch square baking pan with the softened butter or nonstick cooking spray. Line with parchment paper, leaving a 1- to 2-inch overhang (this will assist in removing the bars after they have baked and chilled). Reserve.
2. Prepare the crust. Put biscuit crumbs, sugar, cinnamon, salt, and melted butter in a small mixing bowl. With the beaters, mix on Speed 1 until the mixture comes together. Pat crumb crust evenly into the bottom of the prepared pan, using the bottom of a glass, if necessary, to make it even. Put in the preheated oven and bake for about 8 to 10 minutes, until the crust is just set. Allow to cool while preparing the filling. Reduce oven temperature to 140°C.
3. Wipe the beaters of crumbs. Put the cream cheese into a large mixing bowl. Starting on Speed 1 and increasing to Speed 3, mix until very smooth – you want to be sure there are no lumps. Scrape the mixing bowl and beaters. While mixing on Speed 3, gradually add the sugar, about ¼ cup at a time, and the salt, mixing until very smooth. Add the eggs, one at a time, mixing on Speeds 2 to 3, being sure each is fully incorporated into batter before adding the next. Scrape down the bowl and beaters and then add the sour cream and vanilla extract, mix on Speeds 2 to 3 until combined.
4. Transfer the cream cheese filling to the pan, on top of the cooled crust, and then dollop the blueberry preserves on top. Using the tip of a knife, or a

toothpick or skewer, swirl in the preserves to make an attractive design. Top with the blueberries, pressing in slightly.

5. Put the filled pan into the preheated oven and bake until just set, about 60 to 65 minutes.
6. Remove and cool to room temperature. Cover with plastic wrap and chill overnight prior to removing from the pan, cutting, and serving.

Classic Whipped Cream

Whether for topping ice cream and pie, or as a dip for fruit, everyone should have a foolproof formula for a basic, sweetened whipped cream.

235ml **double cream, well chilled**
30g **icing sugar, sifted**
1 **teaspoon vanilla extract**
 Pinch fine sea salt

1. Put double cream into a large mixing bowl.
2. Using the whisk, start whipping cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 3, for about one minute so that the cream has some body. Add the sifted sugar and vanilla extract and continue to whip to Speed 7, until cream holds stiff peaks, about 1½ minutes.

Simple Chocolate Mousse

A decadent treat that is so easy, it will be your new go-to dessert. This can also be flavored using a number of different liqueurs, such as coffee or fruit-based.

Makes about 950ml

340g **dark chocolate (or a mixture of the two), finely chopped**
590ml **double cream**
2 **teaspoons vanilla extract**

1. Put the chocolate into a large, heatproof mixing bowl. Pour half of the double cream into a small saucepan and bring just to a boil. Pour the scalded cream over the chocolate and stir, so that chocolate is completely melted and smooth. Let chocolate cool to room temperature.
 2. Put the remaining double cream and vanilla extract into a separate, large mixing bowl. Using the whisk, start whipping the cream on Speed 1, gradually increasing to Speed 7 until cream holds medium peaks, about 3 minutes in total.
 3. Carefully fold the whipped cream into the cooled chocolate mixture in three additions by using a large rubber spatula until mixture is homogenous. Transfer to individual serving dishes, cover with plastic wrap and chill for about 30 minutes prior to serving.
-

Pizza/Focaccia Dough

One of the simplest doughs to prepare at home to take your pizza night to the next level. And if shaping pizza is not your thing, we give instructions on how to turn this into a delicious, herby focaccia.

Enough for two 10-inch pizzas

315ml warm (30-40°C) water
2¼ teaspoons active dry yeast
1 teaspoon granulated sugar
400g plain flour
2 teaspoons salt
2 tablespoons extra virgin olive oil

For Focaccia:

1 tablespoon extra virgin olive oil
2 tablespoons chopped fresh rosemary
½ teaspoon salt

1. Put the warm water, yeast, and sugar into a large mixing bowl. Stir to dissolve the yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive. In a separate bowl, combine flour and salt. Using the beaters, mix on Speed 1 for 20 to 30 seconds; reserve.
2. Add the 2 tablespoons of olive oil and 50g flour to the yeast mixture. Using the dough hooks, mix on Speed 1 until smooth, about 30 to 40 seconds. Running on Speed 2, continue to add the remaining flour mixture, 50g at a time, mixing completely, about 30 to 40 seconds, until no flour is visible after each addition. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, it will become a dough ball. After all the flour mixture has been incorporated, and the dough has formed a dough ball that cleans the sides of the mixing bowl, knead at Speed 3 for an additional minute.
3. Lightly dust the dough with flour and place it in a large mixing bowl covered with either a damp towel or plastic wrap. Allow to rise in a warm place for about 45 minutes, or until the dough has doubled in size.
4. Put the dough on a lightly floured surface and gently punch down. Shape into desired size(s) for pizza, or use for preparing calzones (see Cuisinart.co.uk for recipe ideas).
5. For focaccia, press dough into an oiled 13 x 9-inch baking pan, or a rimmed baking pan. Lightly cover with plastic wrap and allow to rise for an additional 45 minutes – dough will be nice and puffy. Preheat oven to 220°C with the rack in the middle position. Brush the remaining 1 tablespoon of olive oil on top of the dough and, using your fingers, make indentations all over the dough. Sprinkle with the rosemary and salt. Bake for about 18 to 20 minutes, or until nicely golden.

Cuisinart Classic White Bread

Spoil your family with homemade bread.

Makes 1 loaf (10 servings)

235ml warm water (30-40°C)
2¼ teaspoons active dry yeast
1½ teaspoons granulated sugar
220g plain flour
1 teaspoon salt
2 tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces, room temperature
Nonstick cooking spray or unsalted butter, softened, for greasing the loaf pan

1. Put the warm water, yeast, and sugar into a large mixing bowl. Stir to dissolve the yeast and let stand for 5 to 10 minutes. Mixture will foam and bubble – this means the yeast is active and alive.
2. Put the flour and salt into a separate mixing bowl. Using the beaters, mix on Speed 1 for 20 to 30 seconds; reserve.
3. Using the dough hooks, mix the yeast mixture on Speeds 1 to 2 while adding the flour/salt, 50g at a time. Mix in each addition of flour well, before adding the next, so that no flour is visible in between. The dough at first will be a batter, and slowly, as the flour is added, the batter will form a dough ball and clean the sides of the mixing bowl.
4. Once all of the flour has been incorporated, add the butter and knead on Speed 3 for about 2 minutes. Dust the dough ball lightly with flour and place it in a resealable food storage bag, pressing out any air before sealing. Let rise in a warm, draft-free place until doubled in size, about 1 hour.
5. Lightly coat one standard loaf pan with cooking spray or unsalted butter. Punch dough to deflate. Shape into loaf and place in prepared pan. Cover and let rise until nearly doubled, about 1 hour.
6. About 15 minutes before baking, preheat oven to 200°C. Place loaf in preheated oven and bake for 30 to 35 minutes, until bread is browned and sounds hollow when tapped. Remove from loaf pan and cool on a wire rack. Bread slices best when allowed to cool completely before cutting. If top of bread is too crispy for your taste, brush with butter for a softer crust.

PRÉCAUTIONS SIM PORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, prenez toujours des précautions de sécurité de base, notamment:

1. **Lire toutes les instructions.**
2. **Éteindre l'appareil et le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le démontage de pièces et avant le nettoyage. Pour le débrancher, se munir de la prise et la tirer de la prise murale. Ne jamais tirer le cordon d'alimentation.**
3. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne placez pas le boîtier de moteur ou le cordon du batteur dans l'eau ou tout autre liquide. Si le boîtier du mixeur plongeant ou le cordon tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise. **Ne plongez pas votre main dans le liquide.**
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas au moins 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés. Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
6. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers potentiels.
7. L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et similaires telles que: la cuisine des employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les fermes, les clients des hôtels, des motels et autres environnements de type résidentiel, les environnements de type chambre d'hôte et petit déjeuner.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
9. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et d'autres ustensiles hors de portée des fouets et des autres accessoires durant le fonctionnement pour réduire les

risques de blessures et/ou de dommages au batteur.

10. Retirez tous les accessoires du mixeur avant le nettoyage.
11. N'utilisez pas d'appareils dont le cordon ou la prise sont endommagés, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou s'il tombe ou est endommagé de quelque façon. Contactez le fabricant via le numéro de téléphone de son service client pour plus d'informations sur les contrôles, les réparations et les ajustements.
12. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Cuisinart peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des risques de blessures.
13. Ne pas utiliser en extérieur ou dans des lieux où le cordon ou le batteur peut rentrer en contact avec l'eau durant son utilisation.
14. Pour éviter la possibilité que le batteur ne sorte accidentellement de la zone de travail, ce qui pourrait endommager le batteur ou causer des blessures, ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
15. Pour éviter les dommages au cordon et les risques d'incendie et d'électrocution, ne laissez pas le cordon entrer en contact avec les surfaces chaudes, notamment la table de cuisson.
16. Utilisez l'étui de rangement pour ranger le batteur et ses accessoires.
17. **Avertissement:** Ne pas introduire de couteau, de cuillère en métal, de fourchette, etc. dans le bol pendant l'opération.
18. **Note:** La durée maximale de fonctionnement par cycle est de 5 minutes. Un temps de repos minimum de 15 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT ATTENTION

La puissance nominale maximale est basée sur l'accessoire qui consomme la plus grande charge (puissance ou courant) ; d'autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins de puissance ou de courant.

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

Moteur DC 200 watts

Assez puissant pour casser la pâte à cookie ou le beurre qui sortent du réfrigérateur.

Confort optimal

Conçu pour travailler plus, pour vous. La forme du batteur vous assure la puissance et l'équilibre maximaux. La poignée vous procure un confort et un contrôle inégalés, même lorsque le mélange dure longtemps.

Rétroaction automatique

Pas besoin de booster la puissance. Un mécanisme de rétroaction électronique fournit automatiquement une puissance supplémentaire lorsque cela est nécessaire. Ainsi, le batteur ne se bloquera pas, même en cas de mélanges épais.

SmoothStart®

Quand le batteur est allumé, les fouets commencent à tourner très lentement pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent.

Facile à nettoyer

Le batteur 7 vitesses Power Advantage® présente une base lisse et sellée qui se nettoie instantanément à l'aide d'un chiffon.

1. Contrôle de la vitesse

Contrôle des vitesses du bout des doigts.

2. Cordon rotatif

Le cordon unique pivotera librement et confortablement pour une utilisation à la main droite ou gauche.

3. Levier d'éjection des fouets

Idéalement positionné pour une éjection aisée des fouets ou crochets.

4. Patin

Permet au batteur d'être posé droit sur le plan de travail.

5. Fouets faciles à nettoyer

Deux fouets ultra larges pour une aération et un mélange faciles. Conçus sans tige centrale pour empêcher les ingrédients de se bloquer dans les fouets. Les fouets sont faciles à nettoyer et passent au lave-vaisselle.

6. Fouet ballon

Parfait pour fouetter la crème épaisse ou les blancs d'œufs. Peut également être utilisé pour tout ce que vous devriez normalement fouetter à la main, comme la pâte à crêpes ou les œufs en omelette.

7. Crochets

Pour préparer et pétrir les pâtes comme les pâtes à pizza et à pain. Facile à nettoyer et compatible lave-vaisselle.

8. Boîte de rangement

Pour ranger le batteur et ses accessoires.

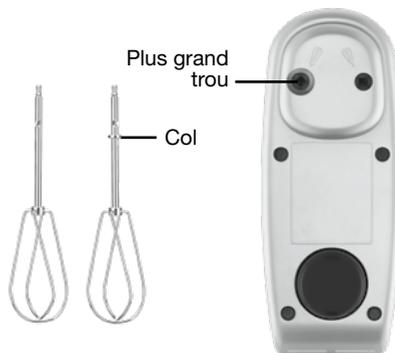
UTILISATION, SOIN ET ENTRETIEN

UTILISER LE BATEUR

Insérer les fouets et les crochets

Insérez les fouet ou les crochets avec col dans le plus grand trou du batteur éteint et débranché. Poussez le fouet ou le crochet à l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Insérez le fouet ou le crochet sans col dans le plus petit trou.

Poussez le fouet ou le crochet à l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



Insérer le fouet ballon

Tenez le fouet ballon par sa tige et insérez-le dans l'un des deux trous du batteur éteint et débranché. Poussez le fouet jusqu'à ce que vous entendiez un clic. **NE PUSSEZ PAS LE FOUET DANS LA SORTIE DES FILS, CAR VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LES FILS.**

Allumer/éteindre le batteur

Branchez le batteur dans la prise. Réglez l'interrupteur sur ON. Le batteur commencera immédiatement à mélanger à vitesse 1. Pour éteindre le batteur, réglez l'interrupteur sur OFF.

Changer les vitesses

Faites glisser l'interrupteur entre les 7 vitesses de contrôle pour augmenter ou réduire la vitesse.

Attacher et retirer la boîte de rangement du batteur

1. Placez les accessoires dans la boîte, puis glissez-y le cordon.
2. Alignez la languette à l'arrière de la boîte avec la fente inférieure à l'arrière du batteur. Appuyez délicatement sur l'avant du batteur pour le glisser dans la boîte.
3. Pour retirer le batteur de la boîte, tenez-la fermement, poussez légèrement vers l'arrière du batteur tout en soulevant le batteur de l'avant. Retirez le batteur de la languette située à l'arrière de la boîte.

Retirer tous les accessoires

Débranchez l'appareil éteint de la prise murale. Soulevez le levier d'éjection des fouets et retirez les accessoires du batteur.

NETTOYAGE

1. Lavez les fouets, les crochets et le fouet ballon après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
2. **NE PLACEZ JAMAIS LE BOÎTIER DU MOTEUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE POUR LE NETTOYER.**
Essuyez-le avec un chiffon ou une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
3. Quand vous ne l'utilisez pas, votre batteur doit être éteint, essuyé et rangé dans un lieu sécurisé, sec et hors de portée des enfants. Utilisez la boîte de rangement fournie avec le batteur.

ENTRETIEN

Tout autre service de maintenant doit être réalisé par un représentant autorisé.

REMARQUE: N'UTILISEZ PAS LE BATTEUR CUISINART® AVEC DES USTENSILES ANTI-ADHÉSIFS.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

TECHNIQUES DE MÉLANGE

Pour les accessoires de mélange uniquement

REMARQUE: Le fouet ballon s'utilise uniquement pour un fouettage léger. Pour toute autre tâche de mélange, utilisez les fouets ou les crochets.

Vitesse 1

- Commencer à mixer la plupart des ingrédients
- Commencer à fouetter la crème
- Commencer à monter les blancs d'œufs
- Incorporer des crèmes et blancs d'œufs délicats dans les pâtes
- Mélanger les pâtes à muffins et à pancakes

Vitesse 2

- Ajouter des noix, des pépites et des fruits secs aux pâtes
- Tamiser et aérer les ingrédients secs
- Ajouter les ingrédients secs aux pâtes
- Mélangez les pâtes à cookie épaisses
- Commencer à pétrir les pâtes levées

Vitesse 3

- Intégrer le beurre froid aux ingrédients secs (pour les pâtes à tarte, les biscuits et les pâtisseries)
- Mélanger les pâtes à gâteau

- Fouetter les pommes de terre/la courge cuites
- Finir de pétrir les pâtes levées

Vitesse 4

- Mélangez la pâtes à cookie
- Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et aérien
- Ajouter les œufs aux pâtes

Vitesse 5

- Finir de mélanger les glaçages
- Battre les œufs entiers/jaunes d'œufs

Vitesse 6

- Montez les blancs d'œufs

Vitesse 7

- Finir de fouetter la crème
- Finir de fouetter les meringues et les blancs d'œufs

RECETTES

Petit-déjeuner

Crêpes avec crème au citron et fruits frais. 11

Scones au citron et aux graines de pavot 11

Salé

Guacamole. 12

Purée de pommes de terre crémeuses. 12

Sucré

Shortbread classique 12

Biscuits au gingembre. 13

Barres de cheesecake à la myrtille 13

Crème Chantilly classique. 14

Mousse au chocolat simple 14

Pains/Pâtes

Pâte à pizza/focaccia 15

Pain blanc classique Cuisinart 15

Crêpes avec crème au citron et fruits frais

La crème au citron est aussi délicieuse pour le petit-déjeuner que pour le dessert, mais les crêpes peuvent également être garnies d'ingrédients salés, comme des œufs brouillés et des légumes.

Pour 18 crêpes garnies

Pâte à crêpe:

- 4** cuillères à soupe (113 g) de **beurre doux, en cuillères à soupe**
- 240g** de **lait écrémé, à température ambiante**
- 90g** de **farine ordinaire**
- ½** **cuillère à café de gros sel**
- 1** **cuillère à soupe de sucre en poudre**
- 3** **gros œufs, à température ambiante**
- 1** **cuillère à café d'extrait de vanille pure**
- 1** **cuillère à café de beurre doux, à température ambiante**

Crème au citron:

- 120g** de **crème fraîche, froide**
- 1½** **cuillère à café d'extrait de vanille pure**
- 59g** de **sirop d'érable véritable 1 pincée de sel fin**
- 123g** **yaourt nature au lait entier**
- 1** **cuillère à café de zeste de citron râpé**
- 1** **cuillère à café de jus de citron frais**
- 2** **bananes moyennes, finement coupées**
- 450g** de **fraises fraîches, sans la queue et finement tranchées**

Sucre glace, pour le service (facultatif)

1. Préparer les crêpes : Placez le beurre et le lait dans une petite casserole sur feu doux. Quand le beurre est fondu, retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
2. Pendant que le mélange beurre/lait chauffe, placez la farine, le sel et le sucre dans un bol moyen. Utilisez les fouets, battez à vitesse 1 à 2 pour mélanger, environ 30 secondes. Ajoutez les œufs et l'extrait de vanille, et battez jusqu'à obtenir une pâte épaisse et collante. Pendant que vous mélangez à vitesse 2, incorporez le mélange lait-beurre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant un minimum de 30 minutes, ou toute la nuit.
3. Pendant que la pâte repose, juste avant de cuire les crêpes, préparez la garniture. Placez la crème fraîche dans un saladier moyen. En commençant à vitesse 1 et en augmentant progressivement jusqu'à la vitesse 7, fouettez la crème jusqu'à obtenir des pics moyennement fermes, environ 1 minute. Ajoutez l'extrait de vanille, le sirop d'érable et le sel et battez à vitesses 1 à 3 jusqu'à incorporation

totale. Ajoutez les ingrédients restants, à l'exception des fruits, et battez à vitesse 1 jusqu'à incorporation totale. Réservez.

4. Cuire les crêpes. Fouettez brièvement la pâte à crêpe en utilisant les fouets à vitesse 2 pour éliminer les éventuels grumeaux. En cas de grumeaux, passez à travers un tamis fin. Mettez à chauffer une poêle à crêpe ou une poêle de 20 à 25cm sur feu moyen à moyen-chaud. Une fois la poêle chaude, ajoutez la cuillère à café de beurre. Inclinez la poêle pour répartir uniformément le beurre ; laissez la poêle sur le feu pendant 30 secondes supplémentaires. Ajoutez une petite quantité de pâte, environ ¼ d'une louche, et faites tourner la poêle rapidement et uniformément pour que la pâte à crêpe recouvre d'une fine couche la totalité de la surface. Laissez cuire jusqu'à ce qu'elle se fige, environ 2 minutes (traditionnellement, la crêpe ne doit pas brunir). Retournez et laissez cuire de l'autre côté, pas plus de 30 secondes. Débarrassez la crêpe et répétez avec le reste de la pâte.
5. Pour servir, placez 2 cuillères à soupe de la crème de citron au cœur de chaque crêpe et complétez avec une portion de bananes et de fraises. Repliez les côtés de la crêpe sur les fruits. Saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez, et servez.

Scones au citron et aux graines de pavot

Pas trop sucrés, ces scones sont parfaits avec une tasse de thé bien chaude le matin.

Pour 8 scones

- 60g** de **farine à gâteau, plus pour la mise en forme**
- 2** **cuillères à soupe de sucre en poudre**
- 1½** **cuillère à café de levure chimique**
- ¼** **de cuillère à café de bicarbonate de soude**
- 1** **cuillère à café de gros sel**
- Le zeste râpé de 1 citron (environ 1 cuillère à soupe)**
- 2** **cuillères à soupe de graines de pavot (environ)**
- 224g** de **babeurre**
- 1** **gros œuf**
- 6** **cuillères à soupe de beurre doux, en cubes de 1,5cm, à température ambiante (environ 5 à 10 minutes, assurez-vous que le beurre n'est pas trop mou)**
- Dorure à l'œuf (1 gros œuf plus 1 cuillère à café d'eau, bien mélangé)**
- Sucre turbinado, à saupoudrer**

1. Placez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate, le sel, le zeste et les graines de pavot dans un grand saladier. À l'aide des fouets, battez les ingrédients secs à vitesse 1 pour bien mélanger. Réservez.
2. Placez le babeurre et l'œuf dans un petit bol. Mélangez à vitesse 1, réservez. Ajoutez le beurre aux ingrédients secs et mélangez à vitesse 3 jusqu'à obtenir un mélange grossier. Réduisez à la vitesse 1. Durant le mélange, ajoutez lentement les ingrédients liquides et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit à peine incorporée. Ne mélangez pas trop.
3. Versez le mélange sur un plan de travail/une grande planche propre. Pliez la pâte délicatement sur elle-même plusieurs fois puis formez un cylindre de 25cm. À l'aide d'un couteau aiguisé, découpé 8 pièces homogènes. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'un torchon léger et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum, voire toute la nuit.
4. Préchauffez le four à 205°C. Brossez chaque scone avec la dorure à l'œuf et saupoudrez de sucre turbinado.
5. Faites cuire au milieu du four chaud pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les scones soient dorés. Laissez refroidir avant de servir.

Guacamole

Notre guacamole est parfait pour le match du dimanche ou à servir avec des quesadillas pour un dîner festif.

- 1** gousse d'ail, épluchée
- ½** piment jalapeño, sans les graines et découpé en morceaux de 2,5cm
- ½** petit oignon, en morceaux de 2,5cm
- 1** cuillère à soupe de feuilles de coriandre fraîches
- 3** avocats mûrs, coupés en deux, dénoyautés, épluchés, grossièrement hachés
- 1** Cuillère à soupe de jus de citron vert frais
- ½ à 1** cuillère à café de gros sel

1. Placez tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans un saladier moyen. Utilisez les fouets, battez à vitesse 1 à 2 jusqu'à ce que le mélange commence à ramollir, environ 15 à 20 secondes. Continuez à mixer jusqu'à obtenir la texture désirée, 20 à 30 secondes de plus.
2. Goûtez et ajustez l'assaisonnement selon vos goûts. Servez immédiatement.

Purée de pommes de terre crémeuses

Cette recette est un peu comme une toile blanche. Elle est simple mais vous pouvez y ajouter des saveurs ou des toppings, comme de la ciboulette ou de l'oignon vert haché, des morceaux de bacon grillés ou du cheddar râpé.

- 1,10** kilos de pommes de terre à purée pelées et coupées en morceaux de 2,5cm
- 123g** de lait entier, à température ambiante
- 2** cuillères à soupe de beurre doux, en cubes de 2,5cm, à température ambiante
- ¾** cuillère à café de gros sel
- ½** cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 80g** mascarpone ou crème fraîche, à température ambiante

1. Placez les pommes de terre dans un faitout grand ou moyen ; ajoutez de l'eau froide pour couvrir les pommes de terre de 5cm. Mettez sur feu moyen-chaud pour porter à ébullition, réduisez jusqu'à frémissement jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres.
2. Égouttez les pommes de terre et remettez-les dans le faitout. Utilisez les fouets, battez à vitesse 1 à 2 pour obtenir la consistance souhaitée, environ 30 secondes. Ajoutez les ingrédients restants et battez à vitesse 2 à 3 jusqu'à incorporation totale.
3. Goûtez et ajustez l'assaisonnement selon vos préférences.

Shortbread classique

Cette recette se base sur le shortbread traditionnel, pas trop sucré, un peu salé et coupé en barres ou en parts. Il est parfait avec une tasse de thé pour un moment de détente.

Pour 16 shortbreads

- 120g** de farine ordinaire
- 1** cuillère à café de sel
- 16** cuillères à soupe (225 g) de beurre de bonne qualité (doux ou demi-sel selon vos préférences), à température ambiante et en cubes
- 75g** de sucre glace, tamisé
- ½** cuillère à café d'extrait de vanille pure
- Sucre à chouquettes avec une pincée de sel, à saupoudrer**

1. Préchauffez le four à 150°C. Beurrez un moule à gâteau rond ou carré ou un moule à tarte de 22cm (si vous utilisez un moule à gâteau, vous pouvez

- chemiser le fond du moule avec un rond de papier sulfurisé si vous le souhaitez).
- Placez la farine et le sel dans un saladier moyen. Mélangez à vitesse 1 pour incorporer complètement, environ 30 secondes.
 - Placez le beurre et le sucre dans un grand saladier. Mélangez à vitesses 1 à 4 pour obtenir une texture crémeuse. Ajoutez l'extrait de vanille, battez à vitesses 2 à 3 jusqu'à incorporation totale, puis, tout en mélangeant à vitesse 2, ajoutez les ingrédients secs en 2 à 3 fois. La pâte ne doit pas être complètement homogène, mais former des morceaux ; ne mélangez pas trop à cette étape.
 - Transférez la pâte dans le moule et appuyez pour recouvrir totalement le fond. La pâte sera très collante, alors placez un morceau de papier sulfurisé sur la pâte (pour que vos mains ne collent pas à la pâte) et lissez le dessus. Une fois lisse, piquez le dessus de la pâte à l'aide des dents d'une fourchette. Saupoudrez du mélange de sucre/sel.
 - Faites cuire pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés, et la pâte toujours molle.
 - Coupez immédiatement le shortbread dans la forme souhaitée (traditionnellement en barres ou en parts).
 - Laissez refroidir avant de servir.
- Préchauffez le four à 175°C en plaçant des plaques en haut et en bas du four. Chemisez les deux plaques de papier sulfurisé.
 - Placez la farine, le bicarbonate de soude, les épices et le sel dans un saladier moyen. Utilisez les fouets, battez à vitesse 1 pour mélanger complètement, environ 30 secondes. Ajoutez le gingembre haché et battez à vitesse 1 pour les incorporer ; réserver.
 - Placez le beurre et la mélasse dans un grand saladier. Mélangez, en commençant à vitesse 2, jusqu'à la vitesse 4, jusqu'à obtenir un mélange homogène, environ 2 minutes. Râclez les bords du saladier et ajoutez les sucres.
 - Mélangez à vitesses 2 à 4 pour obtenir une texture légère, quand la majorité du sucre semble s'être dissout dans le mélange beurre/mélasse, environ 2 minutes. Ajoutez l'œuf, battez à vitesses 2 à 3 et ajoutez l'extrait de vanille. Ajoutez les ingrédients secs et battez à vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit à peine incorporé.
 - Placez le sucre turbinado dans un cul-de-poule ou un moule à gâteau.
 - Formez des boules de pâte homogènes de la taille d'une balle de golf. Roulez-les dans le sucre turbinado. Et placez la pâte sucrée sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Appuyez délicatement sur chaque boule avec la base d'un verre propre.
 - Faites cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce que les bords soient à peine cuits, environ 12 à 15 minutes. Laissez les plaques refroidir avec de cuire le reste de la pâte.

Biscuits au gingembre

Plus qu'un biscuit au gingembre classique. Il est sublimé par des morceaux de gingembre cristallisé pour créer un biscuit tendre et épicé.

Pour environ 2½ cookies

270g	de farine ordinaire
1	cuillère à café de bicarbonate de soude
1	cuillère à soupe de gingembre moulu
1	cuillère à café de cannelle en poudre
½	cuillère à café de quatre-épices
¾	cuillère à café de gros sel
45g	de gingembre cristallisé, finement haché
12	cuillères à soupe (170 g) de beurre doux, en cubes de 2,5cm, à température ambiante
70g	de mélasse
156g	de cassonade
50g	de sucre en poudre
1	gros œufs, à température ambiante
1	cuillère à café d'extrait de vanille pure
66g	de sucre turbinado

Barres de cheesecake à la myrtille

Les barres de cheesecake offrent l'alternative parfaite à un cheesecake entier. Elles sont plus faciles à préparer (pas besoin de moule à charnières) et plus faciles à servir.

Les myrtilles et la confiture peuvent être remplacées par d'autres fruits, comme des framboises ou des fraises, ou un mélange des trois.

Fond:	
105g	de miettes de graham crackers (si vous réduisez vos propres graham crackers en miettes, il s'agit de l'équivalent de 8 plaques complètes de graham cracker)
2	cuillères à soupe de sucre en poudre
½	cuillère à soupe cannelle en poudre pincée de gros sel
70g	de beurre doux, fondu et refroidi à température ambiante

Garniture:

- 450g** de cream cheese, à température ambiante, coupé en quarts
- 200g** de sucre en poudre
- ¼** de cuillère à café de gros sel
- 4** gros œufs, à température ambiante
- 123g** de crème aigre, à température ambiante
- 2** cuillères à café d'extrait de vanille pure

Dressage:

- 78g** de confiture de myrtilles
- 50g** de myrtilles fraîches

1. Préchauffez le four à 175°C. Graissez l'intérieur d'un moule carré de 22cm à l'aide de beurre mou ou de spray de cuisson anti-adhésif. Chemisez de papier sulfurisé, en le laissant dépasser de 2,5 à 5cm (cela vous permettra de démouler les barres une fois cuites et refroidies)/ Réservez.
2. Préparez le fond. Placez les miettes de graham cracker, le sucre, la cannelle, le sel et le beurre fondu dans un petit saladier. Mélangez à vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Tassez le fond de façon homogène au fond du plat préparé à l'aide de la base d'un verre, si nécessaire, pour un résultat homogène. Placez au milieu du four préchauffé et laissez cuire 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le fond ait à peine pris. Laissez refroidir pendant que vous préparez la garniture. Réduisez la température du four à 120°C.
3. Éliminez les miettes des les fouets. Placez le cream chesse dans un grand saladier. En commençant à vitesse 1 et en augmentant jusqu'à la vitesse 3, mixez jusqu'à obtenir un mélange bien lisse ; assurez-vous qu'il n'y ait pas de grumeaux. Raclez le saladier et les fouets. En battant à vitesse 3, ajoutez progressivement le sucre, en quatre fois, ainsi que le sel, et mixez jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez les œufs, un à un, en battant à vitesse 2 à 3, en vous assurant qu'ils soient bien incorporés avant d'ajouter le suivant. Raclez le saladier et les fouets puis ajoutez la crème aigre et l'extrait de vanille, mélangez à vitesse 2 à 3 jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Transférez la garniture au cream cheese dans le moule, sur le fond refroidi, puis ajoutez la confiture de myrtilles sur le dessus.
À l'aide de la pointe d'un couteau, d'un cure-dent ou d'une brochette, réalisez des tourbillons pour créer un motif marbré. Ajoutez les myrtilles, en appuyant légèrement.
5. Placez le moule rempli au milieu du four préchauffé et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit à peine figé, 60 à 65 minutes.
6. Sortez du four et laissez refroidir à température ambiante. Recouvrez de film alimentaire et placez au frais toute une nuit avant de démouler, couper et servir.

Crème Chantilly classique

Pour agrémenter une coupe de glace ou une tarte, ou pour y tremper des fruits, la crème Chantilly est une recette qu'il faut avoir dans ses tiroirs.

- 125g** de crème épaisse, bien froide
- 50g** de sucre glace, tamisé
- 1** cuillère à café d'extrait de vanille pur 1 pincée de sel fin

1. Placez la crème fraîche dans un grand saladier.
2. À l'aide du fouet ballon, commencez à fouetter la crème à vitesse 1, et augmentez progressivement jusqu'à vitesse 3 pendant environ une minute pour que la crème gagne en consistance. Ajoutez le sucre tamisé et l'extrait de vanille et continuez à fouetter jusqu'à la vitesse 7, jusqu'à ce que la crème forme des becs fermes, environ 1 minute et demie.

Mousse au chocolat simple

Un dessert gourmand et si facile à réaliser, vous ne pourrez plus vous en passer. Vous pouvez aussi aromatiser avec différentes liqueurs, comme une liqueur de café ou de fruit.

Pour quatre portions environ

- 340g** de chocolat noir doux ou corsé (ou un mélange des deux), finement haché
- 600g** de crème fraîche
- 2** cuillères à café d'extrait de vanille pur

1. Placez le chocolat dans un grand saladier résistant à la chaleur. Versez 240 gde la crème fraîche dans une petite casserole et portez à ébullition. Versez immédiatement la crème chaude sur le chocolat et mélangez pour que le chocolat soit entièrement fondu et que le mélange soit lisse. Laissez le chocolat refroidir à température ambiante.
2. Placez le reste de la crème fraîche et l'extrait de vanille dans un grand saladier. À l'aide du fouet ballon, commencez à fouetter la crème à vitesse 1 en augmentant progressivement jusqu'à vitesse 7 jusqu'à obtenir des becs moyen, soit environ 3 minutes au total.
3. Incorporez délicatement la crème fouettée dans le mélange de chocolat froid en trois fois à l'aide d'une grande spatule en silicone jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Transférez dans des ramequins, couvrez de film alimentaire et laissez refroidir environ 30 minutes avant le service.

Pâte à pizza/focaccia

L'une des pâtes les plus simples à faire à la maison pour des soirées pizza inoubliables. Et si vous n'avez pas envie de préparer des pizzas, nous vous donnons les instructions pour en faire une délicieuse focaccia.

320ml d'eau chaude(37 à 43°C)

2¼ cuillères à café de levure sèche active

1 cuillère à café de sucre en poudre

420g de farine à pain ou ordinaire

2 cuillères à café de gros sel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra

Pour la focaccia:

1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra

2 cuillères à soupe de romarin frais ciselé

½ cuillère à café de gros sel

1. Placez l'eau chaude, la levure et le sucre dans un grand saladier. Mélangez pour dissoudre la levure et laissez reposer 5 à 10 minutes. Le mélange va mousser et faire des bulles, ce qui signifie que la levure est active et vivante.
2. Dans un autre bol, associez la farine et le sel. Utilisez les fouets, battez à vitesse 1 pendant 20 à 30 secondes, réservez. Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 60g de farine au mélange à base de levure. À l'aide des crochets, mélangez à vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit homogène, environ 30 à 40 secondes. Passez à la vitesse 2 et continuez à ajouter progressivement la farine, 60g par 60g, en mélangeant complètement, environ 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que la farine soit parfaitement incorporée après chaque ajout. La pâte sera tout d'abord liquide, avant de commencer à former une boule après l'ajout de la farine. Une fois la totalité de la farine incorporée, et quand la pâte forme une boule qui se détache des bords du saladier, pétrissez à vitesse 3 pendant une minute supplémentaire.
3. Saupoudrez légèrement la pâte de farine et placez-la dans un grand saladier recouvert d'un torchon humide ou de film alimentaire. Laissez gonfler au chaud pendant environ 45 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
4. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée et appuyez légèrement dessus. Formez-la comme souhaité pour réaliser des pizzas, ou utilisez la pâte pour préparer des calzons (rendez-vous sur Cuisinart.com pour des idées de recettes).
5. Pour la focaccia, insérez la pâte dans une plaque huilée de 33 x 22cm, ou une plaque à bord haut. Couvrez légèrement de film alimentaire et laissez gonfler pendant 45 minutes de plus (la pâte sera bien gonflée). Préchauffez le four à 220°C. Appliquez la cuillère à soupe d'huile d'olive restante au pinceau sur la pâte et, à l'aide de vos doigts, réalisez des trous dans la pâte. Saupoudrez de romarin et de sel.

Faites cuire au milieu du four chaud pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Pain blanc classique Cuisinart

Faites plaisir à votre famille avec du pain maison.

Pour 1 pain (10 portions)

1 236 ml d'eau chaude(40 à 43°C)

2¼ cuillères à café de levure sèche active

1½ cuillère à café de sucre en poudre

120g de farine ordinaire

1 cuillère à café de gros sel

2 cuillères à soupe de beurre doux, en cubes de 2,5cm, à température ambiante
Spray de cuisson ou beurre doux, mou, pour graisser le moule à pain

1. Placez l'eau chaude, la levure et le sucre dans un grand saladier. Mélangez pour dissoudre la levure et laissez reposer 5 à 10 minutes. Le mélange va mousser et faire des bulles, ce qui signifie que la levure est active et vivante.
2. Placez la farine et le sel dans un autre saladier. Utilisez les fouets, battez à vitesse 1 pendant 20 à 30 secondes, réservez.
3. À l'aide des crochets, mélangez le mélange à base de levure à vitesse 1 à 2 tout en ajoutant la farine/sel, 60g par 60g. Incorporez bien chaque portion de farine avant d'ajouter la suivante, de sorte qu'aucune trace de farine ne reste. La pâte sera tout d'abord liquide, avant de commencer à former une boule après l'ajout de la farine et de se détacher des bords du saladier.
4. Une fois la totalité de la farine incorporée, ajoutez le beurre et pétrissez à vitesse 3 pendant environ 2 minutes. Saupoudrez légèrement la boule de pâte de farine et placez-la dans un sachet refermable en faisant sortir l'air avant de le fermer. Laissez pousser dans un lieu chaud, non aéré jusqu'à ce que la pâte double de volume, environ 1 heure.
5. Enduisez légèrement un moule à pain standard de spray de cuisson ou de beurre doux. Appuyez sur la pâte pour la dégonfler. Formez un pain et placez-le dans le moule préparé. Couvrez et laissez gonfler jusqu'au double du volume, environ 1 heure.
6. Environ 15 minutes avant la cuisson, préchauffez le four à 205°C. Placez le pain dans le four chaud et laissez cuire 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le pain soit brun et sonne creux quand vous tapez dessus. Retirez le moule du four et laissez refroidir sur une grille. Le pain se tranche plus facilement lorsqu'il est complètement froid. Si le dessus du pain est trop craquant à votre goût, appliquez du beurre au pinceau pour une croûte plus molle.

IMPORTANTI MISURE DI CAUTELE

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario adottare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. **Leggere tutte le istruzioni.**
2. **Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato, nonché prima di montare o di smontare le parti e prima di effettuare qualsiasi pulizia. Per staccare la spina, afferrarla e tirarla dalla presa di corrente. Non tirare mai il cavo di alimentazione.**
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere mai l'alloggiamento del motore del mixer manuale o il cavo in acqua o altri liquidi. Se l'alloggiamento del motore del mixer manuale o il cavo dovessero cadere nel liquido, scollegare immediatamente il cavo dalla presa di corrente. **Non immergere le mani nel liquido.**
4. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o che siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. I bambini non devono usare il dispositivo come un giocattolo.
6. I dispositivi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza o conoscenze insufficienti, a condizione che siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e comprendano i potenziali pericoli.
7. Il dispositivo è destinato ad applicazioni domestiche e simili, come ad esempio la cucina dei dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, aziende agricole, ospiti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale, bed and breakfast.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
9. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani da sbattitori e altri accessori/ attacchi durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni al mixer.

10. Rimuovere tutti gli accessori/attacchi dal mixer prima del lavaggio.
11. Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o se l'apparecchio risulta guasto, in caso di cadute o se risulta in qualsiasi modo danneggiato. Per informazioni sulla verifica, la riparazione o la regolazione, contattare il produttore al numero di telefono del servizio clienti.
12. L'uso di accessori non raccomandati da Cuisinart può causare incendi, scosse elettriche o rischio di lesioni.
13. Non utilizzare all'aperto o in qualsiasi luogo in cui il cavo o il mixer potrebbero entrare in contatto con l'acqua durante l'uso.
14. Per evitare che il mixer venga accidentalmente tirato fuori dall'area di lavoro, con conseguenti danni al mixer o lesioni personali, non lasciare mai che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone.
15. Per evitare danni al cavo e possibili rischi di incendio o folgorazione, non lasciare mai che il cavo venga a contatto con superfici calde, compresa la stufa.
16. Utilizzare la custodia per riporre in modo specifico il mixer manuale e gli accessori.
17. **Avviso:** Non inserire nella ciotola coltelli, cucchiari di metallo, forchette e così via durante l'operazione.
18. **Nota:** il tempo massimo di funzionamento per ciclo è di 5 minuti. Tra due cicli consecutivi deve trascorrere un periodo di riposo minimo di 15 minuti.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO AVVISO

Il valore massimo si basa sull'accessorio che assorbe il carico maggiore (potenza o corrente); altri accessori consigliati possono assorbire una potenza o una corrente significativamente inferiore.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

Motore DC da 200 Watt

Abbastanza potente da tagliare facilmente un doppio strato di impasto per biscotti o di burro appena uscito dal frigorifero.

Massimo Comfort

Ideato per fare più lavoro al posto tuo. La forma del mixer consente di ottenere la massima potenza e il massimo equilibrio. L'impugnatura senza stress offre un comfort e un controllo senza pari, anche durante la miscelazione prolungata.

Feedback automatico

Non c'è bisogno di alcun aumento di potenza. Un meccanismo di feedback elettronico alimenta automaticamente la potenza supplementare quando è necessaria. Assicura che il miscelatore non si blocchi, anche quando si mescolano carichi pesanti.

SmoothStart®

In fase di accensione del mixer, gli sbattitori iniziano a girare molto lentamente per evitare che gli ingredienti schizzino.

Facile da pulire

Il mixer manuale Power Advantage® a 7 velocità ha una base liscia e sigillata; si pulisce all'istante.

1. Controllo di velocità

Controllo di tutte le velocità con la punta del dito.

2. Cavo rotante

L'esclusivo cavo centrale ruota liberamente con il massimo comfort per poter essere maneggiato sia con la mano destra che con la mano sinistra.

3. Leva di rilascio dello sbattitore

In una posizione comoda, per facilitare l'espulsione di sbattitori, fruste o ganci per impastare.

4. Appoggio per il tallone

Consente di appoggiare il mixer in posizione verticale sul piano di lavoro.

5. Sbattitori facili da pulire

Due sbattitori extra larghi per una facile aerazione e miscelazione. Progettato senza montante centrale per evitare che gli ingredienti intasino gli sbattitori. Gli sbattitori sono facili da pulire e sono lavabili in lavastoviglie.

6. Frusta a palloncino

Ottimo per montare la panna o gli albumi. Può essere utilizzato anche per tutto ciò che normalmente si frulla a mano, come pastelle per crêpe o uova per omelette.

7. Ganci per impasto

Per la preparazione e l'impasto di lieviti come gli impasti per pizza e pane. Facili da pulire e lavabili in lavastoviglie.

8. Custodia

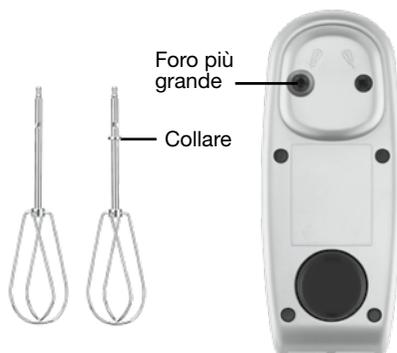
Conserva in modo sicuro il mixer manuale e gli accessori.

USO, CURA E MANUTENZIONE

ISTRUZIONI D'USO DEL MIXER

Inserimento di sbattitori e ganci per impasto

Con il mixer spento e scollegato, inserire lo sbattitore o il gancio per impasto con il collare nel foro più grande. Spingere lo sbattitore o il gancio per impastare fino a quando si inserisce in posizione con un clic. Inserire lo sbattitore o il gancio per impasto senza collare nel foro più piccolo. Spingere lo sbattitore o il gancio per l'impasto finché non scatta in posizione con un clic.



Inserimento della frusta a palloncino

Con il mixer spento e scollegato, tenere la frusta a palloncino all'estremità dello stelo e inserirla in uno dei due fori. Inserire la frusta finché non scatta in posizione con un clic. **NON SPINGERE LA FRUSTA DALL'ESTREMITÀ DEL FILO PER NON DANNEGGIARLO.**

Accensione/spengimento del mixer

Collegare il mixer alla presa di corrente. Far scorrere l'interruttore per accendere il mixer. Il mixer inizierà a frullare immediatamente, a velocità 1. Per spegnere il mixer, far scorrere l'interruttore su OFF.

Cambio di velocità

Far scorrere l'interruttore tra i 7 controlli di velocità per aumentare o diminuire la velocità.

Montaggio e smontaggio della custodia dal mixer

1. Inserire gli accessori nella custodia, quindi infilare il cavo del mixer.
2. Allineare la linguetta sul retro della cassa con la presa d'aria inferiore sul retro del mixer. Spingere delicatamente la parte anteriore del mixer sulla cassa per fissarla.

- Per rimuovere il mixer dalla custodia, tenere saldamente la custodia, spingere leggermente verso la parte posteriore del mixer e sollevarlo dalla parte anteriore. Estrarre il mixer dalla linguetta sul retro della custodia.

Rimozione di tutti gli accessori

Con l'unità spenta, staccare la spina dalla presa di corrente. Sollevare la leva di sgancio dello sbattitore e rimuovere gli accessori dal mixer.

PULIZIA

- Lavare gli sbattitori, i ganci per l'impasto e le fruste dopo ogni utilizzo in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- NON IMMERGERE MAI L'ALLOGGIAMENTO DEL MOTORE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI PER LA PULIZIA.** Pulire con un panno o una spugna umidi. Non utilizzare detergenti abrasivi, che potrebbero graffiare la superficie.
- Quando non viene utilizzato, il mixer manuale deve essere scollegato, pulito e riposto in un luogo sicuro e asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare la custodia fornita con il mixer manuale.

MANUTENZIONE

Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

NOTA: NON UTILIZZARE IL MIXER MANUALE CUISINART® CON PENTOLE ANTIADERENTI.

GUIDA VELOCE

TECNICHE DI MISCELAZIONE

Solo per gli accessori di miscelazione.

NOTA: L'accessorio frusta a palloncino si usa solo per una montatura leggera. Per tutte le altre operazioni di miscelazione, utilizzare gli sbattitori o i ganci per l'impasto.

Velocità 1

- Iniziare a mescolare la maggior parte degli ingredienti
- Iniziare a montare la panna
- Iniziare a montare gli albumi a neve
- Ripiegare le creme e gli albumi delicati nelle pastelle
- Mescolare gli impasti per muffin e pancake

Velocità 2

- Aggiungere noci, scaglie e frutta secca a impasti e pastelle.
- Setacciare e aerare gli ingredienti secchi
- Aggiungere gli ingredienti secchi alle pastelle/impasti
- Mescolare gli impasti per biscotti

- Iniziare a impastare gli impasti di lievito

Velocità 3

- Tagliare il burro freddo negli ingredienti secchi (per gli impasti di torte, biscotti e pasticcini)
- Mescolare gli impasti per torte
- Frullare le patate/zucca
- Finire di impastare gli impasti di lievito

Velocità 4

- Mescolare l'impasto per biscotti
- Lavorare a crema il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungere le uova alle pastelle/impasti

Velocità 5

- Terminare la mescolazione delle glasse
- Sbattere le uova intere/i tuorli

Velocità 6

- Montare gli albumi a neve

Velocità 7

- Terminare di montare la panna
- Finire di montare le meringhe e gli albumi a neve

RICETTE

Colazione

Crêpes con crema al limone e frutta fresca	19
Panetti al limone e papavero.	19

Salatini

Guacamole.	20
Purè di patate cremoso	20

Dolci

Pasta frolla classica.	20
Biscotti allo zenzero	21
Barrette di Cheesecake ai mirtilli	21
Panna montata classica	22
Mousse semplice al cioccolato.	22

Pane/impasti

Impasto per pizza/focaccia.	23
Pane bianco classico Cuisinart.	23

Crêpes con crema al limone e frutta fresca

La crema al limone è deliziosa sia per la colazione che per il dessert, ma le crêpes possono anche essere riempite con elementi salati, come uova strapazzate e verdure.

Per circa 18 crêpes ripiene

Pastella per crêpe:

- 4** **cucchiaini (½ bastoncini) di burro non salato, tagliato a cucchiainate**
- 1** **tazza di latte a ridotto contenuto di grassi, a temperatura ambiente**
- ¾** **di tazza di farina multiuso non sbiancata**
- ½** **cucchiaino di sale kosher**
- 1** **cucchiaino di zucchero semolato**
- 3** **uova grandi, a temperatura ambiente**
- 1** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- 1** **cucchiaino di burro non salato, a temperatura ambiente**

Farcitura di crema al limone:

- ½** **tazza di panna, fredda**
- 1½** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- ¼** **di tazza vero sciroppo d'acero Pizzico di sale marino fino**
- ½** **tazza yogurt intero**
- 1** **cucchiaino di scorza di limone grattugiata**
- 1** **cucchiaino di succo di limone fresco**
- 2** **banane medie, tagliate a fettine sottili**
- 450g** **di fragole fresche, mondate e tagliate a fettine sottili**

Zucchero a velo, per servire (facoltativo)

1. Preparare le crêpes: Mettere il burro con il latte in un pentolino a fuoco basso. Quando il burro si sarà sciolto, togliere dal fuoco e raffreddare leggermente.
2. Mentre il burro/latte si scalda, mettere la farina, il sale e lo zucchero in una ciotola media. Con gli sbattitori, mescolare a velocità da 1 a 2 per amalgamare il tutto, per circa 30 secondi. Aggiungere le uova e l'estratto di vaniglia e sbattere fino a ottenere una pastella densa e appiccicosa. Mentre si mescola a velocità 2, unire la miscela di latte e burro fino a ottenere una pastella omogenea. Far riposare la pastella in frigorifero per almeno 30 minuti, o per una notte intera.
3. Mentre la pastella riposa, poco prima di cuocere le crêpes, preparare il ripieno. Mettere la panna in una ciotola media. Iniziando con la velocità 1 e aumentando molto gradualmente fino a raggiungere la velocità 7, montare la panna per circa 1 minuto, fino a raggiungere una consistenza solida media. Aggiungere l'estratto di vaniglia, lo sciroppo d'acero e il sale e mescolare con le velocità da 1 a 3 fino a

quando non saranno completamente amalgamati. Aggiungere i restanti ingredienti, tranne la frutta, e mescolare a velocità 1 fino a ottenere un composto. Conservare.

4. Cuocere le crêpes. Mescolare brevemente la pastella per crêpe, usando lo sbattitore a velocità 2 per eliminare eventuali grumi che si sono formati. Se rimangono dei grumi, setacciare attraverso un colino fine. Mettere una padella per crêpe da 20-25cm o una padella antiaderente a fuoco medio o medio-alto. Una volta che la padella sarà calda, aggiungere 1 cucchiaino di burro. Inclinare la padella per distribuire uniformemente il burro; lasciare riposare la padella sul fuoco per altri 30 secondi. Aggiungete una piccola quantità di pastella, un ¼ di tazza scarsa, e con la padella in mano, ruotarla rapidamente e in modo uniforme in modo che la pastella per crêpe ricopra in modo sottile l'intera superficie del fondo. Lasciar cuocere fino a quando non si sarà rappsata, circa 2 minuti (tradizionalmente, la crêpe non deve dorarsi). Girare e cuocere il secondo lato per non più di 30 secondi. Rimuovere e ripetere l'operazione con la pastella rimanente.
5. Per servire, mettere 2 cucchiaini di crema al limone al centro di ogni crêpe e poi ricoprire con una parte di banane e fragole. Ripiegare i lati delle crêpes. Spolverare con zucchero a velo, se si usa e servire.

Panetti al limone e papavero

Non troppo dolci, questi panetti si abbinano perfettamente a una tazza di tè fumante al mattino.

Per 8 panetti

- ½** **tazza di farina per dolci, più altra per modellare**
- 2** **cucchiaini di zucchero semolato**
- 1½** **cucchiaino di lievito in polvere**
- ¼** **di cucchiaino di bicarbonato di sodio**
- 1** **cucchiaino di sale kosher**
- Scorza grattugiata di 1 limone (circa 1 cucchiaino)**
- 2** **cucchiaini di semi di papavero (si tratta di una stima)**
- 1** **tazza di siero di latte**
- 1** **uovo grande**
- 6** **cucchiaini di burro non salato, tagliato a cubetti da 13 mm, a temperatura ambiente (per circa 5-10 minuti, assicurandosi che il burro non sia troppo morbido)**
- Uovo sbattuto con acqua (1 uovo grande e 1 cucchiaino di acqua, ben sbattuto)**
- Zucchero di canna per cospargere**

1. Mettere la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato, il sale, la scorza e i semi di papavero in una grande ciotola. Utilizzando gli sbattitori, mescolare gli ingredienti secchi a velocità 1 per amalgamarli completamente. Conservare.
2. Mettere il latticello e l'uovo in una piccola ciotola. Mescolare a velocità 1 per combinare il tutto; conservare. Aggiungere il burro agli ingredienti secchi e mescolare a velocità 3 fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ridurre la velocità. Con il mixer in funzione, aggiungere lentamente gli ingredienti liquidi e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo (non deve essere un impasto completo); non mescolare troppo.
3. Versare il composto su un bancone pulito, tagliare di grandi dimensioni. Ripiegare delicatamente l'impasto su se stesso alcune volte e formare un cilindro di 25cm. Con un coltello affilato, tagliare in 8 panetti uniformi. Disporre su una teglia rivestita di carta da forno. Coprire leggermente e trasferire in frigorifero a raffreddare per almeno 1 ora o 1 notte intera.
4. Una volta raffreddato, preriscaldare il forno a 200°C con la griglia in posizione centrale. Spennellare ogni panetto con l'uovo sbattuto e acqua e cospargere con lo zucchero di canna.
5. Cuocere in forno preriscaldato per circa 25-30 minuti, o fino alla doratura. Lasciar raffreddare prima di servire.

Guacamole

Il nostro guacamole fresco è perfetto per la partita della domenica o servito insieme alle quesadillas per una cena festosa.

- 1** spicchio d'aglio, sbucciato
- ½** jalapeño, privato dei semi e tagliato in pezzi da 2,5cm
- ½** cipolla piccola, tagliata in pezzi da 2,5cm
- 1** cucchiaino di foglie di coriandolo fresco
- 3** avocado maturi, tagliati a metà, snocciolati, privati della buccia e tritati grossolanamente
- 1** cucchiaino di succo di lime fresco
- ½ fino a 1** cucchiaino di sale kosher

1. Aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola media, nell'ordine elencato. Con gli sbattitori, mescolare a velocità da 1 a 2 per amalgamare il tutto, per circa 15-20 secondi. Continuare a mescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata, circa 20-30 secondi in più.
2. Assaggiare e regolare il condimento come desiderato. Servire immediatamente.

Purè di patate cremoso

Questa ricetta è una sorta di tela bianca. Noi lo manteniamo semplice, ma può essere facilmente modificata aggiungendo ingredienti o guarnizioni, come erba cipollina o scalogno tritati, pezzetti di pancetta croccante o formaggio Cheddar grattugiato.

- 1** kg di patate Yukon Gold, sbucciate e tagliate a fette di 2,5cm
- ½** tazza di latte intero a temperatura ambiente
- 2** cucchiaini di burro non salato, tagliato a pezzi di 2,5cm, a temperatura ambiente
- ¾** cucchiaino di sale kosher
- ½** cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- ½** tazza mascarpone o panna acida, a temperatura ambiente

1. Mettere le patate in una pentola di medie o grandi dimensioni; aggiungere acqua fredda fino a coprire le patate di 5cm. Portare a ebollizione a fuoco medio-alto, quindi ridurre a fuoco lento fino a quando le patate saranno molto morbide.
2. Scolare le patate e rimetterle nella pentola. Con gli sbattitori, mescolare a velocità da 1 a 2 fino a ottenere la consistenza desiderata, per circa 30 secondi. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare a velocità 2 o 3 fino a incorporarli completamente.
3. Assaggiare e regolare il condimento a seconda delle preferenze.

Pasta frolla classica

Questa ricetta si basa sullo stile tradizionale dei biscotti di pasta frolla, non troppo dolci e appena un po' salati, tagliati a barrette o a spicchi.

Perfetta per essere accompagnata con una tazza di tè per un po' di relax pomeridiano.

Per 16 biscotti di pasta frolla

- 2** tazze di farina multiuso non sbiancata kosher
- 1** cucchiaino sale
- 16** cucchiaini di burro (2 bastoncini; 220g) di buona qualità, in stile europeo (in realtà può essere non salato o salato, a seconda delle preferenze personali), a temperatura ambiente e tagliato a cubetti
- ¾** di tazza di zucchero a velo, setacciato
- ½** cucchiaino di estratto di vaniglia pura
- Zucchero grosso mescolato con un pizzico di sale, per spolverizzare**

1. Preriscaldare il forno a 150°C con la griglia in posizione centrale. Imbutire abbondantemente una tortiera quadrata o rotonda da 22cm o una tortiera

- da 22cm (se si usa una tortiera, si può foderare il fondo con una carta da forno, se si desidera).
2. Mettere la farina e il sale in una ciotola media. Mescolare a velocità 1 per combinare completamente, per circa 30 secondi.
 3. Mettere il burro e lo zucchero in una grande ciotola. Mescolare con velocità da 1 a 4 fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere l'estratto di vaniglia, mescolare alle velocità 2 e 3 fino a ottenere un composto e poi, sempre mescolando alla velocità 2, aggiungere gli ingredienti secchi in 2 o 3 aggiunte. L'impasto non deve essere completamente unito, ma piuttosto a pezzi - non si deve mescolare troppo in questa fase.
 4. Trasferire l'impasto nella teglia preparata e premere per coprire completamente il fondo. L'impasto sarà molto appiccicoso, quindi, per rendere la superficie liscia e uniforme, posizionare un pezzo di carta da forno sopra l'impasto (in questo modo le mani non si attaccheranno all'impasto) e lisciarlo. Una volta ottenuto un impasto liscio, con i rebbi di una forchetta, punzecchiare tutta la parte superiore dell'impasto per creare delle piccole rientranze. Cospargere con la miscela di zucchero e sale grosso.
 5. Infornare per circa 40-45 minuti, o fino a quando i bordi saranno leggermente dorati, ma ancora morbidi.
 6. Tagliare immediatamente la pasta frolla in modo da ottenere i pezzi desiderati (tradizionalmente si tratta di barrette o spicchi).
 7. Far raffreddare prima di servire.

Biscotti allo zenzero

Non un normale biscotto allo zenzero. In questi dolcetti gommosi e speziati, lo zenzero tritato e cristallizzato è il massimo.

Rende circa 2½ biscotti

- 2½ tazze di farina multiuso non sbiancata
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di zenzero tritato
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- ½ cucchiaino di pimento macinato
- ¾ cucchiaino di sale kosher
- ¼ di tazza di zenzero cristallizzato tritato finemente
- 12 cucchiaini (1½ bastoncini) di burro non salato, tagliato a pezzi da 2,5cm, a temperatura ambiente
- ¼ di tazza di melassa
- ¾ tazza di zucchero di canna chiaro confezionato
- ¼ tazza di zucchero semolato
- 1 uovo grande, a temperatura ambiente

- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro
- ⅓ tazza di zucchero di canna
- 1 Preriscaldare il forno a 175°C con rastrelliere nella parte inferiore e superiore del forno. Foderare due teglie con carta da forno.
 - 2 Mettere la farina, il bicarbonato di sodio, le spezie e il sale in una ciotola media per la miscelazione. Con gli sbattitori, mescolare a velocità da 1 per amalgamare il tutto, per circa 30 secondi. Aggiungere lo zenzero tritato e mescolare a velocità 1 per ricoprirlo.
 - 3 Mettere il burro e la melassa in una grande ciotola. Mescolare, iniziando a velocità 2 e aumentando alla velocità 4, fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 2 minuti. Raschiare le pareti della ciotola e aggiungere gli zuccheri.
 - 4 Mescolare con velocità da 1 a 4 fino a ottenere una consistenza molto leggera, circa 2 minuti. Aggiungere l'uovo, mescolando alle velocità 2 e 3, e quindi la vaniglia. conservare. estratto. Aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare a velocità 2 fino ad ottenere un impasto omogeneo.
 - 5 Mettere lo zucchero di canna in una ciotola o teglia poco profonda.
 - 6 Formare con l'impasto delle palline uniformi dalle dimensioni di una pallina da golf. Rotolare dentro lo zucchero di canna e disporre la pasta zuccherata su una teglia o un vassoio foderato di carta da forno. Premere delicatamente ogni tondo con il fondo di un bicchiere pulito.
 - 7 Cuocere nel forno preriscaldato fino a quando i bordi non si saranno appena rappresi, circa 12-15 minuti. Lasciare raffreddare le teglie prima di cuocere l'impasto rimanente.

Barrette di cheesecake ai mirtilli

Le barrette di cheesecake sono un'ottima alternativa alla preparazione di una cheesecake completa. Sono meno complicate da preparare (non è necessaria una tortiera a cerniera) e sono più facili da servire a molte persone. I mirtilli e la marmellata possono essere sostituiti con altri frutti di bosco, come lamponi o fragole, oppure si può fare un mix dei tre.

Crosta:

- 1¼ di tazza di briciole di cracker integrali (se si macinano i propri cracker integrali, questo corrisponde a circa 8 fogli interi di cracker integrali)
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di cannella macinata Un pizzico di sale kosher
- ⅓ tazza di burro non salato, fuso e raffreddato a temperatura ambiente

Ripieno:

450 gdi formaggio cremoso (2 confezioni standard), a temperatura ambiente, ciascuna confezione tagliata in 4 pezzi

1 tazza di zucchero semolato

¼ cucchiaino di sale kosher

4 uova grandi, a temperatura ambiente

½ tazza di panna acida, a temperatura ambiente

2 cucchiaini di estratto di vaniglia pura

Topping:

¼ di tazza di confetture di mirtilli

½ tazza di mirtilli freschi

1. Preriscaldare il forno a 175°C con la griglia in posizione centrale. Rivestire l'interno di una teglia quadrata da 22cm con il burro ammorbidito o lo spray da cucina antiaderente. Foderare con carta da forno, lasciando una sporgenza di 1 o 2 pollici (questo aiuterà a rimuovere le barrette una volta cotte e raffreddate). Conservare.
2. Preparare la crosta. Mettere in una ciotola piccola le briciole dei cracker integrali, lo zucchero, la cannella, il sale e il burro fuso. Mescolare a velocità 1 finché l'impasto non diventa amalgamato. Spalmare uniformemente la crosta di briciole sul fondo della teglia preparata, utilizzando il fondo di un bicchiere, se necessario, per renderla uniforme. Mettere nel forno preriscaldato e cuocere per circa 8-10 minuti, finché la crosta non si sarà rappesa. Lasciare raffreddare mentre si prepara il ripieno. Ridurre la temperatura del forno a 120°C.
3. Pulire le briciole dagli sbattitori. Mettere la crema di formaggio in una ciotola grande. Iniziando con la velocità 1 e aumentando fino alla velocità 3, mescolare fino a ottenere un impasto molto omogeneo - per essere certi che non ci siano grumi. Raschiare la ciotola e gli sbattitori. Mentre si mescola a velocità 3, aggiungere gradualmente lo zucchero, circa ¼ di tazza alla volta, e il sale, mescolando fino a ottenere un composto molto omogeneo. Aggiungere le uova, una alla volta, mescolando a velocità 2 o 3, assicurandosi che ognuna sia completamente incorporata nella pastella prima di aggiungere la successiva. Raschiare la ciotola e gli sbattitori, quindi aggiungere la panna acida e l'estratto di vaniglia, mescolare a velocità 2 o 3 fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Trasferire il ripieno di crema di formaggio nella teglia, sopra la crosta raffreddata, e distribuire sopra la conserva di mirtilli. Con la punta di un coltello, uno stuzzicadenti o uno spiedino, far roteare la conserva in modo da creare un bel disegno. Ricoprire con i mirtilli, premendo leggermente.
5. Mettere la teglia riempita nel forno preriscaldato e cuocere fino a quando non si è appena formata, circa 60-65 minuti.

6. Rimuovere e raffreddare a temperatura ambiente. Coprire con pellicola trasparente e far raffreddare per tutta la notte prima di togliere dalla teglia, tagliare e servire.

Panna montata classica

Che si tratti di guarnire gelati e torte o di intingere la frutta, tutti dovrebbero avere una formula infallibile per una semplice panna montata a base di zucchero.

- 1 tazza di panna, ben fredda**
¼ di tazza di zucchero a velo, setacciato
1 cucchiaino di estratto di vaniglia pura
Un pizzico di sale marino fino

1. Mettere la panna in una grande ciotola di miscelazione.
2. Con la frusta, iniziare a montare la panna a velocità 1, aumentando gradualmente a velocità 3, per circa un minuto in modo che la panna abbia una consistenza più corposa. Aggiungere lo zucchero setacciato e l'estratto di vaniglia e continuare a montare a velocità 7, finché la panna non raggiunge una consistenza molto compatta, per circa 1 minuto e mezzo.

Mousse semplice al cioccolato

Un dolce indulgente e così facile che diventerà il tuo nuovo dessert preferito. Si può anche aromatizzare con diversi liquori, come quelli al caffè o alla frutta.

Per circa 4 tazze

340g cioccolato semi-dolce o agrodolce (o un misto dei due), tritato finemente

2½ tazze di panna, suddivisa

2 cucchiaini di estratto di vaniglia pura

1. Mettere il cioccolato in una grande ciotola di miscelazione resistente al calore. Versare 1 tazza di panna in un pentolino e portare a ebollizione. Versare la panna calda sul cioccolato e mescolare, in modo che il cioccolato sia completamente sciolto e liscio. Far raffreddare il cioccolato a temperatura ambiente.
2. Mettere la restante panna e l'estratto di vaniglia in una grande ciotola di miscelazione separata. Con la frusta, iniziare a montare la panna a velocità 1, aumentando gradualmente a velocità 7 fino a quando la panna raggiungerà una compattezza media, per un totale di circa 3 minuti.
3. Incorporare con cura la panna montata al composto di cioccolato raffreddato in tre riprese, utilizzando una spatola di gomma grande fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferire in piatti da portata individuali, coprire con pellicola trasparente e far raffreddare per circa 30 minuti prima di servire.

Impasto per pizza/ focaccia

Uno degli impasti più semplici da preparare a casa per portare la tua serata con la pizza al livello successivo. E se creare la forma della pizza non fa per te, qui ti forniamo le istruzioni per trasformarla in una deliziosa focaccia alle erbe.

- 1 1/3** tazza di acqua calda (37°C - 43°C)
- 2 1/4** cucchiaini di lievito secco attivo
- 1** cucchiaino di zucchero semolato
- 3 1/2** di tazza di pane grezzo o farina multiuso
- 2** cucchiaini di sale kosher
- 2** cucchiaini di olio extravergine di oliva

Per la focaccia:

- 1** cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 2** cucchiaini di rosmarino fresco tritato
- 1/2** cucchiaino di sale kosher

1. Mettere l'acqua tiepida, il lievito e lo zucchero in una grande ciotola. Mescolare per sciogliere il lievito e lasciare riposare per 5-10 minuti. L'impasto schiumerà e farà delle bolle: ciò significa che il lievito è attivo e vivo.
2. In una ciotola a parte, unire la farina e il sale. Con gli sbattitori, mescolare a velocità 1 per 20-30 secondi; conservare. Aggiungere i 2 cucchiaini di olio d'oliva e 1/2 tazza farina, alla miscela di lievito. Utilizzando i ganci per impasto, impastare a velocità 1 fino a ottenere un impasto omogeneo, per circa 30-40 secondi. Con la velocità 2, continuare ad aggiungere la miscela di farina rimanente, 1/2 tazza alla volta, mescolando completamente, da 30 a 40 secondi, fino a quando non sarà visibile la farina dopo ogni aggiunta. All'inizio l'impasto sarà una pastella e lentamente, man mano che si aggiunge la farina, diventerà una palla di impasto. Dopo aver incorporato tutta la miscela di farina e aver formato un panetto di impasto che pulisce i lati della ciotola, impastare a velocità 3 per un altro minuto.
3. Spolverare leggermente l'impasto con la farina e mettetelo in una grande ciotola coperta da un asciugamano umido o da una pellicola di plastica. Lasciate lievitare in un luogo caldo per circa 45 minuti, o finché l'impasto non sarà raddoppiato.
4. Mettere l'impasto su una superficie leggermente infarinata e schiacciarlo delicatamente. Dare la forma desiderata per la pizza o per la preparazione di calzoni (vedi Cuisinart.com per le ricette).
5. Per la focaccia, pressare l'impasto in una teglia oliata di 33 x 22 cm o in una teglia con bordo. Coprire leggermente con una pellicola trasparente e lasciar lievitare per altri 45 minuti: l'impasto sarà bello gonfio. Preriscaldare il forno a 220°C con la griglia in posizione centrale. Spennellare il restante cucchiaino di olio d'oliva sull'impasto e, con le dita, fare delle rientranze su tutto l'impasto. Cospargere con il rosmarino e il sale. Cuocere in forno per circa 18-20 minuti, o fino alla doratura.

Pane bianco classico Cuisinart

Vizia la tua famiglia con il pane fatto in casa.

Per 1 pagnotta (10 porzioni)

- 1** tazza di acqua calda (40°C - 43°C)
- 2 1/4** cucchiaini di lievito secco attivo
- 1 1/2** cucchiaino di zucchero semolato
- 2** tazze di farina multiuso non sbiancata
- 1** cucchiaino di sale kosher
- 2** cucchiaini di burro non salato, tagliato a pezzi di 2,5cm, a temperatura ambiente
- Spray antiaderente o burro non salato, ammorbidito, per ungere la teglia**

1. Mettere l'acqua tiepida, il lievito e lo zucchero in una grande ciotola. Mescolare per sciogliere il lievito e lasciare riposare per 5-10 minuti. L'impasto schiumerà e farà delle bolle: ciò significa che il lievito è attivo e vivo.
2. Mettere la farina e il sale in una ciotola separata per la miscelazione. Con gli sbattitori, mescolare a velocità 1 per 20-30 secondi; conservare.
3. Utilizzando i ganci per impasto, mescolare il composto di lievito alle velocità 1 e 2 mentre si aggiunge la farina/sale, 1/2 tazza alla volta. Mescolare bene ogni aggiunta di farina, prima di aggiungere la successiva, in modo che non sia visibile la farina in mezzo. All'inizio l'impasto sarà una pastella e lentamente, man mano che si aggiunge la farina, formerà una palla di impasto che pulirà i lati della ciotola di miscelazione.
4. Una volta incorporata tutta la farina, aggiungere il burro e impastare a velocità 3 per circa 2 minuti. Spolverare leggermente la palla di impasto con la farina e riporre il tutto in un sacchetto richiudibile per alimenti, facendo uscire l'aria prima di sigillarlo. Lasciar lievitare in un luogo caldo e privo di correnti d'aria fino a raggiungere una dimensione doppia, circa 1 ora.
5. Rivestire leggermente una teglia standard con spray da cucina o burro non salato. Punzecchiare l'impasto per sgonfiarlo. Formare una pagnotta e disporla nella teglia preparata. Coprire lasciando lievitare fino a raggiungere la dimensione doppia, per circa 1 ora.
6. Circa 15 minuti prima della cottura, preriscaldare il forno a 200°C. Mettere la pagnotta nel forno preriscaldato e cuocere per 30-35 minuti, fino a quando il pane non sarà dorato e al tatto produrrà un suono vuoto. Togliere dalla teglia e far raffreddare su una griglia. Il pane si affetta meglio se lasciato raffreddare completamente prima di essere tagliato. Se la parte superiore del pane è troppo croccante per i tuoi gusti, puoi spennellare con il burro per ottenere una crosta più morbida.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar un electrodoméstico, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. **Leggere tutte le istruzioni.**
2. **Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato, nonché prima di montare o di smontare le parti e prima di effettuare qualsiasi pulizia. Per staccare la spina, afferrarla e tirarla dalla presa di corrente. Non tirare mai il cavo di alimentazione.**
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere mai l'alloggiamento del motore del mixer manuale o il cavo in acqua o altri liquidi. Se l'alloggiamento del motore del mixer manuale o il cavo dovessero cadere nel liquido, scollegare immediatamente il cavo dalla presa di corrente. **Non immergere le mani nel liquido.**
4. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.
6. Los dispositivos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia o conocimientos insuficientes, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo de forma segura y comprendan los peligros potenciales.
7. El aparato está pensado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como: cocina de empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, granjas, por huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, entornos de tipo cama y desayuno.
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
9. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de las varillas y otros accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños a la batidora.
10. Retire todos los accesorios de la batidora antes de lavarla.

11. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o si el aparato no funciona bien, se ha caído o presenta algún daño. Póngase en contacto con el fabricante llamando a su número de teléfono de Atención al Cliente para obtener información sobre posibles consultas, reparaciones o ajustes.
12. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones.
13. No use el dispositivo al aire libre ni en ningún lugar donde el cable o la batidora puedan entrar en contacto con agua mientras está en uso.
14. Para evitar la posibilidad de que la batidora se salga accidentalmente de la zona de trabajo, lo que podría provocar daños al dispositivo o lesiones personales, no deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
15. Para evitar que el cable de daño y posibles riesgos de incendio o electrocución, no permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, como los fuegos de la cocina.
16. Utilice el estuche de almacenamiento facilitado para guardar la batidora manual y sus accesorios.
17. **Advertencia:** No introduzca cuchillos, cucharas metálicas, tenedores, etc. en el recipiente.
18. **Nota:** El tiempo máximo de funcionamiento por ciclo es de 5 minutos. Debe haber un periodo de descanso mínimo de 15 minutos entre dos ciclos consecutivos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

AVISO

La clasificación máxima se basa en el accesorio que consume la mayor carga (potencia o corriente); otros accesorios recomendados pueden consumir mucha menos energía o corriente.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

Motor de CC de 200 vatios

Lo suficientemente potente como para cortar fácilmente una masa para galletas o mantequilla sacada directamente del frigorífico.

Máximo confort

Diseño equilibrado para hacerle el trabajo más fácil. La forma de la batidora permite la máxima potencia y equilibrio posibles. Tiene un agarre cómodo y con una capacidad de control incomparable, aunque tenga que usarlo durante un tiempo prolongado.

Retroalimentación automática

Sin necesidad de aumentar la potencia. Un mecanismo de retroalimentación electrónica suministra automáticamente energía adicional cuando es necesario. De este modo la batidora no se atasca, aunque tenga que mezclar grandes densidades.

SmoothStart®

Cuando se enciende la batidora, las varillas empiezan a girar muy lentamente para evitar que los ingredientes salpiquen.

Fácil de limpiar

La batidora amasadora Power Advantage® con siete velocidades tiene una base lisa y bien sellada que se limpia al instante.

1. Control de velocidad

Control con la punta de un dedo para todas las velocidades.

2. Cable giratorio

El cable central único gira y se adapta para usar la batidora cómodamente tanto si es diestro como zurdo.

3. Palanca para expulsar las varillas

Ubicada convenientemente para expulsar fácilmente las varillas y ganchos para amasar.

4. Punto de apoyo

Permite dejar la batidora en posición vertical sobre la encimera.

5. Varillas de limpieza fácil

Dos varillas extraanchas para montar y batir fácilmente. Diseño sin pieza central para evitar que los ingredientes se acumulen. Las varillas son fáciles de limpiar y se pueden meter en el lavavajillas.

6. Batidor de repostería

Ideal para montar nata o claras de huevo. También se puede utilizar para cualquier cosa que suela montar a mano, como masas para crepes o huevos para tortillas.

7. Ganchos para amasar

Ideal para preparar y amasar masas con levadura como masas de pizza y pan. Fácil de limpiar y apto para lavavajillas.

8. Estuche de almacenamiento

Guarda de forma segura la batidora amasadora y los accesorios.

USO, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

USO DE LA BATIDORA

Insertar las varillas y ganchos para amasar

Con la batidora apagada y desenchufada, inserte la varilla o el gancho para amasar con un marcador en el orificio más grande. Empuje la varilla o gancho hasta que al escucharse un «clíc» se haya encajado en su lugar. Inserta la varilla o el gancho para amasar sin marcador en el orificio más pequeño. Empuje la varilla o gancho hasta que al escucharse un «clíc» se haya encajado en su lugar.



Insertar el batidor de repostería

Con la batidora apagada y desenchufada, sostenga el batidor de repostería por el extremo del vástago e insértelo en cualquiera de los orificios. Empújelo hasta que al escucharse un «clíc» se haya encajado en su lugar. **NO EMPUJE EL BATIDOR DESDE EL EXTREMO DEL ALAMBRE, YA QUE PODRÍA DANARSE.**

Encender y apagar la batidora

Enchufe la batidora a la toma de corriente. Deslice el interruptor para encender la batidora. La batidora empezará a funcionar inmediatamente en la Velocidad 1. Para apagar la batidora, deslice el interruptor a la posición «OFF» (apagado).

Cambio de velocidades

Deslice el interruptor entre los siete controles de velocidad para aumentar o disminuir la velocidad.

Colocar y retirar el estuche de almacenamiento de la batidora

1. Coloque los accesorios en el estuche y luego meta el cable de la batidora.
2. Alinee la pestaña en la parte posterior del estuche con el orificio de ventilación inferior en la parte trasera de la batidora. Empuje suavemente hacia abajo la parte delantera de la batidora sobre el estuche para fijarlo y colocarlo bien.

- Para retirar el estuche de la batidora, sujételo firmemente, presione ligeramente hacia la parte posterior de la batidora mientras va levantando la parte delantera del dispositivo. Desconecte la batidora de la pestaña en la parte trasera del estuche.

Extraer todos los accesorios

Con la batidora apagada, desenchúfela de la toma de corriente. Levante la palanca de extracción de la batidora para retirar los accesorios.

LIMPIEZA

- Lave las varillas, los ganchos para amasar y el batidor de repostería después de cada uso en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
- NUNCA META LA CARCASA DEL MOTOR EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS PARA LIMPIARLA.** Límpiela con un paño húmedo o una esponja. No utilice detergentes abrasivos que podrían rayar la superficie.
- Cuando no esté en uso, desconecte la batidora, límpiela y guárdela en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños. Utilice el estuche de almacenamiento que viene con la batidora para guardarla.

MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio de reparación lo deberá llevar a cabo un representante autorizado.

NOTA: NO USE LA BATIDORA AMASADORA DE CUISINART® CON UTENSILIOS DE COCINA ANTIADHERENTES.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

TÉCNICAS PARA BATIR

Solo para accesorios para batir.

NOTA: El batidor de repostería se utiliza solo para batir o montar ligeramente. Para el resto de tareas, utilice las varillas o los ganchos para amasar.

Velocidad 1

- Empezar a mezclar la mayoría de los ingredientes
- Empezar a montar nata
- Empezar a batir claras de huevo
- Incorporar cremas delicadas y claras de huevo a la masa
- Mezclar masas para magdalenas y tortitas/crepes

Velocidad 2

- Añadir frutos secos, pepitas de chocolate o frutas secas a masas
- Tamizar y airear ingredientes secos
- Añadir ingredientes secos a las mezclas/masas
- Mezclar masas espesas para galletas
- Empezar a amasar masas de levadura

Velocidad 3

- Cortar mantequilla fría e incorporarla en ingredientes secos (para masas de tartas, galletas y pasteles)
- Mezclar masas para pasteles
- Batir patatas/calabaza
- Terminar de amasar masas de levadura

Velocidad 4

- Mezclar masa para galletas
- Batir mantequilla y azúcar hasta alcanzar una textura suave y esponjosa
- Añadir huevos a las mezclas/masas

Velocidad 5

- Terminar de mezclar glaseados
- Batir huevos/yemas enteros

Velocidad 6

- Batir claras de huevo

Velocidad 7

- Terminar de montar nata
- Terminar de batir merengues y de montar claras

RECETAS

Desayuno

Crepes con crema de limón y fruta fresca27

Scones de limón y semillas de amapola.27

Salados

Guacamole.28

Puré de patatas cremoso28

Dulces

Galletas de mantequilla clásicas.28

Galletas de jengibre.29

Barritas de tarta de queso con arándanos.29

Nata montada clásica30

Mousse de chocolate sencillo.30

Panes/Masas

Masa de pizza/focaccia30

Pan blanco clásico de Cuisinart31

Crepes con crema de limón y fruta fresca

La crema de limón es deliciosa tanto para desayunar como de postre, pero las crepes también se pueden rellenar con ingredientes salados, como huevos revueltos y verduras.

Cantidad: unas 18 crepes rellenas

Masa de crepes:

- 4 cucharadas (½ barra) de mantequilla sin sal, cortada en cubos
- 1 taza de leche desnatada, a temperatura ambiente
- ¾ tazas de harina de trigo sin blanquear
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 cucharada de azúcar granulada
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla pura
- 1 cucharadita de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

Relleno de crema de limón:

- ½ taza de nata entera, fría
- 1½ cucharaditas de extracto de vainilla pura
- ¼ taza de sirope de arce auténtico Una pizca de sal marina
- ½ taza de yogur natural entero
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharadita de zumo de limón fresco
- 2 plátanos medianos, en rodajas finas
- ½ kilo de fresas frescas, peladas y cortadas en rodajas finas

Azúcar glas, para servir (opcional)

1. Preparación de las crepes: Ponga la mantequilla con la leche en un cazo pequeño a fuego lento. Cuando la mantequilla se derrita, retire del fuego y deje enfriar un poco.
2. Mientras se calienta la mantequilla/leche, ponga la harina, la sal y el azúcar en un recipiente mediano. Usando las varillas, mezcle a velocidades 1 a 2 para combinar, aproximadamente durante 30 segundos. Añada los huevos y el extracto de vainilla y bata hasta que la mezcla tenga un aspecto de masa espesa y pegajosa. Mientras mezcla con la velocidad 2, incorpore la mezcla de leche y mantequilla hasta que la masa esté suave. Deje reposar la masa en el frigorífico durante al menos 30 minutos o toda la noche.
3. Mientras reposa la masa, prepare el relleno justo antes de cocinar las crepes. Vierta la nata entera en un recipiente mediano. Comenzando en la velocidad 1 y aumentando muy gradualmente hasta la velocidad 7, monte la nata hasta obtener picos semirrígidos, aproximadamente durante 1 minuto. Añada el extracto de vainilla, el sirope de arce y la

sal, y mezcle a velocidades 1 a 3 hasta que se haya combinado todo bien. Incorpore el resto de los ingredientes, excepto la fruta, y mezcle a velocidad 1 hasta que se combinen. Reserve a un lado.

4. Cocine las crepes. Mezcle un poco la masa de crepes, utilizando las varillas a velocidad 2 para eliminar los grumos que se hayan podido formar. Si quedan grumos, pase la masa por un colador fino. Ponga a calentar una sartén para crepes o antiadherente a fuego medio/medio-alto. Una vez que la sartén esté caliente, vierta una cucharadita de mantequilla. Inclíne la sartén para distribuir uniformemente la mantequilla; deje reposar la sartén sobre el fuego 30 segundos más. Añada una pequeña cantidad de la masa, ¼ de taza escaso, y con la sartén por el mango, gire rápida y uniformemente para que la masa se extienda y cree una capa fina que recubra toda la superficie inferior de la sartén. Deje cocinar hasta que cuaje, aproximadamente 2 minutos (lo habitual es que la crepe no se dore). Dele la vuelta y cocine la crepe por el otro lado durante no más de 30 segundos. Retire la crepe sobre un plato y repita el proceso con la masa restante.
5. Para servir, ponga 2 cucharadas de crema de limón en el centro de cada crepe y cúbrala con rodajas de plátano y fresas. Doble los lados de las crepes hacia el interior. Espolvoree un poco de azúcar glas si lo desea y sirva.

Scones de limón y semillas de amapola

Estos bollitos no muy dulces acompañan a la perfección a una taza de té caliente por la mañana.

Cantidad: 8 scones

- ½ tazas de harina para pasteles/repostería, y un poco más para dar forma
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1½ cucharaditas de levadura de repostería
- ¼ cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal kosher
- Ralladura de 1 limón (aproximadamente 1 cucharada)
- 2 cucharadas de semillas de amapola (aproximadamente)
- 1 taza de suero de leche (buttermilk)
- 1 huevo grande
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en cubos de 1 centímetro, a temperatura ambiente (durante aproximadamente 5-10 minutos, asegúrese de que la mantequilla no esté demasiado blanda)
- Glaseado de huevo (1 huevo grande más 1 cucharadita de agua, bien mezclado)
- Azúcar moreno, para espolvorear

1. Coloque la harina, el azúcar, la levadura, el bicarbonato, la sal, la ralladura y las semillas de amapola en un recipiente grande. Usando las varillas, mezcle los ingredientes secos a velocidad 1 para combinarlo todo bien. Reserve a un lado.
2. Ponga el suero de leche y el huevo en un recipiente pequeño. Mezcle a velocidad 1 para combinar; reservar. Añada el suero de leche a los ingredientes secos y mezcle a velocidad 3 hasta que la mezcla quede bien humedecida. Reduzca la velocidad 1. Con la batidora en marcha, incorpore lentamente los ingredientes líquidos y mezcle hasta que estén combinados (la masa no debe quedar compacta); evite batirla demasiado.
3. Vierta la mezcla sobre una encimera limpia. tabla de cortar grande. Amase suavemente la masa unas cuantas veces y, a continuación, forme un cilindro de unos 25cm. Con un cuchillo afilado, córtelo en 8 rodajas iguales. Coloque cada rodaja en una bandeja para hornear forrada con papel de horno. Cúbrela ligeramente y deje que se enfríe en el frigorífico durante al menos 1 hora o toda la noche.
4. Cuando se haya enfriado, precaliente el horno a 200°C con la rejilla en la posición intermedia. Glasee cada scone con el huevo y espolvoree un poco de azúcar moreno.
5. Métalos en el horno precalentado y hornee durante 25-30 minutos, o hasta que estén dorados. Déjelos enfriar antes de servir.

Guacamole

Nuestro guacamole fresco es perfecto para picar mientras se disfruta del partido del domingo o para servir con unas quesadillas en una cena con amigos.

- 1 diente de ajo, pelado**
- ½ jalapeño, sin semillas y cortado en piezas de 2cm**
- ½ cebolla pequeña, cortada en cubos de 2cm**
- 1 cucharada de hojas de cilantro fresco**
- 3 aguacates maduros, partidos por la mitad, sin hueso, con la carne sacada de la piel y picada en trozos grandes**
- 1 cucharada de zumo de lima fresco**
- ½-1 cucharadita de sal kosher**

1. Coloque todos los ingredientes, en el orden indicado arriba, en un recipiente mediano. Usando las varillas, mezcle a velocidades 1 a 2 hasta que la mezcla comience a ablandarse, aproximadamente durante 15-20 segundos. Continúe mezclando hasta alcanzar la textura deseada, durante unos 20-30 segundos más.
2. Pruebe y salpimentado al gusto. Servir inmediatamente.

Puré de patatas cremoso

Esta receta es muy versátil. La preparamos con el método más sencillo, pero se puede modificar como quiera añadiendo ingredientes adicionales, como cebollino o cebolleta picados, trozos de beicon crujiente o queso rallado.

- 1kg de patatas Yukon Gold, peladas y cortadas en trozos de 2cm**
- ½ taza de leche entera, a temperatura ambiente**
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en trozos de 2cm, a temperatura ambiente**
- ¾ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ taza de queso mascarpone o crème fraîche, a temperatura ambiente**

1. Meta las patatas en una cazuela mediana-grande; añada agua fría hasta que las patatas queden cubiertas unos 4cm. Ponga a fuego medio-alto para que hierva y luego reduzca a fuego lento hasta que las patatas estén muy blandas.
2. Escurra las patatas y vuelva a meterlas en la cazuela. Usando las varillas, mezcle a velocidades 1 a 2 para obtener la consistencia deseada, aproximadamente durante 30 segundos. Añada los ingredientes restantes y mezcle a velocidades 2 a 3 hasta que estén completamente incorporados.
3. Pruebe y salpimentado al gusto.

Galletas de mantequilla clásicas

Esta receta se basa en el estilo tradicional de galleta de mantequilla que no es demasiado dulce, con un toque salado, y se suele cortar en barras o cuñas. La galleta ideal para disfrutar con una taza de té por la tarde.

Cantidad: 16 galletas de mantequilla

- 2 tazas de harina de trigo sin blanquear**
- 1 cucharadita kosher de sal**
- 16 cucharadas (2 barras; 600 gramos) de mantequilla de buena calidad, al estilo europeo (puede ser con o sin sal, según el gusto personal), a temperatura ambiente y en cubitos**
- ¾ taza de azúcar glas, tamizada**
- ½ cucharadita de extracto puro de vainilla**
- azúcar gorda mezclada con una pizca de sal, para espolvorear**

1. Precaliente el horno a 150°C con la bandeja en la posición intermedia. Unte con mantequilla un molde para pastel cuadrado o redondo de 22cm (puede cubrir el fondo con papel de horno si lo desea).

- Ponga la harina y la sal en un recipiente mediano. Mezcle a velocidad 1 para combinar la mezcla, aproximadamente durante 30 segundos.
- Ponga la mantequilla y el azúcar en un recipiente grande. Mezcle a velocidades 1 a 4 hasta que adquiera una textura cremosa. Añada el extracto de vainilla, mezcle en las velocidades 2 a 3 hasta que se combine y, a continuación, mientras continúa con la velocidad 2, incorpore los ingredientes secos en 2-3 tandas. No deje que la masa se compacte por completo, debe quedar como en pedazos; no conviene mezclar demasiado de momento.
- Transfiera la masa al molde preparado y presione para cubrir completamente el fondo. La masa quedará muy pegajosa. Para alisar la parte superior y que quede uniforme, cúbrala con un trozo de papel de horno (para evitar que las manos se queden pegadas) y alísela. Cuando la superficie esté lisa, haga pequeñas hendiduras con la punta de un tenedor por toda la parte superior de la masa. Espolvoree con la mezcla de azúcar y sal.
- Hornee durante unos 40-45 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados, pero aún blandos.
- Marque y corte inmediatamente las galletas de mantequilla en los trozos deseados (normalmente se corta en barras si el molde es cuadrado o en cuñas si el molde es redondo).
- Deje enfriar antes de servir.
- Precaliente el horno a 180°C con las rejillas en las secciones inferior y superior del horno. Forre dos bandejas para hornear con papel de horno.
- Coloque la harina, el bicarbonato de sodio, las especias y la sal en un recipiente mediano. Usando las varillas, mezcle a la velocidad 1 para combinar del todo, aproximadamente durante 30 segundos. Añada el jengibre picado y mezcle a velocidad 1 para que se incorpore bien; reservar.
- Ponga la mantequilla y la melaza en un recipiente grande. Mezcle, comenzando en la velocidad 2 y aumentando a la velocidad 4, hasta que quede una mezcla homogénea, aproximadamente 2 minutos. Raspe los laterales del recipiente y, a continuación, añada los azúcares.
- Mezcle a velocidades 2 a 4 hasta que tenga una textura muy ligera se haya disuelto en la mezcla. durante un par de minutos. Añada el huevo, mezclando a velocidades 2 a 3, y luego la vainilla. Añada los ingredientes secos y mezcle a velocidad 2 hasta que se combinen.
- Vierta el azúcar moreno en un plato llano o fuente.
- Forme bolas con la masa del tamaño de pelotas de golf. Rebócelas en azúcar moreno y colóquelas en la bandeja preparada con papel de horno. Presione suavemente cada bola hacia abajo con la base de un vaso limpio.
- Hornee en el horno precalentado hasta que cuajen los bordes, aproximadamente de 12 a 15 minutos. Deje que los moldes se enfrien antes de hornear la masa restante.

Galletas de jengibre

Una galleta de jengibre muy original. Le damos un toque especial con trocitos de jengibre escarchado para crear un dulce delicioso.

Rende circa 2½ biscotti

- 2¼ tazas de harina de trigo, sin blanquear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharada de jengibre molido
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de allspice
- ¾ cucharadita de sal kosher
- ¼ taza de jengibre escarchado, finamente picado
- 12 cucharadas (1½ barras) de mantequilla sin sal, cortada en trozos de 2cm, a temperatura ambiente
- ¼ taza de melaza
- ¾ taza colmada de azúcar morena clara
- ¼ taza de azúcar granulado
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla pura
- ⅓ taza de azúcar moreno

Barritas de tarta de queso con arándanos

Las barritas de tarta de queso son una excelente alternativa a una tarta de queso entera. Son menos complicadas de preparar (no se necesita un molde desmontable) y son más fáciles de servir a grupos grandes. Los arándanos y la mermelada se pueden sustituir por otros frutos rojos, como frambuesas o fresas, o se pueden combinar los tres.

Corteza:

- ¼ tazas de galletas Graham picadas (si las pica usted, esto equivale a 8 láminas de galletas Graham)
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- ½ cucharadita de canela molida Una pizca de sal kosher
- ⅓ taza de mantequilla sin sal, fundida y reservada a temperatura ambiente

Relleno:

- 500 gr de queso crema (2 envases estándar), a temperatura ambiente, cada uno cortado en 4 trozos

- 1 **taza de azúcar granulada**
 - ¼ **cucharadita de sal kosher**
 - 4 **huevos grandes, a temperatura ambiente**
 - ½ **taza de crema agria, a temperatura ambiente**
 - 2 **cucharaditas de extracto de vainilla puro**
- Cobertura:**
- ¼ **taza de mermelada de arándano**
 - ½ **taza de arándanos frescos**

1. Precaliente el horno a 180°C con la rejilla en la posición intermedia. Cubra el interior de un molde para hornear cuadrado de 22cm con mantequilla ablandada o aceite en spray antiadherente. Cubra con papel de horno, dejando un saliente de 2-4cm (esto ayudará a sacar las barras cuando estén listas y frías). Reserve a un lado.
2. Prepare la base. Combine las galletas Graham picadas, el azúcar, la canela, la sal y la mantequilla fundida en un recipiente pequeño. Bata todo a velocidad 1 hasta que la mezcla quede uniforme. Extienda bien la mezcla en el fondo del molde preparado, usando la base de un vaso, si es necesario, para que quede uniforme. Métala en el horno precalentado y hornee durante unos 8-10 minutos, hasta que la corteza esté firme. Deje enfriar mientras prepara el relleno. Reduzca la temperatura del horno a 120°C.
3. Limpie los restos acumulados en las varillas. Ponga el queso crema en un recipiente grande. Comenzando en la velocidad 1 y aumentando a la velocidad 3, mezcle hasta que quede muy suave; debe asegurarse de que no queden grumos. Limpie bien el recipiente y las varillas con una espátula. Mientras mezcla a velocidad 3, añada poco a poco el azúcar, en tandas de ¼ de taza, y la sal, mezclando hasta que quede muy suave. Añada los huevos, uno a uno, mezclando en las velocidades 2 a 3, asegurándose de que cada uno se incorpore bien a la masa antes de añadir el siguiente. Limpie el recipiente y las varillas con una espátula y, a continuación, incorpore la crema agria y el extracto de vainilla. Bata a velocidades 2 a 3 hasta que se combinen.
4. Transfiera el relleno de queso crema al molde, encima de la base enfriada de galleta, y luego añada una capa de mermelada de arándanos encima. Usando la punta de un cuchillo, un palillo o una brocheta, cree un diseño atractivo con la mermelada. Cubra con los arándanos, presionando ligeramente.
5. Meta el molde lleno en el horno precalentado y hornee hasta que esté listo, aproximadamente durante 60-65 minutos.
6. Retirar y enfriar a temperatura ambiente. Cubra con papel film y deje que se enfríe durante la noche antes de sacarlo del molde, cortarlo y servirlo.

Nata montada clásica

Ya sea para cubrir helados y tartas, o como para acompañar unas frutas, saber preparar una buena nata montada con un toque dulce es fundamental.

- 1 **taza colmada de nata entera, bien fría**
 - ¼ **taza de azúcar glas, tamizada**
 - 1 **cucharadita de extracto de vainilla pura**
- Una pizza de sal fina**

1. Vierta la nata entera en un recipiente grande.
2. Con la batidora, empiece a montar la nata a velocidad 1, aumentando poco a poco hasta la velocidad 3, durante aproximadamente un minuto para que la nata tenga algo de cuerpo. Añada el azúcar tamizada y el extracto de vainilla y continúe batiendo a velocidad 7, hasta que la crema forme picos rígidos, aproximadamente durante 1½ minutos.

Mousse de chocolate sencillo

Una delicia tan fácil de preparar que será su nuevo postre favorito. También se puede aromatizar con varios licores diferentes, como uno de café o a base de frutas.

Cantidad: aproximadamente 4 tazas

- 340 **gr de chocolate semidulce o semiamargo (o una mezcla de ambos), finamente picado**
- 2½ **tazas de nata entera, divididas**
- 2 **cucharaditas de extracto de vainilla pura**

1. Coloque el chocolate en un recipiente grande resistente al calor. Vierta 1 taza de la nata en un cazo pequeño, póngalo al fuego y deje que rompa a hervir. Vierta la nata caliente sobre el chocolate y remueva, hasta que el chocolate se derrita e incorpore del todo. Deje que el chocolate se enfríe a temperatura ambiente.
2. Vierta el resto de la nata con el extracto de vainilla en un recipiente aparte grande. Con el batidor de repostería, empiece a batir la nata a velocidad 1 y aumente poco a poco hasta la velocidad 7, hasta que se formen picos medianos, aproximadamente durante 3 minutos en total.
3. Incorpore con cuidado la nata batida a la mezcla de chocolate enfriada en tres tandas usando una espátula de goma grande hasta que la mezcla quede homogénea. Transfiera la mezcla a recipientes individuales, cúbralos con papel film y déjelos enfriar durante unos 30 minutos antes de servir.

Masa de pizza/focaccia

Una de las masas más sencillas de preparar en casa para disfrutar de las pizzas caseras como nunca. Y si darle forma a la pizza no es lo suyo, aquí también encontrará cómo convertirla en deliciosa focaccia a las finas hierbas.

Pan blanco clásico de Cuisinart

Mime a su familia con pan casero.

Cantidad: 1 hogaza (10 porciones)

- 1 taza de agua tibia (40-43°C)
- 2¼ cucharaditas de levadura activa seca
- 1½ cucharaditas de azúcar granulada
- 2 tazas de harina de trigo, sin blanquear
- 1 cucharadita de sal kosher
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en trozos de 2cm, a temperatura ambiente
- Aceite en spray antiadherente para cocinar o mantequilla sin sal, ablandada, para engrasar el molde para pan**

1. Coloque el agua tibia, la levadura y el azúcar en un recipiente grande. Remueva para disolver la levadura y deje reposar de 5 a 10 minutos. La mezcla formará espuma y burbujeará; esto significa que la levadura se ha activado.
2. Ponga la harina y la sal en un recipiente aparte. Con las varillas, mezcle a velocidad 1 durante 20-30 segundos; reservar.
3. Con los ganchos para amasar, bata la mezcla de la levadura en las velocidades 1 a 2 mientras va añadiendo la harina mezclada con la sal poco a poco, en tandas de media taza. Mezcle bien cada taza de harina antes de añadir la siguiente, de manera que no quede harina visible en la mezcla. Al principio la masa será más líquida y, poco a poco, a medida que se va añadiendo la harina, se irá formando una bola y dejará de quedarse pegada a los lados del recipiente.
4. Una vez incorporada toda la harina, añada la mantequilla y amase a velocidad 3 durante unos 2 minutos. Espolvoree ligeramente la bola de masa con harina y colóquela en una bolsa para alimentos con cierre hermético, presionando para sacar el aire antes de sellar. Déjela fermentar para que aumente de volumen en un lugar cálido y sin corrientes de aire hasta que duplique su tamaño, aproximadamente durante 1 hora.
5. Cubra ligeramente un molde para pan estándar con aceite en spray o mantequilla sin sal. Golpee la masa para desinflarla. Forme un pan y colóquelo en el molde preparado. Cubra la masa y déjela fermentar hasta que casi duplique su tamaño, aproximadamente durante 1 hora.
6. Unos 15 minutos antes de hornear, precaliente el horno a 200°C. Coloque el pan en el horno precalentado y hornee durante 30-35 minutos, hasta que el pan se dore y suene hueco al golpearlo. Sáquelo del molde para pan y déjelo enfriar sobre una rejilla. Deje que se enfríe por completo antes de cortarlo en rebanadas. Si la parte superior del pan está demasiado crujiente para su gusto, unte con mantequilla para obtener una corteza más suave.

- 1⅓ tazas de agua tibia (40-43°C)
- 2¼ cucharaditas de levadura activa
- 1 cucharadita de azúcar granulada
- 3½ tazas de harina para pan o de trigo, sin blanquear
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Para la focaccia:**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- ½ cucharadita de sal kosher

1. Coloque el agua tibia, la levadura y el azúcar en un recipiente grande. Remueva para disolver la levadura y deje reposar de 5 a 10 minutos. La mezcla formará espuma y burbujeará; esto significa que la levadura se ha activado.
2. En un recipiente aparte, combine la harina y la sal. Con las varillas, mezcle a velocidad 1 durante 20-30 segundos; reservar. Añada las 2 cucharadas de aceite de oliva y media taza de harina a la mezcla con la levadura. Usando los ganchos para amasar, mezcle a velocidad 1 hasta que se ablande, aproximadamente durante 30 a 40 segundos. Con la velocidad 2, continúe añadiendo el resto de la mezcla de harina, poco a poco, en tandas de media taza, hasta que se combine por completo, durante unos 30-40 segundos, hasta que no quede harina visible sin combinar. Al principio la masa será más líquida y, poco a poco, a medida que se va añadiendo la harina, se irá formando una bola. Cuando haya incorporado toda la mezcla de harina y la masa haya formado una bola que no se pega a las paredes del recipiente, amase a velocidad 3 durante un minuto más.
3. Espolvoree ligeramente la masa con harina y colóquela en un recipiente grande cubierto con una toalla húmeda o papel film. Deje que la masa fermente en un lugar templado durante unos 45 minutos, o hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
4. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y golpéeela suavemente. Dele la forma deseada para una pizza o úsela para preparar calzones (consulte Cuisinart.com para ver ideas de recetas).
5. Para la focaccia, presione la masa en un molde para hornear de 33 x 23 cm engrasado o en un molde para hornear con borde. Cubra ligeramente con papel film y déjela reposar durante 45 minutos más; la masa quedará hinchada y blanda. Precaliente el horno a 218°C con la rejilla en la posición intermedia. Con un pincel, extienda la cucharada restante de aceite de oliva sobre la masa y, con los dedos, haga hendiduras por toda la superficie. Espolvoree con el romero y la sal. Hornee durante unos 18 a 20 minutos o hasta que esté bien dorada.

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR IHRE SICHERHEIT

Wenn Sie ein elektrisches Gerät benutzen, müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. **Lesen Sie sämtliche Anweisungen.**
2. **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile montieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie den Netzstecker am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.**
3. Um elektrischen Schlägen vorzubeugen, legen Sie das Gehäuse des Handmixers oder das Kabel niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten legen. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gehäuse des Handmixers oder das Kabel in eine Flüssigkeit fällt. **Greifen Sie nicht in die Flüssigkeit.**
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
6. Die Geräte können von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren verstehen.
7. Das Gerät ist für häusliche und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.: Kochen für Angestellte in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie für Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
9. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Teigschaber und andere Utensilien während des

Betriebs von den Quirlen und anderen Zubehörteilen fern, um die Gefahr von Verletzungen von Personen und/oder Schäden am Mixer zu verringern.

10. Nehmen Sie vor dem Waschen alle Zubehörteile vom Mixer ab.
11. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den Hersteller unter der Telefonnummer des Kundendienstes, um Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Adaptierung zu erhalten.
12. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder an Orten, an denen das Kabel oder der Mixer während des Gebrauchs mit Wasser in Berührung kommen könnte.
14. Um zu vermeiden, dass Schäden am Mixer oder Verletzungen an Personen durch versehentliches Ziehen des Mixers aus dem Arbeitsbereich verursacht werden, darf das Kabel nicht über die Tischkante oder die Arbeitsplatte hängen.
15. Um eine Beschädigung des Kabels und sowie Brand- oder Stromschlaggefahr auszuschließen, darf das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, auch nicht mit dem Herd.
16. Verwenden Sie die Aufbewahrungsbox, um den Mixer sowie die Zubehörteile zu verstauen.
17. **Warnung:** Stecken Sie während des Betriebs keine Messer, Metalllöffel, Gabeln usw. in die Schüssel.
18. **Hinweis:** Die maximale Betriebszeit pro Zyklus beträgt 5 Minuten. Zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen muss eine Mindestruhezeit von 15 Minuten liegen.

HEBEN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT WICHTIG

Die maximale Leistung basiert auf dem Zusatzteil, der die größte Last (Leistung oder Strom) aufnimmt;

andere empfohlene Zusatztteile nehmen möglicherweise deutlich weniger Leistung oder Strom auf.

FUNKTIONEN UND VORTEILE

200 Watt Gleichstrommotor

Leistungsstark genug, um eine doppelte Menge Keksteig oder Butter direkt aus dem Kühlschrank zu verarbeiten.

Maximaler Komfort

Ausgewogenes Design, um Ihnen mehr Arbeit abzunehmen. Die Form des Mixers ermöglicht ein Höchstmaß an Leistung und Ausgewogenheit. Der stressfreie Griff bietet unvergleichlichen Komfort und Kontrolle, auch bei längerem Mixen.

Automatische Rückmeldung

Sie brauchen keinen zusätzlichen Leistungsschub. Ein elektronischer Rückmeldungsmechanismus sorgt automatisch für zusätzliche Leistung, wenn diese benötigt wird. Dadurch gerät der Mixer selbst bei schweren Mischungen nicht ins Stocken.

SmoothStart®

Wenn der Mixer eingeschaltet wird, drehen sich die Quirle besonders langsam, damit die Zutaten nicht verspritzen.

Leicht zu reinigen

Der Power Advantage® Handmixer mit 7 Geschwindigkeiten hat eine glatten, abgedichtete Außenwand, die sich durch einfaches Abwischen reinigen lässt.

1. Geschwindigkeitskontrolle

Einfache Kontrolle alle Geschwindigkeitsstufen.

2. Mitdrehendes Kabel

Einzigartiges, mittig angebrachtes Kabel, das sich automatisch mitdreht und sich der Verwendung durch Rechts- sowie Linkshändern anpasst.

3. Entriegelungshebel für Quirle

Praktisch positioniert für die einfache Entriegelung von Quirlen, Schneebesens oder Knethaken.

4. Abstellfläche

Damit kann der Mixer auf der Arbeitsfläche aufrecht gelagert werden.

5. Leicht zu reinigende Quirle

Zwei extra-breite Quirle für einfaches Belüften und Mixen. Ohne Mittelstange, sodass die Zutaten den Quirl nicht verstopfen. Die Quirle sind leicht zu reinigen und außerdem spülmaschinenfest.

6. Ballonschneebesens

Perfekt, um Sahne oder Eiklar steif zu schlagen. Kann auch für alle anderen Zutaten verwendet werden, die Sie normalerweise händisch mixen würden, wie Pfannkuchenteig oder Eier für Omelette.

7. Teighaken

Für die Herstellung und das Verkneten von Hefeteigen, z.B. Pizza- oder Brotteig. Einfach zu reinigen und außerdem spülmaschinenfest.

8. Aufbewahrungsbox

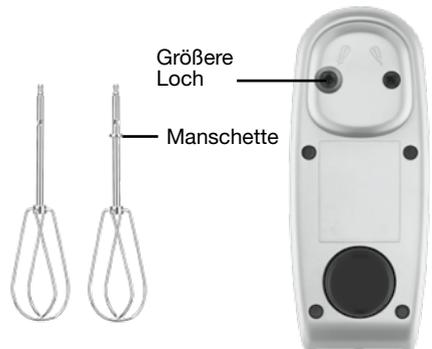
Für das sichere Verstauen von Handmixer und Zubehör.

VERWENDUNG, PFLEGE UND WARTUNG

VERWENDUNG DES MIXERS

Anbringen von Quirlen und Teighaken

Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet und das Netzkabel nicht eingesteckt ist. Stecken Sie nun den Quirl oder den Teighaken mit Manschette in das größere Loch. Schieben Sie den Quirl oder den Teighaken in das Loch, bis dieser einrastet. Stecken Sie den Quirl oder den Teighaken ohne Manschette in das kleinere Loch. Schieben Sie den Quirl oder den Teighaken in das Loch, bis dieser einrastet.



Anbringen des Ballonschneebesens

Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet und das Netzkabel nicht eingesteckt ist. Halten Sie den Ballonschneebesens am Stiel und stecken Sie ihn in eines der beiden Löcher. Schieben Sie den Ballonschneebesens in das Loch, bis er einrastet. SCHIEBEN SIE DEN BALLONSCNEEBESEN NICHT VOM DRAHTENDE AUS EIN, DA DIES DIE DRÄHTE BESCHÄDIGEN KANN.

Mixer EIN-/AUSSCHALTEN

Stecken Sie das Netzkabel an. Schieben Sie den Schalter auf ON. Der Mixer beginnt sofort mit dem Mixen auf Geschwindigkeitsstufe 1. Um den Mixer auszuschalten, schieben Sie den Schalter auf OFF.

Geschwindigkeit wechseln

Schieben Sie den Schalter zwischen den 7 Geschwindigkeitsstufen hin und her, um die Geschwindigkeit zu erhöhen bzw. zu verlangsamen.

Aufbewahrungsbox zum Mixer hinzufügen bzw. von ihm entfernen

1. Legen Sie den Zubehör in die Box und verstauen Sie dann das Kabel des Mixers.
2. Richten Sie die Lasche auf der Rückseite der Box auf die untere Luftöffnung auf der Rückseite des Mixers aus. Drücken Sie die Vorderseite des Mixers vorsichtig nach unten auf die Box, sodass er einrastet.
3. Um den Mixer von der Box zu entfernen, halten Sie die Box fest und drücken Sie sie leicht nach hinten, in den rückwärtigen Bereich des Mixers, und heben Sie den Mixer gleichzeitig am vorderen Teil nach oben. Ziehen Sie den Mixer aus der Lasche im hinteren Bereich der Box.

Zubehörteile entfernen

Ziehen Sie bei ausgeschaltetem Gerät das Netzkabel aus dem Stecker. Heben Sie den Entriegelungshebel für Quirle an und entfernen Sie die Zubehörteile aus dem Mixer.

REINIGUNG

1. Waschen Sie Quirle, Teighaken und Schneebesens nach jeder Verwendung in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
2. **DAS MOTERGEHÄUSE DARF IM ZUGE DER REINIGUNG NIE IN WASSER ODER IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN.** Die Reinigung muss mit einem feuchten Tuch bzw. Schwamm erfolgen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
3. Wird der Mixer nicht verwendet, ziehen Sie das Netzkabel an, wischen Sie den Mixer sauber und bewahren Sie ihn an einem sicheren, trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Benutzen Sie die Aufbewahrungsbox, die im Lieferumfang des Handmixers enthalten ist.

WARTUNG

Alle anderen Wartungsmaßnahmen müssen von einem autorisierten Servicepartner vorgenommen werden.

WICHTIG: DER CUISINART® HANDMIXER DARF NICHT MIT ANTIHAFT-KOCHUTENSILIEN VERWENDET WERDEN.

KURZANLEITUNG

MIXTECHNIKEN

Nur für Mixaufsätze.

WICHTIG: Der Ballonschneebesens wird nur für leichte Mixvorgänge verwendet. Für alle anderen Mixvorgänge sind die Quirle oder Teighaken zu verwenden.

Geschwindigkeitsstufe 1

- Um den Mixvorgang für die meisten Zutaten zu starten
- Um mit dem Steifschlagen von Sahne zu beginnen
- Um mit dem Steifschlagen von Eiklar zu beginnen
- Um leichte Cremen und Eischnee unterzuheben
- Um Teig für Muffins und Pfannkuchen anzurühren

Geschwindigkeitsstufe 2

- Um Nüsse, Schokostückchen und getrocknete Früchte zu Teigmischungen hinzuzufügen
- Um trockene Zutaten zu versieben und zu belüften
- Um trockene Zutaten in Teigmischungen einzurühren
- Um schwere Keksteige anzurühren
- Um mit dem Verkneten von Hefeteig zu beginnen

Geschwindigkeitsstufe 3

- Um kalte Butterstückchen in trockene Zutaten einzurühren (Mürbteig, Keks- und Gebäckteig)
- Um Kuchenteig anzurühren
- Um Kartoffeln/Kürbis zu pürieren
- Um Hefeteig fertig zu verkneten

Geschwindigkeitsstufe 4

- Um Keksteige anzurühren
- Um Butter und Zucker flaumig zu verrühren
- Um Eier in Teigmischungen einzurühren

Geschwindigkeitsstufe 5

- Um Glasuren fertig anzurühren
- Um ganze Eier/Dotter zu verrühren

Geschwindigkeitsstufe 6

- Um Eiklar steif zu schlagen

Geschwindigkeitsstufe 7

- Um Sahne fertig zu schlagen
- Um Eiklar/Baiser fertig zu schlagen

REZEPTE

Frühstück

Crêpes mit Zitronencreme und frischem Obst35

Zitronen-/Mohn-Scones35

Pikantes

Guacamole36

Cremiges Kartoffelpüree36

Süßes

Klassische Butterkekse36

Ingwerkekse37

Blaubeer-Cheesecake-Riegel37

Klassische Schlagsahne38

Einfaches Schokoladenmousse38

Brote/Teigarten

Pizza-/Focaccia-Teig38

Klassisches Cuisinart-Weißbrot39

Crêpes mit Zitronencreme und frischem Obst

Die Zitronencreme ist sowohl zum Frühstück als auch als Dessert ein Gedicht. Natürlich lassen sich die Crêpes aber auch pikant füllen, zum Beispiel mit Rührei und Gemüse.

Ergibt ca. 18 gefüllte Crêpes

Teig für die Crêpes:

- 4 EL ungesalzene Butter**
- 250ml fettreduzierte Milch, auf Zimmertemperatur erwärmt**
- 100g ungebleichtes Weizenmehl**
- ½ TL Salz**
- 1 EL Kristallzucker**
- 3 große Eier, auf Zimmertemperatur erwärmt**
- 1 TL reines Vanilleextrakt**
- 1 TL ungesalzene Butter, auf Zimmertemperatur erwärmt**

Zitronencremefüllung:

- 125ml Schlagsahne, kalt**
- ½ TL reines Vanilleextrakt**
- 85g echtes Ahornsirup Prise feines Meersalz**
- 125ml Vollmilch-Naturjoghurt**
- 1 TL geriebene Zitronenschale**
- 1 TL frischer Zitronensaft**
- 2 mittelgroße Bananen, dünn geschnitten**
- 450g frische Erdbeeren, entstielt und dünn geschnitten**

Staubzucker zum Servieren (optional)

1. Zubereitung der Crêpes: Geben Sie die Butter und die Milch in einen kleinen Topf bei niedriger Hitze. Wenn die Butter geschmolzen ist, Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Während die Butter-/Milchmischung erhitzt wird, Mehl, Salz und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Mit den Quirlen auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 2 etwa 30 Sekunden lang mixen. Eier und Vanilleextrakt hinzufügen und mixen, bis die Mischung eine dicke, teigähnliche Konsistenz erreicht hat. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 die Milch-/Buttermischung einrühren und weiterrühren, bis die Mischung glatt ist. Mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
3. Füllung knapp vor der Zubereitung der Crêpes zubereiten. Schlagsahne in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Bei anfänglicher Geschwindigkeitsstufe 1 und schrittweisem Hinaufschalten bis Geschwindigkeitsstufe 7 die Schlagsahne steif schlagen, etwas 1 Minute lang. Vanilleextrakt, Ahornsirup und Salz hinzufügen und auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 3 mixen, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Restliche Zutaten bis auf das Obst hinzufügen und bei

Geschwindigkeitsstufe 1 mixen, bis alle Zutaten vermengt sind. Beiseite stellen.

4. Nun bereiten Sie die Crêpes zu. Crêpeteig kurz auf Geschwindigkeitsstufe 2 rühren, um etwaige Klümpchen zu entfernen. Sind noch Klümpchen vorhanden, gießen Sie den Teig am besten durch ein feines Sieb. Eine anti-haftbeschichtete Pfanne mit 8 bis 10cm Durchmesser bei mittlerer bis hoher Hitze auf erhitzen. Einen Teelöffel Butter in die heiße Pfanne geben. Pfanne auf einer Seite anheben, bis sich die Butter gleichmäßig verteilt hat. Pfanne auf der heißen Herdplatte 30 Sekunden rasten lassen. Fügen Sie eine kleine Menge Teig hinzu, nicht mehr als 60 g, und schwenken Sie die Pfanne rasch und gleichmäßig, sodass sich der Crêpeteig auf der gesamten Pfannenfläche verteilt. Crêpes etwa 2 Minuten lang fest werden lassen (traditionell sollten Crêpes keine Farbe annehmen). Umdrehen und auf der anderen Seite nicht länger als 30 Sekunden lang backen. Crêpes aus der Pfanne nehmen und Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
5. Zum Servieren 2 Esslöffel der Zitronencreme in die Mitte jedes Crêpe setzen und mit Bananen und Erdbeeren garnieren. Crêpes seitlich einschlagen, nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Zitronen-/Mohn-Scones

Diese Scones sind nicht zu süß und passen perfekt zu einer Tasse Tee am Morgen.

Ergibt 8 Scones

- ½ glattes Mehl, sowie extra für das Formen des Teiges**
- 2 EL Kristallzucker**
- 1½ TL Backpulver**
- ¼ TL Natron**
- 1 TL Salz**
- Geriebene Schale einer Zitrone (ca. 1 Esslöffel)**
- 2 TL Mohn (ungefähr)**
- 250 ml Buttermisch**
- 1 großes Ei**
- 6 EL ungesalzene Butter, in Würfel geschnitten, auf Zimmertemperatur erwärmt (nicht länger als 5 bis 10 Minuten, damit die Butter nicht zu weich wird)**
- Verquirltes Ei zum Bestreichen (1 großes Ei sowie 1 TL Wasser, gut verquirlt)**
- Turbinado-Zucker zum Bestreuen**

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zitronenschale und Mohn in eine große Rührschüssel geben. Mit den Quirlen die trockenen Zutaten auf Geschwindigkeitsstufe 1 gut vermischen. Beiseite stellen.

- Buttermilch und Ei in einer kleinen Schüssel auf Geschwindigkeitsstufe 1 verrühren, beiseite stellen. Butter zu den trockenen Zutaten hinzufügen und auf Geschwindigkeitsstufe 3 verrühren, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Auf Geschwindigkeitsstufe reduzieren 1. Bei laufendem Mixer langsam die flüssigen Zutaten hinzufügen und mixen, bis alle Zutaten gerade anfangen, sich zu einem Teig zu verbinden. Die Mischung sollte noch kein fertiger Teig sein - achten Sie darauf, sie nicht zu stark zu verrühren.
- Mischung auf eine saubere Arbeitsfläche/ein großes Schneidbrett geben, einige Male falten und dann eine etwa 25cm lange Rolle daraus formen. Diese mit einem scharfen Messer in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden. Teigscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abdecken und mindestens 1 Stunde lang oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Nach dem Rasten des Teiges das Backrohr auf 200°C und den Rost auf der mittleren Schiene positionieren. Jedes Scone mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit dem Turbinado-Zucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 25 bis 30 Minuten lang goldbraun backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Guacamole

Unsere frische Guacamole macht sich sowohl als Snack bei einem Fernsehnachmittag als auch als Beilage zu Quesadillas bei einem geselligen Abendessen ganz hervorragend.

- 1 Knoblauchzehe, geschält**
- ½ Jalapeño, Samen entfernt und in ca. 2,5cm große Stücke geschnitten**
- ½ kleine Zwiebel, in ca. 2,5cm große Stücke geschnitten**
- 1 EL frische Korianderblätter**
- 3 reife Avocados, halbiert, entsteint, Fruchtfleisch aus der Schale gelöst und grob gehackt**
- 1 EL frischer Limettensaft**
- ½ bis 1 TL Salz**

- Alle Zutaten in der angeführten Reihenfolge in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Mit den Quirlen auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 2 etwa 15 bis 20 Sekunden lang mixen, bis die Mischung weich wird. Weiter mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde (etwa 20 bis 30 Sekunden länger).
- Abschmecken und nach Belieben nachwürzen. Sofort servieren.

Cremiges Kartoffelpüree

Dieses Rezept lässt sich nach Belieben variieren. Wir schlagen Ihnen ein einfaches Grundrezept vor, das Sie

mit zusätzlichen Zutaten oder Toppings wie gehacktem Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln, knusprig gebratenen Speckwürfeln oder geriebenem Cheddarkäse verfeinern können.

- 1,2kg Püreekartoffeln, geschält und in ca. 2,5cm große Stücke geschnitten**
- 120ml Vollmilch, auf Zimmertemperatur erwärmt**
- 2 EL ungesalzener Butter, in ca. 2,5cm große Stücke geschnitten, auf Zimmertemperatur erwärmt**
- ¾ TL Salz**
- ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Pfeffermühle**
- ½ cup Mascarpone oder Crème fraîche, auf Zimmertemperatur erwärmt**

- Kartoffeln in einen mittelgroßen bis großen Suppentopf geben und kaltes Wasser hinzufügen, sodass die Kartoffeln ca. 5cm hoch mit Wasser bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze aufkochen. Temperatur reduzieren und köcheln lassen, bis die Kartoffeln sehr weich sind.
- Kartoffeln abgießen und wieder in den Topf geben. Mit den Quirlen auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 2 etwa 30 Sekunden lang bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Restliche Zutaten hinzufügen und auf Geschwindigkeitsstufe 2 bis 3 gut einrühren.
- Abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Klassisches Shortbread

Dieses Rezept beruht auf dem klassischen Shortbread - Butterkekse, die nicht allzu süß sind, eine leicht salzige Note aufweisen und rechteckig bzw. keilförmig serviert werden.

Sie passen wunderbar zu einer Tasse Tee am Nachmittag.

Ergibt 16 Kekse

- 500g ungebleichtes Weizenmehl**
- 1 TL Salz**
- 16 EL (225g qualitativ hochwertige Butter (gesalzen oder ungesalzen, je nach persönlicher Vorliebe), auf Zimmertemperatur erwärmt und in Würfel geschnitten**
- 150g Staubzucker, gesiebt**
- ½ TL reines Vanilleextrakt**
- Kristallzucker mit einer Prise Salz gemischt, zum Bestreuen**

- Backrohr auf 150° C und den Rost auf der mittleren Schiene positionieren. Eine eckige oder runde Back- bzw. Tortenform oder Pastetenform mit ca. 23cm Durchmesser großzügig mit Butter einfetten (wenn Sie eine Tortenform verwenden, können Sie den Boden auch mit Backpapier auskleiden).

2. Mehl und Salz in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 etwa 30 Sekunden lang gut verrühren.
 3. Butter und Zucker in eine große Rührschüssel geben. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 4 cremig rühren. Vanilleextrakt hinzufügen, auf Geschwindigkeitsstufe 2 bis 3 gut einrühren und dann auf Geschwindigkeitsstufe 2 die trockenen Zutaten in 2 bis 3 Schritten einrühren. Der Teig sollte nicht vollständig glatt sein, sondern aus einzelnen Stücken bestehen. Achten Sie darauf, ihn nicht zu stark zu verrühren.
 4. Teig in die vorbereitete Backform geben und festdrücken, sodass der Boden der Form zur Gänze bedeckt ist. Der Teig ist sehr klebrig - um die Oberfläche schön glatt zu bekommen, bedecken Sie ihn am besten mit einem Stück Backpapier und streichen ihn dann glatt. Auf diese Weise bleiben Ihre Hände nicht am Teig kleben. Stechen Sie mit einer Gabel Löcher in die Oberfläche und bestreuen Sie den Teig dann mit der Zucker-/Salzmischung.
 5. Teig etwa 40 bis 45 Minuten lang backen, bis die Ränder goldbraun, aber noch immer weich sind.
 6. Das Shortbread sofort in die gewünschte Form schneiden (traditionell rechteckig bzw. keilförmig).
 7. Vor dem Servieren abkühlen.
2. Mehl, Natron, Salz und Gewürze in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Mit den Quirlen auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 2 etwa 30 Sekunden lang gut verrühren. Gehackten Ingwer hinzufügen und auf Geschwindigkeitsstufe 1 einrühren. Mischung beiseite stellen.
 3. Butter und Molasse in eine große Rührschüssel geben. Den Mixvorgang auf Geschwindigkeitsstufe 2 starten und bis auf Geschwindigkeitsstufe 4 steigern, ca. 2 Minuten lang. Mischung vom Schüsselrand abkratzen und den braunen Zucker wie den Kristallzucker hinzufügen.
 4. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 bis 4 rühren, bis sich der Großteil des Zuckers in der Butter/der Molasse aufgelöst hat, ca. 2 Minuten lang. Ei hinzufügen und auf Geschwindigkeitsstufe 2 bis 3 mixen, dann Vanilleextrakt hinzufügen. Trockene Zutaten hinzufügen und auf Geschwindigkeitsstufe 2 kurz verrühren.
 5. Den Turbinado-Zucker in eine flache Schüssel oder Backform geben.
 6. Mit dem Teig gleichmäßig große Kugeln formen, die etwa die Größe eines Golfballs aufweisen. Im Turbinado-Zucker wälzen und die im Zucker gewälzten Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bzw. auf eine Backmatte legen. Jeden Ball mit der Unterseite eines sauberen Glases sanft flachdrücken.
 7. Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Ränder anfangen, fest zu werden, ca. 12 bis 15 Minuten. Backbleche vor dem Backen des restlichen Teiges auskühlen lassen.

Ingwerkekse

Ingwerkekse vom Feinsten! Diese Kekse haben eine leicht scharfe Note und werden durch die Zugabe von gehacktem, kristallisiertem Ingwer zusätzlich aufgepeppt.

Ergibt ca.30 Kekse

- 280g unbleichtes Weizenmehl**
- 1 TL Natron**
- 1 EL Ingwerpulver**
- 1 TL Zimt**
- ½ TL Lebkuchengewürz**
- ¾ TL Salz**
- 20g kristallisierter Ingwer, fein gehackt**
- 12 EL ungesalzene Butter, auf Zimmertemperatur erwärmt und in ca. 2,5cm große Stücke geschnitten**
- 85g Molasse**
- 165g hellbrauner Zucker**
- 50g Kristallzucker**
- 1 großes Ei, auf Zimmertemperatur erwärmt**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 45g Turbinado-Zucker**
- 1 Backrohr auf 180°C vorheizen und Backrost im unteren sowie oberen Drittel des Backrohrs positionieren. Zwei Backbleche mit Backpapier auskleiden.

Blaubeer-Cheesecake-Riegel

Cheesecake-Riegel sind eine tolle Alternative zum klassischen Cheesecake. Ihre Zubereitung ist weniger aufwendig, da keine Tortenform benötigt wird, und sie eignen sich perfekt für eine größere Anzahl von Gästen. Die Blaubeeren und die Blaubeermarmelade lassen sich auch durch andere Beeren ersetzen, wie Himbeeren oder Erdbeeren. Sie können es auch mit einer Mischung aus allen drei Beerensorten probieren.

Kuchenboden:

- 150g zerstoßene Vollkornkekse**
- 2 EL Kristallzucker**
- ½ TL Zimt 1 Prise Salz ungesalzene Butter, zerlassen und auf Zimmertemperatur abgekühlt**

Füllung:

- 500g Frischkäse (2 Standardpackungen), auf Zimmertemperatur erwärmt, jede Packung in 4 Stücke zerteilt**
- 120g Kristallzucker**
- ¼ TL Salz**
- 4 große Eier, auf Zimmertemperatur erwärmt**
- 120ml Sauerrahm, auf Zimmertemperatur erwärmt**
- 2 TL reines Vanilleextrakt**

Topping:

25g Blaubeermarmelade

50g frische Blaubeeren

1. Backrohr auf 180°C vorheizen und den Rost auf der mittleren Schiene positionieren. Eine rechteckige Backform mit ca. 23cm Durchmesser mit der zerlassenen Butter einstreichen oder mit Backspray besprühen. Mit Backpapier auskleiden und am Rand einen Überstand von etwa 2,5cm freilassen (dies macht es einfacher, die Riegel nach dem Backen und auskühlen aus der Backform zu nehmen). Beiseite stellen.
2. Kuchenboden zubereiten. Zerstoßene Vollkornkekse, Zucker, Zimt, Salz und geschmolzene Butter in eine kleine Rührschüssel geben. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 mixen, bis sich die Zutaten verbinden. Mischung gleichmäßig am Boden der vorbereiteten Form verteilen und wenn nötig mit der Unterseite eines Glases glattstreichen. Im vorgeheizten Backrohr 8 bis 10 Minuten backen, bis die Mischung gerade anfängt, fest zu werden. Während der Kuchenboden abkühlt, bereiten Sie die Füllung vor. Backrohrtemperatur auf 120°C reduzieren.
3. Quirle sauberwischen. Frischkäse in eine große Rührschüssel geben. Zuerst auf Geschwindigkeitsstufe 1, dann nach und nach auf Geschwindigkeitsstufe 3 sehr glatt rühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Mischung von der Rührschüssel und den Quirlen abkratzen. Beim Mixen auf Geschwindigkeitsstufe 3 langsam den Zucker (in 50 g-Schritten) und das Salz hinzufügen und sehr glatt rühren. Eier einzeln hinzufügen und dabei auf Geschwindigkeitsstufe 2 bis 3 mixen, sodass jedes Ei vollständig eingearbeitet ist, bevor das nächste hinzugefügt wird. Mischung von der Schüssel und den Quirlen abkratzen und Sauerrahm und Vanilleextrakt hinzufügen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 bis 3 mixen, bis alle Zutaten gut vermischt wurden.
4. Frischkäsefüllung auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen und die Blaubeermarmelade obenauf verstreichen. Mit einer Messerspitze, einem Zahnstocher oder Grillspieß ein hübsches Muster mit der Marmelade zeichnen. Mit den Blaubeeren belegen und diese leicht anpressen.
5. Fertige Backform im vorgeheizten Backrohr ca. 60 bis 65 Minuten backen, bis der Cheesecake anfängt, fest zu werden.
6. Aus dem Backrohr nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Plastikfolie überziehen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann aus der Backform heben, in Stücke schneiden und servieren.

Klassische Schlagsahne

Egal, ob Sie Eiscreme oder Kuchen das gewisse Etwas verleihen oder einen Dip für Obst servieren möchten:

Ein kinderleichtes Grundrezept für süße Schlagsahne darf in keiner Küche fehlen!

- 1 flüssige Sahne, gut gekühlt**
50g Staubzucker, gesiebt
1 Teelöffel reines Vanilleextrakt
Prise feines Meersalz
1. Flüssige Sahne in eine große Rührschüssel geben.
 2. Mit dem Schneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen und schrittweise auf Geschwindigkeitsstufe 3 steigern, bis die Sahne etwas fester geworden ist (ca. 1 Minute lang). Gesiebten Staubzucker und Vanilleextrakt hinzufügen und Mixvorgang schrittweise auf Geschwindigkeitsstufe 7 steigern, bis die Schlagsahne steif ist. Dies sollte etwa 1½ Minuten dauern.

Einfaches Schokoladenmousse

Ein sündhafter Genuss, dessen Zubereitung sich so einfach gestaltet, dass er garantiert auf Anhieb zu einem Ihrer Lieblingsdesserts wird. Das Mousse lässt sich mit einem Likör Ihrer Wahl (z.B. auf Kaffee- oder Obstbasis) nach Belieben verfeinern.

Ergibt etwa 1000g

340g dunkle Schokolade, fein gehackt

600ml flüssige Sahne, geteilt

2 Teelöffel reines Vanilleextrakt

1. Schokolade in eine große, hitzefeste Rührschüssel geben. 250 ml der flüssigen Sahne in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Die aufgekochte Sahne über die Schokolade gießen und rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und glatt ist. Schokolade auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Die restliche Sahne und das Vanilleextrakt in eine separate große Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen die Sahne anfänglich auf Geschwindigkeitsstufe 1 schlagen. Geschwindigkeit nach und nach bis auf Stufe 7 steigern, bis die Sahne steif geworden ist (etwa 3 Minuten insgesamt).
3. Die steif geschlagene Sahne mit einem großen Silikonrührlöffel in drei Schritten in die ausgekühlte Schokoladenmischung unterziehen. In einzelne Servierschälchen füllen, mit Plastikfolie abdecken und vor dem Servieren etwa 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.

Pizza-/Focaccia-Teig

Einer der einfachsten Teigarten, mit der Sie Ihrem Pizzaaabend auf die nächste Ebene verhelfen. Und wenn Sie sich nicht als Pizzabäcker sehen, können Sie den Teig genauso gut zu einer köstlichen Focaccia mit Kräutearoma verarbeiten.

320ml warmes Wasser (38°C bis 43°C)
2¼ Esslöffel aktive Trockenhefe
1 Teelöffel Kristallzucker
453 g ungebleichtes Brot-oder Weizenmehl
2 Esslöffel Salz
2 Esslöffel natives Olivenöl extra

Für die Focaccia:

1 Esslöffel natives Olivenöl extra
2 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
½ TL Salz

1. Warmes Wasser, Trockenhefe und Zucker in eine große Rührschüssel geben. Rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat und dann 5 bis 10 Minuten rasten lassen. Die Mischung wird schaumig werden und Blasen werfen - das bedeutet, dass die Hefe aktiv ist.
2. Mehl und Salz in einer separaten Schüssel vermengen. Mit den Quirlen auf Geschwindigkeitsstufe 1 20 bis 30 Sekunden lang mixen; beiseite stellen Die 2 Esslöffel Olivenöl und 70g Mehl zur Hefemischung hinzufügen. Mit den Teighaken auf Geschwindigkeitsstufe 1 etwa 30 bis 40 Sekunden lang mixen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 weitermixen und nach und nach das restliche Mehlgemisch einrühren und etwa 30 bis 40 Sekunden lang einarbeiten, bis nach keinem Schritt mehr Mehl zu sehen ist. Der Teig wird zunächst eher flüssig sein. Erst nach der schrittweisen Zugabe des Mehls entsteht eine Teigkugel. Nachdem das Mehlgemisch eingearbeitet wurde, der Teig zu einer Kugel geworden ist und keine Teigreste mehr an der Wand der Schüssel kleben, Teig eine weitere Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 3 kneten.
3. Teig leicht mit Mehl bestäuben und in eine große Rührschüssel legen. Mit einem feuchten Küchenhandtuch oder mit Plastikfolie abdecken. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten lang gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist wie vorher.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und leicht niederboxen. Auf die gewünschte Größe für Ihre Pizza formen oder eine Calzone daraus zubereiten (auf Cuisinart.com finden Sie weitere Rezeptideen).
5. Um Focaccia herzustellen, Teig in eine 33 x 23 cm große Backform oder auf ein Backblech mit Rand drücken. Mit Plastikfolie leicht abdecken und weitere 45 Minuten lang gehen lassen, bis der Teig schön flaumig ist. Backrohr auf 220° C vorheizen und den Rost auf der mittleren Schiene positionieren. Teigoberfläche mit dem restlichen Olivenöl einpinseln und mit den Fingern die Oberfläche eindrücken. Mit Rosmarin und Salz bestreuen. Ca. 18 bis 20 Minuten lang goldbraun backen.

1 warmes Wasser (38°C bis 43°C)
2¼ Esslöffel aktive Trockenhefe
1½ TL Kristallzucker
2 ungebleichtes Weizenmehl
1 1 Esslöffel Salz
2 EL ungesalzener Butter, in ca. 2,5cm große Stücke geschnitten und auf Zimmertemperatur erwärmt
Backspray oder ungesalzene Butter zum Einfetten der Backform

1. Warmes Wasser, Trockenhefe und Zucker in eine große Rührschüssel geben. Rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat und dann 5 bis 10 Minuten rasten lassen. Die Mischung wird schaumig werden und Blasen werfen - das bedeutet, dass die Hefe aktiv ist.
2. Mehl und Salz in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Mit den Quirlen auf Geschwindigkeitsstufe 1 20 bis 30 Sekunden lang mixen; beiseite stellen.
3. Mit den Teighaken die Hefemischung auf Geschwindigkeitsstufe 1 bis 2 untermengen und gleichzeitig die Mehl-/Salzmischung schrittweise hinzufügen. Achten Sie darauf achten, dass nach jeder Zugabe von Mehl dieses gut eingearbeitet und nicht mehr sichtbar ist, bevor Sie weiteres Mehl hinzufügen. Der Teig wird zunächst eher flüssig sein. Erst nach der schrittweisen Zugabe des Mehls entsteht eine Teigkugel und lösen sich die Teigreste von der Seite der Rührschüssel.
4. Nachdem das Mehl vollständig eingearbeitet wurde, Butter hinzufügen und bei Geschwindigkeitsstufe 3 etwa 2 Minuten lang mixen. Teigkugel leicht mit Mehl bestäuben und in einem wiederverschließbaren Plastikbeutel aufbewahren. Vor dem Verschließen Luft aus dem Beutel herausdrücken. An einem warmen, vor Zugluft geschütztem Ort rasten lassen, bis die Teigkugel doppelt so groß ist wie vorher. Dies sollte etwa 1 Stunde dauern.
5. Eine Backform in standardmäßiger Größe mit Backspray oder ungesalzener Butter einfetten. Teig niederboxen, zu einem Laib formen und in die Backform legen. Abdecken und rasten lassen, bis die Laibe fast doppelt so groß sind wie vorher (ca. 1 Stunde lang).
6. Etwa 15 Minuten vor dem Backvorgang Backrohr auf 200°C vorheizen. Laib im vorgeheizten Backrohr 30 bis 35 Minuten lang backen, bis das Brot eine goldbraune Farbe angenommen hat und Sie einen hohlen Klang hören, wenn Sie darauf klopfen. Aus der Backform entfernen und auf einem Drahtgitter auskühlen lassen. Am leichtesten lässt sich das Brot in vollkommen ausgekühltem Zustand schneiden. Wenn die Kruste für Ihren Geschmack zu hart ist, bestreichen Sie sie am besten mit Butter.

Klassisches Cuisinart-Weißbrot

Verwöhnen Sie Ihre Familie mit selbstgebackenem Brot.

Ergibt 1 Laib (10 Portionen)

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATRE GELEN

Als je een elektrisch apparaat gebruikt, moet je altijd de basisveiligheidsmaatregelen nemen, waaronder de volgende:

1. **Lees alle instructies.**
2. **Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u het schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.**
3. Plaats de behuizing van de handmixer of het snoer niet in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als de behuizing van de handmixer of het snoer in vloeistof valt. **Grijp niet in de vloeistof.**
4. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
6. De hulpmiddelen mogen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met onvoldoende ervaring of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over hoe het hulpmiddel veilig te gebruiken en de mogelijke gevaren begrijpen.
7. Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen zoals: koken voor werknemers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed & breakfast-omgevingen.
8. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
9. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van klappers en andere accessoires/toebehoren tijdens het gebruik om het risico op letsel aan personen en/of schade aan de mixer te verminderen.

10. Verwijder alle accessoires/toebehoren van de mixer voor het wassen.
11. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of nadat het apparaat defect is geraakt, is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Neem contact op met de fabrikant via het telefoonnummer van de klantenservice voor informatie over onderzoek, reparatie of afstelling.
12. Het gebruik van hulpstukken die niet door Cuisinart worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of gevaar voor letsel veroorzaken.
13. Niet buitenshuis gebruiken of op plaatsen waar het snoer of de mixer tijdens gebruik in contact kan komen met water.
14. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen om te voorkomen dat de mixer per ongeluk van het werkoppervlak wordt getrokken, wat kan leiden tot schade aan de mixer of persoonlijk letsel.
15. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, waaronder de brander, om schade aan het snoer en mogelijk gevaar voor brand of elektrocutie te voorkomen.
16. Gebruik een opbergkoffer om de handmixer en hulpstukken in op te bergen.
17. **Waarschuwing:** Steek geen messen, metalen lepels, vorken enzovoort in de kom tijdens het gebruik.
18. **Opmerking:** De maximale werktijd per cyclus is 5 minuten. Tussen twee opeenvolgende cycli moet minimaal 15 minuten rusttijd worden aangehouden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK OPMERKING

De maximumwaarde is gebaseerd op het hulpstuk dat de grootste belasting (vermogen of stroom) trekt; andere aanbevolen hulpstukken kunnen aanzienlijk minder vermogen of stroom trekken.

KENMERKEN EN VOORDELEN

200 Watt DC Motor

Krachtig genoeg om met gemak door een dubbele lading koekjesdeeg of boter uit de koelkast te snijden.

Maximaal comfort

Uitgebalanceerd om meer werk voor je te doen. De vorm van de mixer zorgt voor maximale kracht en balans. Stressvrije grip biedt ongeëvenaard comfort en controle, zelfs tijdens langdurig mixen.

Automatische feedback

Een vermogensboost is niet nodig. Een elektronisch feedbackmechanisme voedt automatisch extra vermogen wanneer dat nodig is. Dit zorgt ervoor dat de mixer niet vastloopt, zelfs niet bij het mengen van zware ladingen.

SmoothStart®

Wanneer de mixer wordt aangezet, beginnen de kloppers heel langzaam te draaien om te voorkomen dat ingrediënten gaan spatten.

Gemakkelijk schoon te maken

Het voordeel van vermogen® Handmixer met 7 snelheden heeft een gladde, verzegelde basis; direct schoon te veegen.

1. Snelheidsregeling

Vingertopbediening voor alle snelheden.

2. Draaibaar koord

Uniek middenkoord draait vrij met comfort voor rechts- of linkshandig gebruik

3. Hendel voor ontgrendeling van klopper

Handig geplaatst voor het gemakkelijk uitwerpen van kloppers, garde of deeghaken.

4. Hielsteun

Zorgt ervoor dat de mixer rechtop op het aanrecht kan staan.

5. Gemakkelijk schoon te maken kloppers

Twee extra brede kloppers voor eenvoudig beluchten en mengen. Ontworpen zonder middenstijl om te voorkomen dat ingrediënten de kloppers verstoppen. Kloppers zijn gemakkelijk schoon te maken en zijn vaatwasmachinebestendig.

6. Ballon Klopper

Geweldig om op te kloppen zwaar room of eiwit. Kan ook worden gebruikt voor alles dat die je normaal met de hand zou opkloppen, zoals crêpebeslag of eieren voor omeletten.

7. Deeghaken

Voor het bereiden en kneden van gistdeeg zoals pizza- en brooddeeg. Gemakkelijk te schoon en vaatwasmachinebestendig.

8. Opbergkoffer

Bergt handmixer en accessoires veilig op.

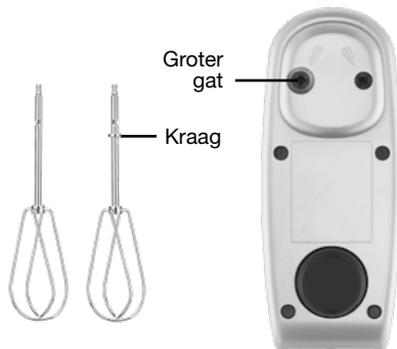
GEBRUIK, VERZORGING EN ONDERHOUD

DE MIXER GEBRUIKEN

Kloppers en deeghaken plaatsen

Terwijl de mixer is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald, plaatst u de klopper of deeghaak met kraag in de groter gat. Duw de klopper of deeghaak erin tot klikt het op zijn plaats. Steek de klopper of deeghaak zonder kraag in de kleinere opening.

Duw de klopper of deeghaak erin totdat deze vastklikt.



Ballonklopper plaatsen

Houd, terwijl de mixer uit staat en de stekker uit het stopcontact is getrokken, de ballonklopper aan het uiteinde van de steel vast en steek hem in een van beide openingen. Duw de garde erin tot hij vastklikt op zijn plaats. **DUW DE GARDE NIET VANAF HET DRAADEINDE NAAR BINNEN, WANT DAN KUNT U DE DRADEN BESCHADIGEN.**

Mixer AAN/UIT zetten

Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. Schuif de schakelaar om de mixer aan te zetten. De mixer begint onmiddellijk te mengen op snelheid 1. Schuif de schakelaar naar OFF om de mixer uit te schakelen.

Snelheden wijzigen

Schuif de schakelaar tussen de 7 snelheidsregelaars om de snelheid te verhogen of te verlagen.

Opbergkoffer aan de mixer bevestigen en verwijderen

1. Plaats de accessoires in de behuizing en stop het snoer van de mixer erin.
2. Lijn het lipje aan de achterkant van de behuizing uit met de onderste luchtopening aan de achterkant van de mixer. Duw de voorkant van de mixer voorzichtig op de behuizing om hem vast te zetten.
3. Om de mixer uit de behuizing te halen, houdt u behuizing stevig vast, duw een beetje naar achteren van de mixer terwijl u de mixer optilt

van de voorkant. Trek de mixer uit het lipje in de achterkant van de koffer.

Alle accessoires verwijderen

Haal de stekker uit het stopcontact terwijl het apparaat is uitgeschakeld. Til de hendel voor het losmaken van de klappers op en verwijder de accessoires uit de mixer.

SCHOONMAKEN

1. Was klappers, deeghaken en garde na elk gebruik in heet water met zeep of in de vaatwasser.
2. **ZET DE MOTORBEHUIZING NOOIT IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN OM SCHOON.** Veeg het af met een vochtige doek of spons. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, want die kunnen krassen maken op het oppervlak.
3. Wanneer u de handmixer niet gebruikt, moet u deze loskoppelen, schoonvegen en opbergen op een veilige, droge plaats buiten het bereik van kinderen. Gebruik het opbergdoosje dat bij de handmixer wordt geleverd.

ONDERHOUD

Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

OPMERKING: GEBRUIK DE CUISINART® HANDMIXER NIET MET KOOKGEREI MET ANTIAANBAKLAAG.

SNELLE REFERENTIEGIDS

MENGTECHNIKEN

Alleen voor mengapparaten.

OPMERKING: De ballonklopper wordt alleen gebruikt voor licht opkloppen. Gebruik voor alle andere mengtaken de klappers of kneedhaken.

Snelheid 1

- Meng de meeste ingrediënten met elkaar
- Slagroom opkloppen
- Eiwitten opkloppen
- Spatel delicate crèmes en eiwitten door het beslag
- Meng muffin- en pannenkoekenbeslag

Snelheid 2

- Voeg noten, chips en gedroogd fruit toe aan deeg en beslag
- Droge ingrediënten zeven en beluchten
- Voeg de droge ingrediënten toe aan het beslag/deeg
- Zware koekjesdegen mengen
- Begin met het kneden van gistdeeg

Snelheid 3

- Snijd koude boter door droge ingrediënten (voor taartdeeg, koekjes en gebak)
- Cakebeslag mengen
- Aardappelen/puree opkloppen
- Het kneden van gistdeeg afmaken

Snelheid 4

- Koekjesdeeg mengen
- Klop boter en suiker tot ze licht en luchtig zijn
- Eieren toevoegen aan beslag/deeg

Snelheid 5

- Maak het mengen van glazuur af
- Klop hele eieren/dooiers los

Snelheid 6

- Eiwitten opkloppen

Snelheid 7

- Klop de slagroom af
- Meringues en eiwitten opkloppen

RECEPTEN

Ontbijt

Flensjes met citroencrème en vers fruit	43
Lemon Poppy Scones	43

Savories

Guacamole	44
Romige aardappelpuree	44

Zoetigheden

Klassiek zandkoekje	44
Gemberkoekjes	45
Bosbessen Cheesecake Repen	45
Klassieke slagroom	46
Eenvoudige chocolademousse	46

Brood/Deeg

Pizza/Focaccia deeg	46
Cuisinart Klassiek wit brood	47

Flensjes met citroencrème en vers fruit

De citroencrème is heerlijk als ontbijt of dessert, maar de crêpes kunnen ook worden gevuld met hartige dingen, zoals roerei en groenten.

Voor ongeveer 18 gevulde flensjes

Crêpebeslag:

- 4 eetlepels (½ stick) ongezouten boter, in eetlepels gesneden**
- 1 kop magere melk, kamertemperatuur**
- ¾ kopje ongebleekte bloem voor alle doeleinden**
- ½ theelepel koosjer zout**
- 1 eetlepel kristalsuiker**
- 3 grote eieren, kamertemperatuur**
- 1 theelepel puur vanille-extract**
- 1 theelepel ongezouten boter, kamertemperatuur**

Citroencrèmevulling:

- ½ kopje zware room, koud**
- 1½ theelepel puur vanille-extract**
- ¼ kopje echte ahornsiroop Snufje fijn zeezout**
- ½ kopje yoghurt van volle melk**
- 1 theelepel geraspte citroenschil**
- 1 theelepel vers citroensap**
- 2 middelgrote bananen, in dunne plakjes gesneden**
- 1 pond verse aardbeien, gepeld en in dunne plakjes gesneden**

Suiker, om te serveren (optioneel)

1. Bereid de crêpes: Doe de boter met de melk in een kleine steelpan op laag vuur. Wanneer de boter gesmolten is, haal je het van het vuur en laat je het lichtjes afkoelen.
2. Terwijl de boter/melk verwarmd wordt, doe je de bloem, het zout en de suiker in een middelgrote kom. Mix met de kloppers op stand 1 en 2 om te combineren, ongeveer 30 seconden. Voeg de eieren en het vanille-extract toe en klop tot het mengsel een dik en plakkerig beslag is. Meng tijdens het mengen op snelheid 2 voeg het melk- en botermengsel toe tot een glad beslag. Laat het beslag minimaal 30 minuten of maximaal een nacht rusten in de koelkast.
3. Bereid de vulling terwijl het beslag rust, net voor het bakken van de flensjes. Doe de zware room in een middelgrote mengkom. Begin op Snelheid 1 en verhoog zeer geleidelijk naar Snelheid 7, Klop de room tot medium stijve pieken, ongeveer 1 minuut. Voeg het vanille-extract, de ahornsiroop en het zout toe en mix op stand 1 tot 3 tot het volledig

gecombineerd is. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het fruit, en mix op Snelheid 1 tot het gecombineerd is. Reserve.

4. Kook de flensjes. Mix het crêpebeslag kort en gebruik de kloppers op snelheid 2 om eventuele klontjes te verwijderen. Giet door een fijne zeef als er klontjes overblijven. Zet een 8- tot 10-inch crêpepan of koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Zodra de pan heet is, voeg je de 1 theelepel boter toe. Kantel de pan om de boter gelijkmatig te verdelen; laat de pan nog 30 seconden op het vuur staan. Voeg een kleine hoeveelheid beslag toe, een schamele ¼ kop, en draai de pan met de hand snel en gelijkmatig zodat het crêpebeslag de hele bodem dun bedekt. Laat ongeveer 2 minuten bakken tot de crêpe gaar is (de crêpe mag traditioneel niet bruin worden). Draai om en bak de tweede kant niet langer dan 30 seconden. Verwijder en herhaal met de rest van het beslag.
5. Om te serveren doe je 2 eetlepels citroencrème in het midden van elke crêpe en leg je er een deel van de bananen en aardbeien op. Vouw de zijkanen van de flensjes om. Bestuif met poedersuiker, indien gebruikt, en serveer.

Lemon Poppy Scones

Deze niet te zoete scones passen perfect bij een dampende kop thee in de ochtend.

Voor 8 scones

- ½ kopjes cakemeel, plus meer voor het vormen**
- 2 eetlepels kristalsuiker**
- 1½ theelepel bakpoeder**
- ¼ theelepel zuiveringszout**
- 1 theelepel koosjer zout**
- Geraspte schil van 1 citroen (ongeveer 1 eetlepel)**
- 2 eetlepels maanzaad (dit is een schatting)**
- 1 kop karnemelk**
- 1 groot ei**
- 6 eetlepels ongezouten boter, in blokjes van een halve centimeter gesneden, op kamertemperatuur (ongeveer 5 tot 10 minuten, zorg ervoor dat de boter niet te zacht is)**
- Ei wassen (1 groot ei plus 1 theelepel water, goed doorkloppen)**
- Turbinado suiker, om te strooien**

1. Doe de bloem, suiker, bakpoeder, baking soda, zout, schil en maanzaad in een grote mengkom. Mix de droge ingrediënten met de kloppers op snelheid 1 tot ze volledig gemengd zijn. Reserve.

2. Doe de karnemelk en het ei in een kommetje. Mix op snelheid 1 om te combineren; reserveer. Voeg de boter toe aan de droge ingrediënten en mix op snelheid 3 tot het mengsel ruig is. Verminderen tot snelheid 1. Voeg terwijl de mixer draait langzaam de vloeibare ingrediënten toe en mix tot het net gecombineerd is (het moet geen volledig deeg zijn); mix niet te veel.
3. Giet het mengsel op een schoon aanrecht/grote snijplank. Vouw het deeg voorzichtig een paar keer om en vorm er een cilinder van 10 inch van. Snijd met een scherp mes in 8 gelijke rondjes. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek lichtjes af en zet in de koelkast om minimaal 1 uur te koelen, of maximaal een nacht.
4. Eenmaal gekoeld, verwarm je de oven voor op 400°F met het rooster in de middelste stand. Bestrijk elke scone met eiwit en bestrooi met de bestrooi met deturbinadosuiker.
5. Bak ongeveer 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven, of tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen voor het opdienen.

Guacamole

Onze verse guacamole is perfect voor de zondagse wedstrijd of geserveerd naast quesadillas voor een feestelijk diner.

- 1 **teentje knoflook, gepeld**
- ½ **jalapeño, ontpit en in stukjes van 1 -inch gesneden**
- ½ **kleine ui, in stukjes van 1 -inch gesneden**
- 1 **eetlepel verse korianderblaadjes**
- 3 **rijpe avocado's, gehalveerd, ontpit, vruchtvlees uit schil geschept en grof gehakt**
- 1 **eetlepel vers limoensap**
- ½ tot 1 **thee­lepel koosjer zout**

1. Doe alle ingrediënten, in de aangegeven volgorde, in een middelgrote mengkom. Mix met de kloppers op stand 1 en 2 tot het mengsel zacht begint te worden, ongeveer 15 tot 20 seconden. Blijf mixen tot de gewenste textuur is bereikt, ongeveer 20 tot 30 seconden langer.
2. Proef en pas de kruiden naar wens aan. Serveer onmiddellijk.

Romige aardappelpuree

Dit recept is een beetje een leeg canvas. We houden het simpel, maar je kunt het gemakkelijk veranderen door er iets doorheen te mengen of er iets aan toe te voegen, zoals gehakte bieslook of bosuitjes, knapperige spejes of geraspte cheddar.

- 2½ **pond Yukon Gold aardappelen, geschild en in stukken van 1 inch gesneden**
- ½ **kopje volle melk, kamertemperatuur**
- 2 **eetlepels ongezouten boter, in stukjes van 1cm gesneden, op kamertemperatuur**
- ¾ **thee­lepel koosjer zout**
- ½ **thee­lepel versgemalen zwarte peper**
- ½ **kopje mascarpone of crème fraîche, kamertemperatuur**

1. Doe de aardappelen in een middelgrote tot grote pan; voeg koud water toe zodat de aardappelen 2 centimeter bedekt zijn. Breng het geheel op middelhoog vuur aan de kook en laat het daarna zachtjes koken tot de aardappelen heel zacht zijn.
2. Giet de aardappelen af en doe ze terug in de pan. Mix met de kloppers op stand 1 en 2 tot de gewenste consistentie, ongeveer 30 seconden. Voeg de overige ingrediënten toe en mix op stand 2 tot 3 tot alles is opgenomen.
3. Proef en pas de smaak aan naar wens.

Klassiek zandkoekje

Dit recept is gebaseerd op de traditionele stijl van zandkoekjes die niet te zoet en een beetje zout zijn, en in repen of partjes gesneden.

Het is perfect met een kopje thee voor een opkikkertje in de namiddag.

Voor 16 zandkoekjes

- 2 **kopjes ongebleekt bloem voor alle doeleinden**
- 1 **thee­lepel koosje zout**
- 16 **eetlepels (2 stokjes; ½ pond) goede kwaliteit, Europese boter (dit kan eigenlijk onge­zouten of gezouten zijn, afhankelijk van persoonlijke voorkeur), kamertemperatuur en in blokjes gesneden**
- ¾ **kopje suiker voor banketbakkers, gezeefd**
- ½ **thee­lepel puur vanille-extract**
- Grove suiker gemengd met een snufje zout, om te bestrooien**

1. Verwarm de oven voor op 300°F met het rooster in de middelste stand. Smeer een vierkante of ronde taartvorm van 9 inch of een taartvorm van 9 inch rijkelijk in met boter (als je een taartvorm gebruikt, kun je de bodem eventueel bekleden met perkament).
2. Doe de bloem en het zout in een middelgrote mengkom. Mix op snelheid 1 om volledig te combineren, ongeveer 30 seconden.

3. Doe de boter en suiker in een grote mengkom. Mix op Snelheid 1 tot 4 tot een romige massa. Voeg het vanille-extract toe, mix op Snelheid 2 tot 3 tot het gecombineerd is en voeg dan, terwijl je op Snelheid 2 mixt, de droge stof toe ingrediënten in 2 tot 3 toevoegingen. Het deeg moet niet volledig samenkomen, maar eerder in stukjes - je wilt niet te veel mixen in dit stadium.
4. Breng het deeg over in de voorbereide bakvorm/schaal en druk aan zodat de bodem volledig bedekt is. Het deeg zal erg plakkerig zijn, dus om de bovenkant glad te strijken zodat het mooi egaal is, leg je een stuk bakpapier op het deeg (zo blijven je handen niet aan het deeg plakken) en strijk je het glad. Zodra het glad is, prik je met de tanden van een vork over de hele bovenkant van het deeg om kleine inkepingen te maken. Bestrooi met het grove suiker/zoutmengsel.
5. Bak ongeveer 40 tot 45 minuten, of tot ze licht goudkleurig zijn aan de randen, maar nog steeds zacht.
6. Snijd het zandkoekje onmiddellijk in de gewenste stukken (repen of partjes zijn traditioneel).
7. Laat afkoelen voor het opdienen.
2. Doe de bloem, baksoda, kruiden en zout in een middelgrote mengkom. Mix met de mixer op snelheid 1 tot het mengsel volledig gemengd is, minstens 30 seconden. Voeg de gehakte gember toe en meng op Speed 1 om het te coaten; reserveer.
3. Doe de boter en melasse in een grote mengkom. Mix, begin op snelheid 2 en verhoog naar snelheid 4, tot een homogeen mengsel, ongeveer 2 minuten. Schraap de zijanten van de kom af en voeg dan de suikers toe.
4. Mix op Snelheid 2 tot 4 tot het heel luchtig is, waar het erop lijkt dat veel van de suiker is opgelost in de boter/melasse, ongeveer 2 minuten. Voeg het ei toe, mix op stand 2 en 3, en vervolgens de vanille-extract. Voeg de droge ingrediënten toe en mix op snelheid 2 tot ze net gecombineerd zijn.
5. Doe de turbinado suiker in een ondiepe kom of bakvorm.
6. Schep het deeg in rondjes van gelijke grootte. Rol in de turbinado suiker en leg het gesuikerde deeg op een met perkament beklede plaat of bakplaat. Druk elk rondje zachtjes aan met de onderkant van een schoon glas.
7. Bak in de voorverwarmde oven tot de randen net gestold zijn, ongeveer 12 tot 15 minuten. Laat de pannen afkoelen voordat je het resterende deeg bakt.

Gember Koekjes

Geen gewoon gemberkoekje. We verhogen de pit met gehakte, gekristalliseerde gember in deze zachte en pittige traktaties.

Maakt ongeveer 2½ dozijn koekjes

- | | |
|-----------|--|
| 2¼ | kopjes ongebleekt bloem voor alle doeleinden |
| 1 | theelepels zuiveringszout |
| 1 | eetlepel gemalen gember |
| 1 | theelepels gemalen kaneel |
| ½ | theelepels gemalen piment |
| ¾ | theelepels koosjer zout |
| ¼ | kopje fijngehakte, gekristalliseerde gembergember |
| 12 | eetlepels 1½ staaf) ongezouten boter, gesneden in stukjes van 1 inch, op kamertemperatuur |
| ¼ | kopje melasse |
| ¾ | kopje verpakte lichtbruine suiker |
| ¼ | kopje kristalsuiker |
| 1 | groot ei, kamertemperatuur |
| 1 | theelepels puur vanille-extract |
| ⅓ | kopje turbinadosuiker |
- 1 Verwarm de oven voor op 350°F met rekken in het onderste en bovenste derde deel van de oven. Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

Bosbessen Cheesecake Repen

Cheesecake repen zijn een geweldig alternatief voor het maken van een volledige cheesecake. Ze zijn minder moeilijk te bereiden (geen springvorm nodig) en zijn gemakkelijker te serveren aan een menigte. De bosbessen en jam kunnen worden vervangen door andere bessen, zoals frambozen of aardbeien, of je kunt een mix van de drie doen.

Korst:

- | | |
|-----------|---|
| 1¼ | kopjes graham crackerkruimels (als je je eigen graham crackers maakt, komt dit overeen met ongeveer 8 volle graham cracker vellen) |
| 2 | eetlepels kristalsuiker |
| ½ | theelepels gemalen kaneel Snuffje grof zout |
| ⅓ | kopje ongezouten boter, gesmolten en afgekoeld tot kamertemperatuur |
- Vulling:**
- | | |
|----------|--|
| 1 | pondroomkaas(2 standaard pakketten), kamertemperatuur, elk pakket in 4 stukken gesneden |
| 1 | kopje kristalsuiker |
| ¼ | theelepels koosjer zout |
| 4 | grote eieren, op kamertemperatuur |

½ kopje zure room, kamertemperatuur

2 theelepels puur vanille-extract

Topping:

¼ kopje bosbessen conserven

½ kopje verse bosbessen

1. Verwarm de oven voor op 350°F met het rooster in de middelste stand. Smeer de binnenkant van een vierkante bakvorm van 9 inch in met de verzachte boter of anti-aanbak bakpapier. spray. Bekleed de repen met perkamentpapier en laat een rand van 1 tot 2 inch over (dit helpt bij het verwijderen van de repen nadat ze gebakken en afgekoeld zijn). Reserve.
2. Bereid de korst voor. Doe de graham cracker kruimels, suiker, kaneel, zout en gesmolten boter in een kleine mengkom. Mix op snelheid 1 tot het mengsel samenkomt. Klop de kruimelkorst gelijkmatig in de bodem van de voorbereide pan bodem van een glas, indien nodig, om het gelijkmatig te maken. Zet in de voorverwarmde oven en bak ongeveer 8 tot 10 minuten, tot de korst net gebakken is. Laat afkoelen terwijl je de vulling maakt. Verlaag de oventemperatuur tot 250°F.
3. Veeg de kloppers kruimelsvrij. Doe de roomkaas in een grote mengkom. Begin op snelheid 1 en verhoog naar snelheid 3, mix tot een gladde massa - je wilt zeker weten dat er geen klontjes zijn. Schraap de mengkom en de kloppers schoon. Terwijl je mixt op snelheid 3, voeg je geleidelijk de suiker toe, ongeveer ¼ kopje per keer, en het zout, terwijl je mixt tot een gladde massa. Voeg een voor een de eieren toe en mix op stand 2 tot 3. Zorg ervoor dat de eieren volledig in het beslag zijn opgenomen voordat je de volgende toevoegt. Schraap de kom en kloppers schoon en voeg dan de zure room en het vanille-extract toe, mix op Stand 2 tot 3 tot het gecombineerd is.
4. Doe de roomkaasvulling in de pan, bovenop de afgekoelde korst, en giet de bosbessenconserven erover. Wervel met de punt van een mes, een tandenstoker of een satéprikker in de conserven om een mooi ontwerp te maken. Werk af met de bosbessen en druk lichtjes aan.
5. Zet de gevulde pan in de voorverwarmde oven en bak tot hij net is gebakken, ongeveer 60 tot 65 minuten.
6. Verwijder en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Dek af met plasticfolie en laat een nacht koelen voordat je het uit de pan haalt, aansnijdt en serveert.

Klassieke slagroom

Of je nu ijs en taart topt of fruit dipt, iedereen zou een kant-en-klare formule voor gezoete slagroom moeten hebben.

1 Kopje zware room, goed gekoeld

¼ kopje suiker voor banketbakkers, gezeefd

1 theelepels puurvanille-extract Snuffje fijn zeezout

1. Doe zware room in een grote mengkom.
2. Gebruik de garde en begin met het opkloppen van de room op snelheid 1, geleidelijk oplopend naar snelheid 3, gedurende ongeveer een minuut, zodat de room wat body krijgt. Voeg de gezeefde suiker en het vanille-extract toe en blijf kloppen tot snelheid 7, tot de room stijve pieken heeft, ongeveer 1½ minuut.

Eenvoudige chocolademousse

Een decadente traktatie die zo makkelijk is dat het je nieuwe favoriete toetje wordt. Dit kan ook op smaak worden gebracht met een aantal verschillende likeuren, zoals koffie of fruit.

Voor ongeveer 4 kopjes

12 ons halfzoete of bitterzoete chocolade (of een mix van de twee), fijngehakt

2½ kopjes zware room, verdeeld

2 theelepels puur vanille-extract

1. Doe de chocolade in een grote, hittebestendige mengkom. Giet 1 kopje van de zware room in een kleine steelpan en breng net aan de kook. Giet de gebrande room over de chocolade en roer, zodat de chocolade volledig gesmolten en glad is. Laat de chocolade afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Doe de overgebleven zware room en het vanille-extract in een aparte, grote mengkom. Gebruik de garde om de room op te kloppen op snelheid 1 en verhoog geleidelijk naar snelheid 7 tot de room medium pieken heeft, in totaal ongeveer 3 minuten.
3. Spatel de slagroom voorzichtig in drie delen door het afgekoelde chocolademengsel met een grote rubberen spatel tot een homogeen mengsel. Overdracht op individuele serveerschalen, bedek met plasticfolie en koel ongeveer 30 minuten voor het opdienen.

Pizza/Focaccia Deeg

Een van de eenvoudigste degen om thuis te bereiden en je pizza-avond naar een hoger niveau te tillen. En als je niet van pizza's maken houdt, geven we instructies om er een heerlijke, kruidige focaccia van te maken.

1½ kopjes warm (100°F to 110°F) water

2¼ theelepels actieve droge gist

1 theelepels kristalsuiker

3½ kopjes ongebleekt brood of bloem voor alle doeleinden

2 theelepels koosier zout

2 eetlepels extra vierge olijfolie

Voor Focaccia:

1 eetlepel extra vierge olijfolie

2 eetlepels gehakte verse rozemarijn

½ theelepel koosjer zout

1. Doe het warme water, de gist en de suiker in een grote mengkom. Roer om de gist op te lossen en laat 5 tot 10 minuten staan. Het mengsel zal schuimen en bubbelen - dit betekent dat de gist actief en levend is.
2. Meng in een aparte kom de bloem en het zout. Mix met de mixer 20 tot 30 seconden op snelheid 1; reserveer. Voeg de 2 eetlepels olijfolie toe en Voeg ½ kopje bloem toe aan het gistmengsel. Mix met de deeghaken op snelheid 1 tot een gladde massa, ongeveer 30 tot 40 seconden. Draai op snelheid 2 en blijf toevoegen de rest van het bloemmengsel, ½ kopje per keer, en meng alles goed door elkaar, ongeveer 30 tot 30 minuten 40 seconden, tot er geen bloem meer zichtbaar is na elke toevoeging. Het deeg zal eerst een beslag zijn en langzaam, naarmate de bloem wordt toegevoegd, zal het een deegbal worden. Nadat al het bloemmengsel is opgenomen en het deeg een deegbal heeft gevormd die reinig de zijanten van de mengkom en kneed nog een minuut op snelheid 3.
3. Bestuif het deeg licht met bloem en leg het in een grote mengkom, afgedekt met een vochtige handdoek of plasticfolie. Laat ongeveer 45 minuten rijzen op een warme plek, of tot het deeg in omvang verdubbeld is.
4. Leg het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak en sla het voorzichtig plat. Vorm in de gewenste grootte(n) voor pizza, of gebruik voor het bereiden van calzones (zie Cuisinart .com voor receptideeën).
5. Druk voor focaccia het deeg in een ingeoliede bakvorm van 13 x 9 inch of in een bakvorm met een rand. Dek lichtjes af met plasticfolie en laat nog eens 45 minuten rijzen - het deeg zal mooi gezwollen zijn. Verwarm de oven voor op 425°F met het rooster in de middelste stand. Bestrijk het deeg met de resterende 1 eetlepel olijfolie en maak met je vingers inkepingen over het hele deeg. Bestrooi met de rozemarijn en zout. Bak ongeveer 18 tot 20 minuten, of tot ze mooi goudbruin zijn.

Cuisinart Klassiek Wit Brood

Verwen je familie met zelfgebakken brood.

Maakt 1 brood (10 porties)

1 Kopje warm water (105°F to 110°F)

2¼ theelepels actieve droge gist

1½ theelepel kristalsuiker

2 kopjes ongebleekt bloem voor, alle doeleinden

1 theelepel koosjer zout

2 eetlepels ongezouten boter, in stukjes van 1cm gesneden, op kamertemperatuur Anti-aanbakspray of ongezouten boter, zacht, voor het invetten van de broodvorm

1. Doe het warme water, de gist en de suiker in een grote mengkom. Roer om de gist op te lossen en laat 5 tot 10 minuten staan. Het mengsel zal schuimen en bubbelen - dit betekent dat de gist actief en levend is.
2. Doe de bloem en het zout in een aparte mengkom. Mix met de mixer 20 tot 30 seconden op snelheid 1; reserveer.
3. Meng met de deeghaken het gistmengsel op stand 1 en 2 terwijl je de bloem/het zout toevoegt, ½ kopje per keer. Meng elke toevoeging van bloem goed door, voordat je de volgende toevoegt, zodat er geen bloem zichtbaar is tussenin. Het deeg zal eerst een beslag zijn, en langzaam, wanneer de bloem wordt toegevoegd, zal het beslag een deegbal vormen en de zijanten van de mengkom schoonmaken.
4. Zodra alle bloem is opgenomen, voeg je de boter toe en kneed je ongeveer 2 minuten op Snelheid 3. Bestuif de deegbal lichtjes met bloem en doe het in een hersluitbare bewaarzak, druk de lucht eruit voordat je het afsluit. Laat rijzen op een warme, tochtvrije plek tot de massa verdubbeld is, ongeveer 1 uur.
5. Smeer een standaard broodvorm licht in met bakspray of ongezouten boter. Punch het deeg om het te laten leeglopen. Vorm er een brood van en leg in de voorbereide pan. Dek af en laat rijzen tot het bijna verdubbeld is, ongeveer 1 uur.
6. Verwarm de oven ongeveer 15 minuten voor het bakken voor op 400°F. Plaats het brood in de voorverwarmde oven en bak het 30 tot 35 minuten, tot het brood bruin is en hol klinkt als je erop tikt. Haal uit de broodvorm en laat afkoelen op een rooster. Brood snijdt het best als je het volledig laat afkoelen voordat je het snijdt. Als de bovenkant van het brood te knapperig is naar jouw smaak, bestrijk het dan met boter voor een zachtere korst.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych środków ostrożności:

1. **Przeczytaj wszystkie instrukcje.**
2. **Wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij jego wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć urządzenie, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający (kabel).**
3. Aby uchronić się przed ryzykiem porażenia prądem, nie wkładaj miksera ręcznego ani przewodu do wody lub innych płynów. Jeśli mikser ręczny lub jego przewód zasilający wpadną do cieczy, natychmiast odłącz przewód od gniazdka. **Nigdy nie sięgaj do cieczy bez uprzedniego odłączenia urządzenia.**
4. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Dzieci nie powinny używać urządzenia jako zabawki.
6. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub o niewystarczającym doświadczeniu lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia.
7. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: gotowanie przez pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, gospodarstwach rolnych, przez gości hoteli, moteli i innych środowisk mieszkalnych, typu bed and breakfast.
8. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
9. Nie dotykaj ruchomych części. Nie zbliżaj dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych do obracających się akcesoriów, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała oraz uszkodzenia urządzenia.
10. Zdemontuj akcesoria z miksera ręcznego przed umyciem.
11. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Skontaktuj się z producentem pod numerem telefonu działu obsługi klienta, w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji urządzenia.
12. Stosowanie akcesoriów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez Cuisinart może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
13. Zabrania się używania miksera ręcznego na wolnym powietrzu lub w miejscach, w których przewód lub mikser mogą mieć kontakt z wodą podczas użytkowania.
14. Aby ograniczyć ryzyko przypadkowego ściągnięcia miksera z obszaru roboczego, co mogłoby spowodować uszkodzenie miksera lub obrażenia ciała, nie zostawiaj kabla zwisającego ze stołu lub blatu.
15. Aby chronić kabel i ograniczyć ryzyko pożaru lub porażenia prądem, nie dopuszczaj do kontaktu kabla z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
16. Mikser i jego akcesoria przechowuj w przeznaczonym do tego pojemniku.
17. **Ostrzeżenie:** Nie wkładaj noża, metalowych łyżek, widelców itp. do miski podczas pracy.
18. **Uwaga:** Maksymalny czas pracy na cykl wynosi 5 minut. Pomiędzy dwoma kolejnymi cyklami należy zachować czas odpoczynku wynoszący co najmniej 15 minut.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

UWAGA

Maksymalna wartość znamionowa jest oparta na osprzęcie, który pobiera największe obciążenie (moc lub prąd); inny zalecany osprzęt może pobierać znacznie mniej mocy lub prądu.

FUNKCJE I CECHY

Silnik 200 Watt DC

Wystarczająco duża moc, aby z łatwością zmieszać porcję ciasta na ciasteczka lub masła prosto z lodówki.

Maksymalny komfort użytkowania

Dobrze wyważona rękojeść, aby wykonać więcej pracy za siebie. Kształt miksera zapewnia maksymalną możliwą moc i wyważenie. Ergonomiczny uchwyt zapewnia niezrównany komfort i kontrolę, nawet podczas długiego użycia.

Automatyczne sprzężenie zwrotne

Nie ma potrzeby zwiększania mocy. Elektroniczny mechanizm sprzężenia zwrotnego automatycznie dostarcza dodatkową moc w razie potrzeby. Dzięki temu mikser nie zaczyna się, nawet podczas mieszania gęstych składników.

SmoothStart®

Po włączeniu miksera, mieszadła zaczną obracać się bardzo powoli, aby nie rozpryskiwać płynnych składników przy miksowaniu.

Łatwość czyszczenia

Mikser ręczny Power Advantage® z 7 ustawieniami prędkości ma gładką, szczelną podstawę, którą można łatwo wyczyścić.

1. Kontrola prędkości

Obsługa prędkości jednym palcem.

2. Obrotowa końcówka przewodu zasilającego

Unikalna obrotowa końcówka przewodu zasilającego zapewnia komfort i wygodę użytkowania dla prawy i leworęcznych osób.

3. Dźwignia zwalnająca końcówki

Komfortowa pozycja dźwigni pozwala na bezproblemowe odłączenie końcówek od korpusu urządzenia.

4. Stopka

Umożliwia postawienie miksera pionowo na blacie.

5. Łatwe w czyszczeniu mieszadła

Dwie końcówki przeznaczone do spulchniania i nadawania puszystości składnikom. Mieszadła ze stali nierdzewnej zaprojektowano bez środkowego słupka, aby umożliwić dokładne mieszanie składników przy mniejszym nagromadzeniu ciasta wokół nich. Końcówki są łatwe w czyszczeniu i można je myć w zmywarce.

6. Różga do ubijania

Doskonala do ubijania gęstej śmietany lub białek jaj. Używaj również do ubijania składników, które zwykle ubijasz ręcznie np. ciasto na naleśniki lub jajka na omelet.

7. Haki do zagniatania ciasta

Do przygotowywania i wyrabiania ciasta drożdżowego na pizzę i chleb. Łatwe w czyszczeniu i można je myć w zmywarce.

8. Pojemnik do przechowywania

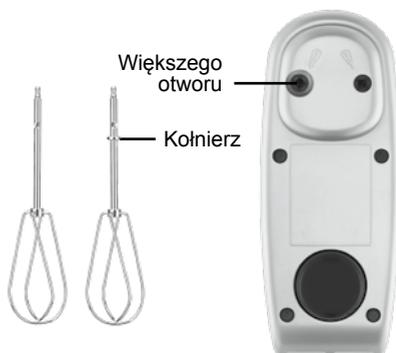
Umożliwia bezpieczne przechowywanie miksera ręcznego i akcesoriów.

UŻYTKOWANIE, PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

INSTRUKCJE UŻYCIA MIKSERA

Zakładanie mieszadeł i haków do ciasta

Upewnij się, że mikser jest wyłączony i odłączony od zasilania. Włóż ubijaczkę lub hak do zagniatania ciasta z kołnierzem do większego otworu. Wciśnij, aż usłyszysz kliknięcie. Włóż ubijaczkę lub hak do zagniatania ciasta bez kołnierza do mniejszego otworu. Wciśnij, aż usłyszysz kliknięcie.



Wkładanie różgi do ubijania

Upewnij się, że mikser jest wyłączony i odłączony od zasilania. Przytrzymaj różgę do ubijania za trzonek i włóż ją do jednego z otworów. Wciśnij, aż usłyszysz kliknięcie. **NIE WKŁADAJ RÓŻDŻKI DO OTWORU MIKSERA TRZYMAJĄC JĄ ZA DRUTY, ABY ICH NIE USZKODZIĆ.**

Włączanie/wyłączanie miksera

Podłącz mikser do gniazdka. Przesuń przełącznik, aby włączyć mikser. Mikser natychmiast rozpocznie miksowanie na prędkości 1. Aby wyłączyć mikser, przesuń przełącznik na pozycję wyłącz (OFF).

Zmiana prędkości

Przesuwaj przełącznik między 7 ustawieniami prędkości, aby zwiększyć lub zmniejszyć prędkość miksowania.

Zakładanie i zdejmowanie pojemnika do przechowywania

1. Umieść akcesoria w pojemniku, a następnie włóż do niego przewód zasilający miksera.
2. Dopasuj wypustkę z tyłu obudowy do dolnego otworu wentylacyjnego z tyłu miksera. Delikatnie dociśnij przednią część miksera do pojemnika, aby go założyć.

3. Aby odłączyć mikser z pojemnika, mocno przytrzymaj pojemnik, lekko naciskając w kierunku tylnej części miksera, jednocześnie podnosząc mikser z przodu. Wyciągnij mikser z wypustki znajdującej się z tyłu pojemnika.

Demontowanie akcesoriów

Upewnij się, że mikser jest wyłączony i odłączony od zasilania. Podnieś dźwignię zwalnającą i wyjmij akcesoria z miksera.

CZYSZCZENIE

1. Mieszadła, haki do zagniatania ciasta i różgę do ubijania myj po każdym użyciu w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
2. **NIGDY NIE ZANURZAJ KORPUSU MIKSERA W WODZIE ANI W INNYCH PŁYNACH.**
Przetrzyj mikser wilgotną szmatką lub gąbką. Nie używaj ściernych środków czyszczących.
3. Gdy nie używasz miksera, odłącz go od zasilania, wytrzyj i przechowuj w bezpiecznym, suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Do przechowywania używaj pojemnika dołączonego do miksera.

KONSERWACJA

Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.

UWAGA: NIE UŻYWAJ MIKSERA Z NACZYNIAMI KUCHENNYM Z POWŁOKĄ NIEPRZYLEGAJĄCĄ.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

TECHNIKI MIESZANIA

Dotyczy tylko końcówek do mieszkania.

UWAGA: Różga do ubijania służy wyłącznie do lekkiego ubijania i napowietrzania składników. Do innych zadań używaj mieszadeł lub haków do zagniatania ciasta.

Prędkość 1

- Rozpoczynanie mieszania większości składników.
- Ubijanie śmietany.
- Ubijanie piany z białek.
- Powolne mieszanie kremów i białek jajek z ciastami.
- Mieszanie ciasta na muffiny i naleśniki.

Prędkość 2

- Mieszanie orzechów, wiórków, suszonych owoców.
- Przesiewanie i napowietrzanie suchych składników.
- Mieszanie suchych składników z masami na ciasto.
- Mieszanie gęstych mas na ciasteczka.

- Rozpoczynanie wyrabiania ciasta drożdżowego.

Prędkość 3

- Mieszanie zimnego masła z suchymi składnikami.
- Mieszanie mas na ciasto.
- Ubijanie ziemniaków/dyni.
- Kończenie wyrabiania ciasta drożdżowego.

Prędkość 4

- Mieszanie mas na ciasteczka.
- Ucieranie masła z cukrem na jasną i puszystą masę.
- Mieszanie jajek z masami na ciasto.

Prędkość 5

- Kończenie mieszania lukru.
- Ubijanie całych jajek/żółtek.

Prędkość 6

- Ubijanie białek.

Prędkość 7

- Kończenie ubijania śmietany.
- Kończenie ubijania bezy i białek.

PRZEPISY

Śniadanie

Naleśniki z kremem cytrynowym i świeżymi owocami	51
Cytrynowe buteczki z makiem	51

Stone przekąski

Guacamole	52
Kremowe tłuczone ziemniaki	52

Stodkie przekąski

Klasyczne kruche ciastka	52
Ciasteczka imbirowe	53
Batoniki sernikowe z jagodami	53
Klasyczna bita śmietana	54
Mus czekoladowy	54

Chleby/ciasta

Ciasto na pizzę/focaccia	54
Klasyczny biały chleb Cuisinart	55

Naleśniki z kremem cytrynowym i świeżymi owocami

Krem cytrynowy jest pyszny zarówno na śniadanie, jak i na deser, ale możesz również przygotować słony farsz i podać naleśniki z jajecznicą lub warzywami.

Przepis na około 18 naleśników z nadzieniem.

Ciasto na naleśniki:

- 56** g niesolonego masła, podzielone na 4 części
- 250ml** niskotłuszczowego mleka, o temperaturze pokojowej
- 95g** niebielonej mąki uniwersalnej
- ½** łyżeczki koszernej soli
- 1** łyżka cukru granulowanego
- 3** duże jajka, o temperaturze pokojowej
- 1** łyżeczka czystego ekstraktu z wanilii
- 5g** niesolonego masła, o temperaturze pokojowej

Krem cytrynowy do nadzienia:

- 120ml** zimnej śmietany kremówki
- ½** łyżeczki czystego ekstraktu z wanilii
- 60ml** prawdziwego syropu klonowego Szczypta drobnej soli morskiej
- 120ml** naturalnego, pełnotłustego jogurtu
- 1** łyżeczka startej skórki cytryny
- 1** łyżeczka świeżo wyciskanego soku z cytryny
- 2** średniej wielkości banany, pokrojone na cienkie plasterki
- 450g** świeżych truskawek bez szypulek, pokrojonych na cienkie plasterki

Cukier puder do dekoracji (opcjonalne).

1. Ciasto na naleśniki: Umieść masło w małym rondelku, dolej do niego mleko i podgrzewaj je na małym ogniu aż masło się rozpuści. Następnie zdejmij rondel z ognia i odstaw na chwilę do ostudzenia.
2. W międzyczasie, w misce średniej wielkości wymieszaj mąkę, sól i cukier. Mieszadłami miksuj na niskiej prędkości (1 lub 2) przez około 30 sekund, aż składniki się połączą. Dodaj jajka i ekstrakt waniliowy, a następnie ubijaj, aż powstaną gęste i lepkie ciasto. W dalszym ciągu mieszając na niskiej prędkości (2), dodaj ostudzone mleko i masło, aż ciasto stanie się gładkie. Przykryj miskę i wstaw ciasto do lodówki na co najmniej 30 minut lub na całą noc.
3. Po odstawieniu ciasta, tuż przed smażeniem naleśników, przygotuj nadzienie. W średniej misce ubij śmietanę kremówkę, zaczynając od niskiej prędkości (1) i stopniowo zwiększając ją do wysokiej (7), aż śmietana zgęstnieje, co zajmie około 1 minuty. Dodaj ekstrakt waniliowy, syrop klonowy i sól, a następnie miksuj na niskiej prędkości, aż składniki się połączą. Dodaj pozostałe składniki (z wyjątkiem owoców) i delikatnie wymieszaj na niskiej prędkości (1). Odstaw nadzienie.

4. Usmaż naleśniki. Przed smażeniem szybko przemieszaj ciasto naleśnikowe ubijaczką na prędkości 2, aby rozbić ewentualne grudki. Jeśli grudki pozostaną, przelej ciasto przez drobne sitko. Rozgrzej 20 lub 25cm patelnię do naleśników lub patelnię z nieprzywierającą powłoką na średnim ogniu. Gdy patelnia stanie się gorąca, dodaj 1 łyżeczkę masła i przechyl patelnię, aby równomiernie je rozprowadzić. Pozostaw patelnię na ogniu przez dodatkowe 30 sekund. Podnieś patelnię za rękę i wlej na nią ¼ niepełnej szklanki ciasta. Szybko i równomiernie obróć patelnię, aby ciasto pokryło całą jej powierzchnię. Smaż około 2 minut (tradycyjnie naleśniki nie powinny być przypieczone) i przewróć i smaż na drugiej stronie nie dłużej niż 30 sekund. Zsuń gotowy naleśnik z patelni i powtórz z resztą ciasta.
5. Nałóż 2 łyżki kremu cytrynowego na środek każdego naleśnika, a następnie dodaj porcję bananów i truskawek. Zagnij boki naleśników. Posyp cukrem pudrem, jeśli chcesz, i serwuj.

Cytrynowe bułeczki z makiem

Te nie za słodkie bułeczki idealnie pasują do porannej filiżanki gorącej herbaty.

Przepis na 8 bułeczek.

- 65g** mąki tortowej (plus więcej do formowania)
- 2** łyżki cukru granulowanego
- 1½** łyżeczki proszku do pieczenia
- 1½** łyżeczki proszku do pieczenia
- 1** łyżeczka koszernej soli
- 1** Starta skórka z 1 cytryny (około 1 łyżka)
- 2** łyżki maku (mniej więcej 20 g)
- 240g** maślanek
- 1** duże jajko
- 85g** niesolonego masła, pokrojonego w kostkę (1,25cm, o temperaturze pokojowej (odstaw na 5-10 minut, ale pamiętaj, żeby masło nie było zbyt miękkie)
- Glazura (roztrzone jajko) (1 duże jajko plus 1 łyżeczka wody, dobrze wymieszane)**
- Cukier Turbinado do posypania**

1. Do dużej miski wsyp mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę, sól, skórkę z cytryny i mak. Mieszadłami wymieszaj suche składniki na niskiej prędkości (1), aż się połączą. Odstaw.
2. W małej misce połącz maślanekę i jajko, wymieszaj na niskiej prędkości (1), aż się połączą. Odstaw. Dodaj masło do suchych składników i miksuj na średniej prędkości (3), aż masa będzie grudkowata. Zmniejsz prędkość 1. Powoli dodawaj płynne składniki do suchych, mieszając, aż się połączą (nie mieszaj zbyt długo).

3. Wyłóż uzyskane ciasto na czysty blat/dużą deskę do krojenia. Delikatnie zagnij ciasto kilka razy, a następnie uformuj 25cm walec. Pokrój na 8 równych krążków i przełóż na wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia. Przykryj i schłódź w lodówce przez co najmniej 1 godzinę lub całą noc.
4. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Posmaruj bułeczki roztrzepanym jajkiem i posyp cukrem Turbinado.
5. Piecz na ruszcie w środkowej części piekarnika przez około 25-30 minut, aż bułeczki staną się złotobrązowe. Pozostaw do ostygnięcia przed podaniem.
2. Odcedź ziemniaki i przełóż je z powrotem do garnka. Miksuj mieszadłami na niskiej prędkości (1 lub 2) przez około 30 sekund, aby uzyskać pożądaną konsystencję. Dodaj pozostałe składniki i mieszaj na średniej prędkości (2 lub 3), aż do całkowitego połączenia.
3. Skosztuj i przypraw według uznania.

Klasyczne kruche ciastka

Kruche ciasteczka, które nie są zbyt słodkie i mają delikatnie słony smak.

Doskonałe do południowej herbaty i kawy.

Przepis na 16 ciasteczek.

- 250g** niebielonej mąki uniwersalnej
- 1** łyżeczka koszer soli
- 224g** masła (solone lub niesolone, w zależności od preferencji), o temperaturze pokojowej, pokrojone w kostkę
- 150g** cukru pudru, przesiane przez sitko
- ½** łyżeczki ekstraktu z wanilii
- Gruboziarnisty cukier zmieszany ze szczyptą soli, do posypania.**

1. Rozgrzej piekarnik do 150°C, ustawiając ruszt w środkowej pozycji. Nasmaruj masłem 23cm kwadratową lub okrągłą tortownicę lub 23cm blachę do pieczenia. Jeśli używasz tortownicy, możesz wyłożyć dno pergaminem.
2. Wsyp mąkę i sól do średniej miski. Mieszaj na niskiej prędkości (1) przez około 30 sekund, aż składniki się całkowicie połączą.
3. W dużej misce utrzyj masło i cukier na prędkości od 1 do 4, aż uzyskasz kremową konsystencję. Dodaj ekstrakt waniliowy i miksuj na prędkości od 2 do 3, aż składniki się połączą. Dodawaj suche składniki w 2-3 porcjach, mieszając na prędkości 2. Ciasto nie powinno się w pełni połączyć, ale raczej pozostać w kawałkach - nie mieszaj za długi na tym etapie.
4. Przełóż ciasto do przygotowanej formy do pieczenia i dociśnij, aby całkowicie pokryło dno. Ciasto będzie bardzo lepkie, więc aby wygładzić wierzch, tak aby był ładny i równy, umieść kawałek papieru pergaminowego na wierzchu ciasta (w ten sposób ręce nie będą przyklejać się do ciasta), a następnie wygładź go. Gdy ciasto będzie już gładkie, nakłuj je widelcem na całej powierzchni. Posyp gruboziarnistą mieszanką cukru i soli.
5. Piecz przez około 40 do 45 minut lub do momentu, aż brzegi lekko się zarumienią, ale pozostała miękka.
6. Natychmiast po upieczeniu pokrój kruche ciasto na kawałki (batony lub trójkąty).
7. Pozostaw do ostudzenia przed podaniem.

Guacamole

Nasze świeże guacamole idealnie nadaje się na przekąskę podczas niedzielnego meczu lub jako dodatek do quesadillas na uroczystą kolację.

- 1** ząbek czosnku, obrany
- ½** papryczki jalapeño, bez nasion, pokrojone na kawałki
- ½** małej cebuli, pokrojonej na kawałki
- 1** łyżka świeżych liści kolendry
- 3** dojrzałe awokado, przekrojone na pół, bez pestki i skórki, grubo posiekane
- 1** 1 łyżka świeżego soku z limonki
- ½ do 1** łyżeczki koszernej soli

1. Umieść wszystkie składniki w średniej misce. Miksuj mieszadłami na niskiej prędkości (1 lub 2), aż mieszanina zacznie mięknąć, około 15-20 sekund. Kontynuuj miksowanie do uzyskania pożądanego konsystencji, około 20-30 sekund dłużej.
2. Skosztuj i przypraw według uznania. Serwuj od razu.

Kremowe tłuczone ziemniaki

Ten przepis jest standardowy i można go łatwo zmienić, dodając np. szczypiorek, bekon czy ser cheddar.

- 1,1 kg** ziemniaków Yukon Gold, obranych i pokrojonych na kawałki
- 120ml** pełnotłuszczowego mleka, o temperaturze pokojowej
- 28g** niesolonego masła, pokrojonego na kawałki, o temperaturze pokojowej
- ¾** łyżeczki koszernej soli
- ½** łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 1** sera mascarpone lub kwaśniej śmietany, o temperaturze pokojowej

1. Włóż ziemniaki do garnka, dodaj zimną wodę, aby przykryła ziemniaki na 5cm. Zagotuj na średnim (lub dużym) ogniu, a następnie gotuj, aż ziemniaki będą miękkie.

Ciasteczka imbirowe

To nie są zwykłe ciasteczka imbirowe. Ciasteczka są kruche i mają lekko pikantny smak, ponieważ zawierają posiekany, skrzystalizowany imbir.

Maakt ongeveer 2½ dozijn koekjes

- 280g** niebielonej mąki uniwersalnej
- 1** łyżeczka proszku do pieczenia
- 1** łyżeczka utartego na tarce imbiru
- 1** łyżeczka zmielonego cynamonu
- ½** łyżeczki zmielonego ziela angielskiego
- ¾** łyżeczki koszernej soli
- 40g** drobno posiekanego, skrzystalizowanego imbiru
- 170g** łyżek niesolonego masła, pokrojonego na kawałki, o temperaturze pokojowej
- 60ml** melasy
- 150g** brązowego cukru
- 50g** cukru granulowanego
- 1** duże jajko, o temperaturze pokojowej
- 1** łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- 80g** cukru Turbinado

- 1 Rozgrzej piekarnik do 175°C z rusztami na najniższym i najwyższym poziomie. Wyłóż dwie blachy do pieczenia papierem pergaminowym.
2. W średniej misce wymieszaj mąkę, sodę, przyprawę i sól. Mieszadłami miksuj na niskiej prędkości (1) przez około 30 sekund, aż składniki się całkowicie połączą. Dodaj posiekany imbir i wymieszaj na prędkości 1. Odstaw.
3. W dużej misce utrzyj masło i melasę na prędkości 2, zwiększając do prędkości 4, aż do uzyskania jednolitej masy (ok. 2 minuty). Zeskrob masę z boków miski, dodaj cukry i miksuj na prędkości 2, zwiększając do 4.
4. Aż masa będzie lekka i puszysta, a Przepis na około ciasteczek rozpuści się i powstanie masa z masła/ melasy, większość cukru około 2 minuty. Dodaj jajko i wanilię, miksuj na prędkości od 2 do 3, a następnie dodaj suche składniki, mieszając na prędkości 2, aż się połączą. Dodaj suche składniki i mieszaj na średniej prędkości (2), aż do połączenia.
5. Wsyp cukier Turbinado do płytkiej miski lub formy do pieczenia.
6. Podziel ciasto na kulki wielkości piłki golfowej. Obtocz je w cukrze Turbinado i ustaw na blasze pokrytej pergaminem lub papierem do pieczenia. Delikatnie spłaszcz każdą kulkę dnem czystej szklanki.
7. Piecz przez 12-15 minut, aż brzegi ciastek lekko się zarumienią. Pozostaw na blasze do ostygnięcia przed pieczeniem kolejnej partii.

Batoniki sernikowe z jagodami

Batoniki sernikowe to świetna alternatywa dla sernika. Są łatwiejsze w przygotowaniu (nie potrzeba specjalnej formy) i serwowaniu dla większej liczby osób.

Zamiast dżemu i jagód możesz użyć innych owoców, takich jak maliny czy truskawki lub użyć mieszanki wszystkich trzech.

Spód:

- 150g** okruchów krakersów graham (ok. 8 pełnych krakersów)
- 2** łyżka cukru granulowanego
- ½** łyżeczki mielonego cynamonu Szczypta koszernej soli
- 1** niesolonego masła, roztopionego i schłodzonego do temperatury pokojowej

Nadzienienie:

- 450g** serka śmietankowego (2 standardowe opakowania), temperatura pokojowa, każde opakowanie pokrojone na 4 kawałki
- 200g** cukru granulowanego
- ¼** łyżeczki soli koszernej
- 4** duże jajka, o temperaturze pokojowej
- 120ml** kwaśnej śmietany, o temperaturze pokojowej
- 2** łyżeczka czystego ekstraktu z wanilii

Polewa:

- 60ml** przetworów jagodowych
- 75g** świeżych jagód

1. Rozgrzej piekarnik do 175°C, ustawiając ruszt w środkowej pozycji. Posmaruj wnętrze 23cm kwadratowej formy do pieczenia masłem lub spryskaj olejem do smażenia. Wyłóż formę papierem pergaminowym, pozostawiając 2-5cm zwisu, aby łatwiej wyjąć batoniki po upieczeniu i schłodzeniu. Odstaw.
2. Przygotuj spód. W małej misce wymieszaj okruchy krakersów graham, cukier, cynamon, sól i roztopione masło. Mieszaj na niskiej prędkości, aż mieszanina się połączy. Rozwałkuj równomiernie kruszonkę na dnie przygotowanej formy, używając dna szklanki, aby wyrównać powierzchnię. Piecz przez 8-10 minut, aż ciasto będzie gotowe. Pozostaw do ostygnięcia. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 130°C.
3. Oczyszcz mieszadła z okruszków. W dużej misie miksuj serek śmietankowy, zaczynając od niskiej prędkości (1) i zwiększając do średniej (3), aż powstanie gładka masa bez grudek. Zeskrob miskę i mieszadła. Na średniej prędkości (3) stopniowo dodawaj cukier, około 50 g, i sól, miksując do uzyskania gładkiej masy. Dodawaj jajka, jedno po drugim, miksując, na prędkościach 2 do 3, aż każde w pełni połączy się z masą ciasta. Zeskrob miskę i mieszadła, a następnie dodaj kwaśną śmietanę i ekstrakt waniliowy, miksując (na prędkości 2 do 3), aż do połączenia składników

- Przełóż kremowe nadzienie serowe na schłodzone ciasto, a następnie nałóż na wierzch przetwory jagodowe. Czubkiem noża, wykałaczki lub szpikulca stwórz dekoracyjny wzór. Na wierzchu ułóż jagody, lekko je wciskając.
- Włóż wypełnioną formę do nagrzanego piekarnika i piecz, aż masa serowa stężeje, około 60-65 minut.
- Wyjmij z piekarnika i schłodź do temperatury pokojowej. Przykryj folią i schłodź przez noc przed wyjęciem z formy, pokrojeniem i podaniem.

schłodzoną masą czekoladową, aż do uzyskania jednolitej masy. Przenieś do indywidualnych naczyń do serwowania, przykryj folią i schłodź przez około 30 minut przed podaniem.

Ciasto na pizzę/focaccia

Jedno z najprostszych ciast do przygotowania w domu, które przeniesie twój wieczór z pizzą na wyższy poziom. Jeśli nie przepadasz za formowaniem pizzy, znajdziesz tutaj także instrukcje, jak zamienić to ciasto w pyszną, ziołową focaccię.

- 320ml** ciepłej wody (38°C do 43°C)
 - 2¼** łyżeczki aktywnych suchych drożdży
 - 1** łyżeczka cukru granulowanego
 - 420g** mąki chlebowej lub uniwersalnej
 - 2** łyżeczki soli koszernej
 - 2** łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- Focaccia:**
- 1** 1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
 - 2** 2 łyżki posiekanego świeżego rozmarynu
 - ½** łyżeczki koszernej soli

- W dużej misce wymieszaj ciepłą wodę, drożdże i cukier aż do ich roztopienia. Odstaw na 5-10 minut, aż mieszanina będzie się pieniać i bulgotać, co oznacza uaktywnienie drożdży.
- W osobnej misce wymieszaj mąkę z solą. Mieszaj mieszadłami na niskiej prędkości (1) przez 20-30 sekund. Odstaw. Dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek i 65g mąki do mieszaniny drożdży. Mieszaj na niskiej prędkości (1), aż masa będzie gładka, około 30-40 sekund. Kontynuuj dodawanie pozostałej mąki po 65g na raz, mieszając dokładnie na prędkości 2 przez około 30-40 sekund po każdym dodaniu, aby połączyć mąkę z masą ciasta. Na początku ciasto będzie miało dość luźną konsystencję, ale w miarę dodawania mąki, stanie się kulą ciasta. Po dodaniu całej mąki i zbitciu ciasta w kulę, które oczyści boki miski i ugniataj je na prędkości 3 przez dodatkową minutę.
- Lekko posyp ciasto mąką, umieść je w dużej misce, którą przykryj wilgotnym ręcznikiem lub folią. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 45 minut, aż podwoi swoją objętość.
- Umieść ciasto na lekko posypanej mąką powierzchnii i delikatnie je ugnieć. Uformuj pożądany rozmiar pizzy lub użyj do przygotowania calzones (znajdziesz na nie przepis na Cuisinart.com).
- Jeśli przygotowujesz focaccię, wyciń ciasto do naoliwionej formy do pieczenia o wymiarach 33 x 23cm. Przykryj folią i pozostaw do wyrośnięcia na dodatkowe 45 minut, aż ciasto będzie puszyste. Rozgrzej piekarnik do 220°C, ustawiając ruszt w środkowej pozycji. Posmaruj ciasto pozostałą 1 łyżką oliwy z oliwek i palcami zrób wgłębienia na całym cieście. Posyp rozmarynem i solą. Piecz przez około 18 do 20 minut, aż focaccia się zarumieni.

Klasyczna bita śmietana

Słodka bita śmietana doskonale nadaje się jako polewa na lody i ciasta, czy dip do owoców.

- 240ml** śmietany kremówki, dobrze schłodzonej
- 30g** cukru pudru, przesianego sitko
- 1** łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- Szczypta** drobnej soli morskiej

- W dużej misce ubij śmietanę kremówką.
- Rozpocznij ubijanie śmietany różdżką do ubijania na niskiej prędkości (1), stopniowo zwiększając do średniej prędkości (3) przez około minutę, aby śmietana nabrała objętości. Dodaj przesiany cukier puder i ekstrakt waniliowy. Kontynuuj ubijanie na wysokiej prędkości (7), aż śmietana osiągnie sztywną konsystencję, około 1½ minuty.

Mus czekoladowy

Dekadencki przysmak, który jest tak łatwy do przygotowania, że stanie się twoim ulubionym deserem. Możesz go aromatyzować różnymi likierami, np. kawowymi czy owocowymi.

Przepis na 4 miseczki

- 340g** półsłodkiej lub gorzkiej czekolady (lub ich mieszanki), drobno posiekanej
- 600ml** śmietany kremówki, podzielonej na porcje
- 2** łyżeczki czystego ekstraktu z wanilii

- Umieść czekoladę w dużej, żaroodpornej misce. Wlej 240 ml śmietanki kremówki do małego rondelka i doprowadź do wrzenia. Wlej gorącą śmietankę do czekolady i wymieszaj, aby czekolada się rozpuściła i stała się gładka. Pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- W osobnej misce umieść pozostałą śmietankę i ekstrakt waniliowy. Różdżką do ubijania zacznij ubijać na niskiej prędkości (1), stopniowo zwiększając do wysokiej (7), aż śmietana osiągnie średnio sztywną konsystencję, około 3 minuty.
- Ostrożnie dużą gumową szpatułką, w trzech etapach, dodaj i zmieszaj bitą śmietaną z

Klasyczny biały chleb Cuisinart

Wypelni swój dom zapachem domowego chleba.

Przepis na 1 chleb (około 10 kromek).

- 240ml ciepłej wody (40°C do 43°C)
- 2¼ łyżeczki aktywnych suchych drożdży
- 1½ łyżeczki cukru granulowanego
- 420g niebielonej mąki uniwersalnej
- 1 łyżeczka soli koszernej
- 28g niesolonego masła, pokrojonego na kawałki, o temperaturze pokojowej
- Spray do smażenia lub niesolone masło, zmiękczone, do natłuszczenia bochenka

1. W dużej misce wymieszaj ciepłą wodę, drożdże i cukier aż do ich roztopienia. Odstaw na 5-10 minut, aż mieszanina będzie się pienić i bulgotać, co oznacza uaktywnienie drożdży.
2. Wsyp mąkę i sól do osobnej miski. Mieszaj mieszadłami na niskiej prędkości (1) przez 20-30 sekund. Odstaw.
3. Dodaj mieszaninę drożdży do mąki i mieszaj ją hakami do ugniatania ciasta na niskiej prędkości (1 do 2), dodając mąkę po 60 g. Mieszaj każdą porcję do pełnego połączenia przed dodaniem kolejnej. Na początku ciasto będzie miało dość luźną konsystencję, ale w miarę dodawania mąki, stanie się kulą ciasta. Po dodaniu całej mąki ciasto zbije się w kulę, która oczyści boki miski.
4. Po dodaniu całej mąki, dodaj masło i ugniataj ciasto na średniej prędkości (3) przez 2 minuty. Przelóż posypane mąką ciasto do zamkniętej torebki do przechowywania żywności, wyciskając powietrze przed zamknięciem. Pozostaw w ciepłym miejscu bez przeciągów do podwojenia objętości, około 1 godziny.
5. Lekko posmaruj standardową formę do pieczenia sprayem do gotowania lub niesolonym masłem. Uderz ciasto, aby je odgazować, uformuj bochenek i umieść w przygotowanej formie. Przykryj i odstaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę, aż podwoi objętość.
6. Około 15 minut przed pieczeniem rozgrzej piekarnik do 200°C. Piecz bochenek przez 30-35 minut, aż chleb się zarumieni i wyda pusty dźwięk po stuknięciu. Wyjmij z formy i ostudź na kratce. Chleb najlepiej kroić po całkowitym ostygnięciu. Jeśli wierzch chleba jest zbyt chrupiący, posmaruj go masłem, aby uzyskać miękką skórkę.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa perusturvaohteita, kuten:

1. Lue kaikki käyttöohjeet.
2. Kytke laite POIS PÄÄLTÄ ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin liität tai irrotat osia tai puhdistat laitteen. Tartu pistokkeeseen, kun vedät sen pistorasiasta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
3. Älä laita sähkövatkaimen moottorikoteloä tai sähköjohtoa veteen tai muihin nesteisiin sähköiskujen välttämiseksi. Jos sähkövatkaimen moottorikotelo tai sähköjohto putoaa nesteeseen, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä laita kättäsi nesteeseen.
4. Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset edellyttäen, että heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota. Pidä laite ja sen kaapeli alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
5. Lapset eivät saa käyttää laitetta leluna.
6. Laitteita voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai että he ovat saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät mahdolliset vaarat.
7. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouskäyttöön ja vastaaviin sovelluksiin, kuten: työntekijöiden ruoanlaittoon myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä, maataloilla, hotellein, motellin ja muiden asuintyyppisten ympäristöjen vierailuilla, bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
8. Jos syöttöjohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
9. Älä koske liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset, vaatteet, lastat ja muut keittövälitteet kaukana vatkaamista ja muista lisäosista käytön aikana loukkaantumisten ja laitevaurioiden välttämiseksi.
10. Irrota kaikki lisäosat sähkövatkaimesta ennen puhdistamista.
11. Älä koskaan käytä laitteita, joiden sähköjohto tai pistoke on vaurioitunut. Älä myöskään käytä laitetta toimintahäiriön, putoamisen tai muun vaurion jälkeen. Ota yhteys valmistajan asiakaspalvelunumeroon saadaksesi tietoja tarkastuksesta, korjauksesta ja säädöistä.

12. Muiden kuin Cuisinartin suosittelemien lisäosien käyttäminen voi aiheuttaa palo-, sähköisku- ja loukkaantumisvaaran.
13. Älä käytä laitetta ulkona, tai missään, missä sähköjohto tai sähkövatkain voi käytön aikana joutua kosketuksiin veden kanssa.
14. Älä anna sähköjohdon roikkua työtason tai pöydän reunan yli, jotta sähkövatkainta ei voi vahingossa vetää alas, mikä voi aiheuttaa laitevaurioita tai loukkaantumisen.
15. Älä laita sähköjohtoa kuumille pinnoille, kuten hellalle, välttääksesi johdon vaurioitumista ja siitä johtuvaa palo- ja sähköiskuvaaraa.
16. Säilytä sähkövatkainta ja lisäosia säilytyskoteloissa.
17. **Varoitukset:** Älä työnnä veitsiä, metallisia lusikoita, haarukoita ja niin edelleen kulhoon käytön aikana.
18. **Huomautus:** Maksimikäyttöaika sykliä kohti on 5 minuuttia. Kahden peräkkäisen syklin välillä on oltava vähintään 15 minuutin lepoaika.

LAITA NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET TALTEEN VAIN KOTITALOUSKÄ YTTÖÖN

HUOMIO

Maksimiluokitus perustuu eniten tehoa/virtaa käyttävään lisälaitteeseen, muut suositellut lisälaitteet voivat käyttää merkittävästi vähemmän tehoa/virtaa.

TOIMINNOT JAEDUT

200 watin tasavirtamoottori

Tarpeeksi vahva sekoittamaan suurta pikkuleipätaikinaa tai jääkaappikylmää voita.

Maksimimukavuus

Tasapainotettu tekemään enemmän työtä puolestasi. Sähkövatkaimen muotoilu takaa suurimman mahdollisen tahon ja tasapainon. Ergonominen kahva on ainulaatuisen mukava ja tekee ohjaamisesta helppoa pitkänkin käytön aikana.

Automaattinen takaisinsyöttö

Ei tarvetta lisäteholle. Elektroninen takaisinsyöttömekanismi antaa lisätehoa tarvittaessa automaattisesti. Näin taataan, ettei vatkain jumiudu painavia aineitakaan sekoitettaessa.

SmoothStart®

Kun sähkövatkain käynnistetään, vatkainten liike alkaa hitaasti eivätkä ainekset roisku.

Helppo puhdistaa

Power Advantage® 7-nopeuksisen sähkövatkaimen tasainen ja tiivis pohja on nopea pyyhkiä puhtaaksi.

1. Nopeudenvaihtin

Kaikkien nopeuksien hallinta sormen ulottuvissa.

2. Kiertyvä johto

Ainutlaatuinen johto kiertyy vapaasti ja niin vatkain sopii mukavasti sekä oikeaan että vasempaan käteen.

3. Irrotusvipu

Kätevä vipu irrottaa vatkaimet, vispilät ja taikinakoukut helposti.

4. Tuki

Vatkaimen voi laittaa pystyyn työtasolle.

5. Helposti puhdistettavat vatkaimet

Kaksi erityiset leveää vatkainta vatkavat ja sekoittavat helposti. Ainekset eivät takerru ilman keskitalankoa suunniteltuihin vatkaimiin. Vatkaimet on helppo puhdistaa ja ne voi pestä astianpesukoneessa.

6. Pallovispilä

Erinomainen kuohukerman ja valkuaisten vaahdottamiseen. Voit käyttää tätä vispilää, myös kaikkeen, mitä yleensä vispaisit käsin, kuten ohukaistaikinaan ja munakasmassaan.

7. Taikinakoukut

Niillä valmistat ja alustat hiivataikinat kuten pitsa- ja leipätaikinat. Helppo puhdistaa, voidaan pestä astianpesukoneessa.

8. Säilytyskotelo

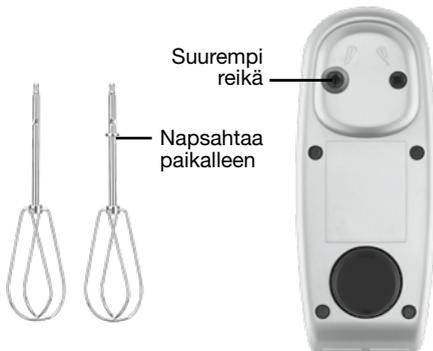
Säilyttää sähkövatkaimen ja lisäosat turvallisesti.

KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO

SÄHKÖVATKAIMEN KÄYTTÖ

Vatkaimien ja taikinakoukujen kiinnittäminen

Varmista, että vatkain on pois päältä ja pistoke irrotettu. Työnnä sitten holkillinen vatkain/taikinakoukku suurempaan reikään. Paina vatkainta/taikinakoukku, kunnes se napsahtaa paikalleen. Työnnä holkiton vatkain/taikinakoukku pienempään reikään. Paina vatkainta/taikinakoukku, kunnes ne napsahtaa paikalleen.



HUOLTO

Kaikki muu huolto ja kunnossapito tulee jättää valtuutetun huoltoedustajan tehtäväksi.

HUOM.: ÄLÄ KÄYTÄ CUISINART® - SÄHKÖVATKAINTA PINNOITETUISSA KEITTOASTIOISSA.

PIKAHAKUOPAS

TEKNIIKAT

Vain kun käytetään sekoittamiseen tarkoitettuja lisäosia.

HUOM.: Pallovispilää käytetään vain kevyiden ainesten vispaamiseen. Käytä vatkaimia ja taikinakoukkuja kaikkeen muuhun vatkamiseen ja sekoittamiseen.

Nopeudella 1

- Aloita useimpien aineiden sekoittaminen
- Aloita kerman vaahdottaminen
- Aloita munanvalkuaisten vaahdottaminen
- Nostele hennot vaahdot ja valkuaisvahto taikinaan
- Sekoita muffini- ja pannukakkutaikinat

Nopeudella 2

- Lisää pähkinöitä, suklaahippuja ja kuivahedelmiä taikinoihin
- Sekoita ja ilmaa kuivat aineet
- Lisää kuivat aineet taikinaan
- Sekoita raskaat pikkuleipätaikinat
- Aloita hiivataikinan alustaminen

Nopeudella 3

- Sekoita kylmää voita kuiviin aineisiin (piirastaikinat, pikkuleipätaikinat, murotaikinat)
- Sekoita kakkutaikinat
- Vatkaa perunamuusi/kurpitsasose
- Lopeta hiivataikinan alustaminen

Nopeudella 4

- Sekoita pikkuleipätaikinat
- Vaahdota voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi
- Lisää munat taikinaan

Nopeudella 5

- Lopeta kuorrutteen sekoittaminen
- Vatkaa munat/keltuaiset

Nopeudella 6

- Vaahdota munanvalkuaiset

Nopeudella 7

- Lopeta kerman vaahdottaminen
- Lopeta marengin ja munanvalkuaisten vaahdottaminen

Pallovispilän kiinnittäminen

Varmista, että vatkain on pois päältä ja pistoke irrotettu. Tartu pallovispilän varteeseen ja työnnä se jompaankumpaan reikään. Työnnä vispilää, kunnes se napsahtaa paikalleen. **ÄLÄ PAINA VISPILÄÄ SEN METALLILANGOISTA, LANGAT VOIVAT VAURIOITUA.**

Sähkövatkaimen kytkeminen PÄÄLLE/POIS

Liitä sähkövatkain pistorasiaan. Käynnistä sähkövatkain työntämällä katkaisijaa. Sähkövatkain alkaa heti pyöriä nopeudella 1. Sammuta sähkövatkain työntämällä katkaisija asentoon OFF.

Nopeuden vaihtaminen

Työnnä nopeusohjausta 7 nopeuden välillä lisätäksesi tai laskeaksesi nopeutta.

Säilytyskotelon kiinnittäminen sähkövatkaimen ja irrottaminen

1. Laita koteloon ensin lisäosat ja sitten sähköjohto.
2. Asemoi kotelon salpa sähkövatkaimen takana olevan ilmairitilän kohdalle. Työnnä vatkaimen etuosaa varovasti paikalleen koteloon.
3. Irrottaaksesi sähkövatkaimen kotelosta, tartu napakasti koteloon ja työnnä sitä hieman sähkövatkaimen takaosaa kohti. Nosta sähkövatkainta samalla edestä. Vedä sähkövatkain ulos kotelon takaosan salvasta.

Kaikkien lisäosien irrottaminen

Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta. Nosta irrotusvipua ja vedä lisäosat irti sähkövatkaimesta.

PUHDISTAMINEN

1. Pese vatkaimet, taikinakoukut ja pallovispilä jokaisen käytön jälkeen kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa.
2. **ÄLÄ KOSKAAN LAITA MOOTTORIKOTELOA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen PUHDISTAMISTA VARTEN.** Pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla tai sienellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa.
3. Kun sähkövatkainta ei käytetä, se tulee säilyttää virrattomana ja puhtaana turvallisessa, kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa. Käytä vatkaimen mukana toimitettua säilytyskoteloa.

RESEPTIT

Aamiaista

Ohukaiset sitruunakerman ja tuoreiden hedelmien kera	58
Sitruuna-unikonsiementeeleivät	59

Suolaista

Guacamole	59
Perunamuusi	59

Makeaa

Perinteinen shortbread	60
Inkivääripikkuleivät	60
Mustikkajuustokakkuleivokset	61
Perinteinen kermavaahto	61
Helppo suklaamousse	61

Leipiä/taikinoita

Pitsa-/focaccia-taikina	62
Cuisinartin klassinen vaalea leipä	62

Ohukaiset sitruunakerman ja tuoreiden hedelmien kera

Sitruunakerma on herkullinen aamiais- tai jälkiruokaherku, mutta ohukaisille voi tehdä myös suolaiset täytteen, esimerkiksi munakokkelia ja kasviksia.

Noin 18 täytettyä ohukaista

Ohukaistaikina:

- 4 rkl suolatonta voita, noin 1 rkl:n palasina
 - 1½ dl kevytmaitoa huoneenlämpöisenä
 - 2 dl vehnä jauhoja
 - ½ tisuolaa
 - 1 rkl kidesokeria
 - 3 suurta munaa huoneenlämpöisenä
 - 1 tl vaniljauutetta
 - 1 tl suolatonta voita huoneenlämpöisenä
- Sitruunakermatäyte:**
- 1½ dl kuohukermaa kylmänä
 - 1½ tl vaniljauutetta
 - ½ dl vaahterasirappia Hyppysellinen hienoa merisuolaa
 - 1½ dl maustamatonta bulgarianjogurttia
 - 1 tl raastettua sitruunankuorta
 - 1 tl vastapuristettua sitruunamehua
 - 2 keskikokoista banaania ohuina viipaleina
 - 500 g tuoreita mansikoita putsattuna ja viipaloituna

Tomusokeria tarjoiuun (haluttaessa)

1. Valmistelee ohukaiset: Laita voi ja maito pieneen kattilaan, lämmitä matalalla lämmöllä. Kun voi on sulanut, ota kattila hellalta ja anna jäähtyä hieman.
2. Voin/maidon lämmitessä mittaa jauhot, suola ja sokeri keskikokoiseen kulhoon. Sekoita vatkaimilla nopeudella 1-2 noin 30 sekunnin ajan. Lisää joukkoon munat ja vaniljauute, vatkaa kunnes taikina on paksua ja tahmeaa. Vatkaa nopeudella 2 joukkoon maito-voiseos, kunnes taikina on tasaista. Anna taikinan turvota jääkaapissa vähintään 30 minuuttia, tai yön yli.
3. Valmistelee täyte ennen kuin paistat ohukaiset. Kaada kuohukerma keskikokoiseen kulhoon. Vispaa kerma keskikovaksi vaahdoksi, aloita nopeudella 1 ja nosta nopeutta vähitellen tasolle 7. Tämä kestää noin 1 minuutin. Lisää vaniljauute, vaahterasirappi ja suola ja sekoita huolellisesti nopeudella 1-3. Lisää kermaan loput ainekset, paitsi hedelmät ja sekoita nopeudella 1. Laita odottamaan.
4. Paita ohukaiset. Sekoita ohukaistaikina tasaiseksi nopeasti vatkaimilla nopeudella 2. Jos taikinassa on vielä kokkareita, kaada se siivilän läpi. Kuumenna 20-25cm:n ohukaispannu tai pinnoitettu

paistinpannu keskilämmöllä. Kun pannu on kuuma, lisää 1 rkl voita. Kallistele pannua, jotta voi leviää tasaisesti, anna pannun kuumeta vielä 30 sekuntia. Kaada pannulle pieni annos taikinaa, n. ½ dl, ja levitä taikina tasaisesti kerrokseksi pannun pohjalle nopeasti ja tasaisesti pannua kallistellen. Paista ohukaista noin 2 minuuttia, kunnes se hyytyy (perinteinen ranskalainen ohukainen ei saa ruskistua). Käännä ja paista toista puolta korkeintaan 30 sekuntia. Ota ohukainen pannulta ja paista loppu taikina samalla tavalla.

5. Laita jokainen ohukaisen keskelle 2 rkl sitruunakermaa ja banaania ja mansikoita. Taita ohukaisen reunat täytteen päälle. Ripottele päälle halutessasi tomusokeria ja tarjoa.

Sitruuna-unikonsiementeeleivät

Teeleivät eivät ole turhan makeita ja maistuvat herkulliselta aamuaisen teekupposen kera.

8 teeleipää

- 1 dlkakkujauhoja ja lisää muotoiluun
2 rkl kidesokeria
1½ tl leivinjauhetta
¼ tl ruokasoodaa
1 tl suolaa 1 sitruunan raastettu kuori (n. 1 rkl)
2 rkl unikonsiemeniä (tämä on arvio)
2 dl piimää
1 suuri muna
6 rkl suolatonta voita noin 1cm:n kuutioina, huoneenlämpöisenä (ota voi jääkaapista n. 5-10 minuuttia ennen leipomista, ettei se pehmene liikaa)
voiteluseos (1 suuri muna ja 1 rkl voita hyvin vatkattuna) ruskeaa sokeria pinnalle

1. Mittaa jauhot, sokeri, leivinjauhe, ruokasooda, suola, sitruunankuori ja unikonsiemenet suureen kulhoon. Sekoita kuivat aineet huolellisesti vatkaamalla nopeudella 1. Laita odottamaan.
2. Kaada piimä ja muna pieneen kulhoon. Sekoita huolellisesti nopeudella 1; laita sivuun. Lisää voi kuivien aineiden joukkoon ja sekoita nopeudella 3 muruiseksi. Laske nopeuteen 1. Anna sähkövatkaimen käydä ja valuta nesteet hitaasti kuivien aineiden joukkoon, sekoita kunnes ne ovat juuri sekaisin (seosta ei saa vatkata liikaa, se saa olla hieman kokkareista).
3. Kaada seos puhtaalle työtasolle/suurelle leikkuulaudalle. Taittele taikinaa hellävaroen muutaman kerran ja muotoile siitä sitten 25cm:n pötköksi. Leikkaa taikina terävällä veitsellä kahdeksaksi tasakokoiseksi pyöreyläksi. Laita teeleivät leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Peitä

teeleivät kevyesti ja laita jääkaappiin vähintään 1 tunniksi tai yön yli.

4. Lämmitä sitten uuni 200°C:n lämpötilaan, laita ritilä keskitasolle. Voitele teeleivät muna-vesiseoksella ja ripottele päälle ruskeaa sokeria.
5. Paista esilämmitetyssä uunissa noin 25-30 minuuttia kullanneruskeiksi. Anna jäähtyä ja tarjoa.

Guacamole

Tuore guacamole on upea televisiollaan herkkua ja maistuu myös juhlaillallisella quesadillojen lisukkeena.

- 1 valkosipulinkynsi kuorittuna
½ jalapeno-paprika ilman siemeniä ja 2½cm:n kuutioina
½ pieni sipuli 2½cm:n kuutioina
1 rkl korianterin lehtiä
3 kypsää avokadoa ilman kiveä, kuorittuna ja kuutioituna
1 rkl vastapuristettua limemehua
½-1 tl suolaa

1. Laita ainekset luetellussa järjestyksessä keskikokoiseen kulhoon. Sekoita vatkaamalla nopeudella 1-2 noin 15-20 sekunnin ajan, kunnes seos pehmenee. Jatka sekoittamista, kunnes saat haluamasi rakenteen, noin 20-30 sekuntia.
2. Maista ja lisää haluamiasi mausteita. Tarjoa heti.

Perunamuusi

Tämä ohje on oikeastaan vain alku. Pysyttäydymme perusasioissa, mutta sitä voi muunnella lisäämällä aineksia tai lisukkeita. Herkullisia ovat esimerkiksi siiputtu ruoho-tai kevätsipuli, rapeat pekoninpalat tai juustoraaste.

- 1 kg yleisperunoiita kuorittuna ja 2½cm:n kuutioina
1 dl täysmaitoa huoneenlämpöisenä
2 rkl suolatonta voita, 2½cm:n kuutioina ja huoneenlämpöisenä
¾ tl suolaa
½ vastajauhettua mustapippuria
1 dl mascarponea tai ranskankermaa huoneenlämpöisenä
1. Laita perunat keskikokoiseen tai suureen kattilaan, lisää kylmää vettä niin paljon, että perunoiden päällä on noin 5cm vettä. Kiehauta keski- tai korkealla lämmöllä, laske lämpöä ja keitä hiljalleen, kunnes perunat ovat erittäin pehmeitä.
2. Valuta perunat ja laita ne takaisin kattilaan. Muusaa vatkaamalla nopeudella 1-2 noin 30 sekunnin ajan,

kunnes saavutat haluamasi rakenteen. Lisää loput ainekset ja sekoita nopeuksilla 2-3.

3. Maista ja lisää mausteita makusi mukaan.

Perinteinen shortbread

Tämän ohjeen inspiraationa ovat perinteiset shortbread-pikkuleivät. Ne eivät ole liian makeita, vaan niissä maistuu vivahdus suolaa ja ne leikataan viipaleiksi tai kolmioiksi.

Teekupposen kanssa mikään ei virstistä iltapäivällä tätä paremmin.

16 shortbread-pikkuleipää

- 4%** dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
16 rkl (225 g) hyvää voita (suolattua tai suolatonta makusi mukaan) huoneenlämpöisenä ja kuutioituna
1¾ dl tomusokeria sihdattuna
½ tl vaniljauutetta
Raesokeria ja hyppysellinen suolaa ripotteluun

1. Lämmitä uuni 150°C:n lämpötilaan, laita ritilät keskitasolle. Voitele n. 23cm:n kakku- tai piirakkavuoka voilla (irtopohjavuoon pohjan voit vuorata leivinpaperilla).
2. Laita jauhot ja suola keskikokoiseen kulhoon. Sekoita nopeudella 1 noin 30 sekuntia.
3. Laita voi ja sokeri suureen kulhoon. Vaahdota nopeuksilla 1-4. Lisää vaahtoon vaniljauute, sekoita huolellisesti nopeuksilla 2-3 ja lisää sitten kuivat aineet nopeudella 2 sekoittaen 2-3 erässä. Taikinan ei kuulu olla tasaista vaan kokkareista – älä vatkaa liikaa tässä vaiheessa.
4. Siirrä taikina valmistelemaasi vuokaan ja painele pohjalle, niin että koko pohja peittyy. Taikina on erittäin tahmeaa, joten laita pala leivonpaperia taikinan päälle ja tasoita pinta sen avulla, näin taikina ei tartu sormiisi. Kun pinta on tasainen, pistele siihen haarukalla reikiä. Ripottele päälle raesokeri-suolaseosta.
5. Paista kuumassa uunissa noin 40-45 minuuttia, tai kunnes reunat ovat kultaiset mutta vielä pehmeät.
6. Leikkaa shortbread heti haluamasi muotoisiksi palasiksi (suorakulmiot ja kolmiot ovat perinteisiä).
7. Anna jäähtyä ennen tarjoamista.

Inkivääripikkuleivät

Tavallista jännittävämmät inkivääripikkuleivät. Kandeerattu inkivääri nostaa nämä sitkeät ja mausteiset herkut uudelle tasolle.

Noin 30 pikkuleipää

- 5¹/₃** dl vehnä jauhoja
1 tl ruokasoodaa
1 rkl inkiväärijauhetta
1 tl kanelijauhetta
½ tl jauhetta maustepippuria
¾ tl suolaa
½ dl hienonnettua kandeerattua inkivääriä
12 rkl suolatonta voita, 2½cm:n kuutioina ja huoneenlämpöisenä
½ dl siirappia
1¾ dl ruskeaa sokeria
½ dl kidesokeria
1 suuri muna huoneenlämpöisenä
1 tl vaniljauutetta
¾ dl ruskeaa sokeria pinnalle

1. Lämmitä uuni 175°C:n lämpöön, laita ritilät alimpaan ja ylimpään kolmannekseen. Vuoraa kaksi unipeltiä leivinpaperilla.
2. Mittaa jauhot, ruokasooda, mausteet ja suola keskikokoiseen kulhoon. Sekoita vatkaamalla nopeudella 1 vähintään 30 sekunnin ajan. Lisää joukkoon hienonnettu inkivääri ja sekoita nopeudella 1, kunnes inkivääripalaset on jauhotettu, laita sivuun.
3. Laita voi ja siirappi suureen kulhoon. Aloita sekoittaminen nopeudella 2 ja jatka nopeudella 4 kunnes seos on tasaista, noin 2 minuuttia. Kaavi seos kulhon reunoilta ja lisää sokerit.
4. Vaahdota nopeuksilla 2-4 vaaleaksi vaahdoksi. ja näyttää, että suuri osa sokerista on luennut voi-siirappiseokseen, noin 2 minuuttia. Lisää muna, vatkaa nopeuksilla 2-3 ja lisää sitten vanilja uute. Lisää kuivat aineet ja sekoita varovasti tasaiseksi nopeudella 2.
5. Kaada pintaa varten varattu ruskea sokeri matalaan kulhoon tai vuokaan.
6. Ota taikinasta tasakokoisia, golf-pallon kokoisia pyöryköitä. Kieritä niitä ruskeassa sokerissa ja laita sitten leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paina pyörykät varovasti litteiksi lasin pohjalla.
7. Paista kuumassa uunissa, kunnes pikkuleipiä reunat ovat kiinteitä, noin 12-15 minuuttia. Anna peltien jäähtyä, ennen kuin laitat lopun taikinan niille.

Mustikkajuustokakkuleivokset

Juustokakkuleivokset ovat hyvät vaihtoehto kokonaisuudelle juustokakulle. Ne on helpompi valmistaa (et tarvitse irtopohjavuokaa) ja tarjoa suurellekin ryhmälle.

Mustikat ja hillon voi korvata muilla marjoilla, vaikkapa vadelmilla tai mansikoilla, tai voit yhdistellä marjoja.

Pohja:

- 3 dl grahamkeksimuruja
- 2 rkl kidesokeria
- ½ tl kanelijauhetta Hyppysellinen suolaa
- 3 dl suolatonta voisulaa huoneenlämpöisenä

Täyte:

- 450g tuorejuustoa huoneenlämpöisenä ja paloiteltuna
- 2 dl kidesokeria
- ¼ tl suolaa
- 4 suurta munaa huoneenlämpöisenä
- 1 dl kermaviiliä huoneenlämpöisenä
- 2 tl vaniljauutetta

Päälle:

- ½ dl mustikkahilloa
- 1 dl tuoreita mustikoita

1. Lämmitä uuni 175°C:n lämpötilaan, laita ritilä keskitasolle. Voitele n. 23cm:n neliskulmainen vuoka voilla tai vuokasprayllä. Vuoraa leivinpaperilla niin, että reunojen yli jää noin 3-4cm paperia (näin leivonnaiset on helpompi nostaa vuosta). Laita odottamaan.
2. Valmistele pohja. Laita grahamkeksimurut, sokeri, kaneli, suola ja voisula pieneen kulhoon. Sekoita nopeudella 1 tasaiseksi. Taputtele murutaikina vuoaan pohjalle, voit käyttää lasin pohjaa tasoittamiseen. Laita vuoka kuumaan uuniin ja paista pohjaa noin 8-10 minuuttia, kunnes se on kiinteä. Anna pohjan jäähtyä sillä aikaa, kun valmistat täyteen. Laske uunin lämpötila 120°C:een.
3. Pyyhi murut vatkaamista. Laita tuorejuusto suureen kulhoon. Vatkaa tasaiseksi aloittamalla nopeudella 1 ja nostamalla nopeutta sitten 3:een – varmista, ettei kokkareita enää ole. Kaavi juusto kulhon reunoilta ja vatkaamista. Vatkaa nopeudella 3 ja sokeri juuston joukkoon puoli desiä kerrallaan, lisää sitten suola ja sekoita tasaiseksi. Lisää seokseen munat yksi kerrallaan koko ajan nopeuksilla 2-3 sekoittaen, lisää seuraava vasta kun edellinen on sekoittunut kunnolla. Kaavi kulhon reunat ja vatkaimit ja lisää sitten kermaviiliä ja vaniljauutetta, sekoita nopeuksilla 2-3.
4. Kaada täyte vuokaan jäähtyneen pohjan päälle ja lusikoi sitten mustikkahillo sen pinnalle. Vedä hilloa kauniiksi kuvioiksi veitsenkärjellä, hammastikulla tai vartaalla. Ripottele pinnalle mustikat ja paina niitä varoen täytteesen.

5. Laita vuoka kuumaan uuniin ja paista, kunnes täyte on hyytynyt, noin 60-65 minuuttia.
6. Ota vuoka uunista ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Peitä vuoka tuorekelmulla ja laita jääkaappiin yön yli. Nosta leivonnainen sitten vuosta, leikkaa ja tarjoa.

Perinteinen kermavaahto

Makea kermavaahto on hyvä hallita - se sopii niin jäätelön ja piirakan päälle kuin hedelmien dippikastikkeeksi.

- 2½ dl kuohukermaa jääkaappikylmänä
- ½ dl tomusokeria sihdattuna
- 1 tl vaniljauutetta
- Hyppysellinen hienoa merisuolaa

1. Kaada kuohukerma suureen kulhoon.
2. Vaahdota kermaa vispilällä noin minuutin ajan, aloita nopeudella 1 ja nosta nopeutta vähitellen tasolle 3. Kerma tulisi olla hieman vaahtoutunutta. Lisää sihdattu sokeri ja vaniljauute ja vispaa kerma sitten kiinteäksi vaahdoksi nopeudella 7, noin 1½ minuuttia.

Helppo suklaamousse

Tämä dekadentti herkku on niin helppo, että siitä tulee lempijälkiruokasi. Sitä voi myös maustaa vaikkapa kahvita hedelmälikööreillä.

Noin 10 dl

- 3½ dl 50 - 80% tummaa suklaata rouhittuna
- 6 dl kuohukermaa
- 2 tl vaniljauutetta

1. Laita suklaa suureen, kuumuutta kestäväan kulhoon. Kaada 2 dl kuohukerma pieneen kulhoon ja kuumenna kiehumispisteeseen. Kaada kuuma kerma suklaarouheen päälle ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut ja seos tasaiseksi. Anna suklaakerman jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
2. Kaada loppu kuohukerma ja vaniljauute toiseen suureen kulhoon. Vaahdota vispilällä, aloita nopeudella 1 ja nosta vähitellen nopeuteen 7. Vispaa kerma keskikiinteäksi vaahdoksi, noin 3 minuuttia.
3. Nostelee kermavaahto varovasti suurella lastalla jäähtyneen suklaakerman joukkoon kolmessa annoksessa. Sekoita varoen tasaiseksi. Siirrä mousse annosmaljoihin, peitä tuorekelmulla ja laita jääkaappiin noin 30 minuutiksi ennen tarjoamista.

Pitsa-/focaccia-taikina

Yksi helpommista taikinoista nostaa pitsasi aivan uudelle tasolle. Jos pitsa ei ole sinun juttusi, tästä taikinasta valmistuu myös herkullinen yrttifocaccia.

- 3 dl lämmintä (n. 40°C) vettä**
- 2¼ tl kuivahiivaa**
- 1 tl kidesokeria**
- 8¼ dl hiivaleipä- tai vehnä jauhoja**
- 2 tl suolaa**
- 2 rkl extra virgin -oliiviöljyä**

Focacciaan:

- 1 rkl extra virgin -oliiviöljyä**
- 2 rkl vastasilputtua rosmariinia**
- ½ tisuolaa**

1. Laita lämmin vesi, hiiva ja sokeri suureen kulhoon. Sekoita, kunnes hiiva sulaa ja anna levätä 5-10 minuuttia. Seos alkaa vaahdota ja kuplia, kun hiiva aktivoituu.
2. Sekoita jauhot ja suola toisessa kulhossa. Sekoita vatkaimilla nopeudella 1-2 noin 30 sekunnin ajan, laita sivuun. Lisää hiivaseokseen 2 rkl oliiviöljyä ja 1 dl jauhoja. Sekoita taikinakoukuilla nopeudella 1 tasaiseksi noin 30-40 sekuntia. Nopeudella 2 sekoittaen lisää loput jauhot 1 dl kerrallaan noin 30-40 sekuntia, kunnes jauhoja ei enää näy ennen kuin lisäät seuraavan desin. Taikina kiinteytyy vähitellen palloksi, kun jauhoja lisätään. Kun kaikki jauhot on sekoitettu, taikinasta ja muodostunut pallo ja kulhon reunat ovat puhtaat, alusta taikinaa vielä 1 minuutti nopeudella 3.
3. Jauhota taikinapallo kevyesti, laita se suureen kulhoon ja peitä kostealla liinalla tai tuorekelmulla. Laita lämpimään paikkaan kohoamaan noin 45 minuutiksi tai kunnes taikina on kaksinkertainen.
4. Laita taikina jauhotetulle työtasolle ja paina litteäksi. Muotoile haluamasi kokoiset pitsat tai vaikka calzonet (ideoita löydät osoitteesta Cuisinart.com).
5. Jos haluat tehdä focacciaa, paina taikina voideltuun 33 x 23 cm:n vuokaan. Peitä taikina kevyesti tuorekelmulla ja anna sen kohota vielä 5 minuuttia, taikinasta tulee oikein ilmavaa. Lämmitä uuni 220°C:n lämpötilaan, laita ritilä keskitasolle. Sivele pinnalle 1 rkl oliiviöljyä ja painele sormillasi kuoppia taikinaan kauttaaltaan. Ripottele pinnalle rosmariinia ja suolaa. Paista esilämmitetyssä uunissa noin 18-20 minuuttia kullannruskeaksi.

Cuisinartin klassinen vaalea leipä

Hemmottele perhettäsi tuoreella leivällä.

1 leipä (10 annosta))

- 2½ dl lämmintä (n. 40°C) vettä**
- 2¼ tl kuivahiivaa**
- 1½ tl kidesokeria**
- 4¾ dl vehnä jauhoja**
- 1 tl suolaa**
- 2 rkl suolatonta voita, 2½cm:n kuutioina ja huoneenlämpöisenä**
- Vuokaspraytä tai pehmeää voita leipävuoaan voiteluun**

1. Laita lämmin vesi, hiiva ja sokeri suureen kulhoon. Sekoita, kunnes hiiva sulaa ja anna levätä 5-10 minuuttia. Seos alkaa vaahdota ja kuplia, kun hiiva aktivoituu.
2. Laita jauhot ja suola toiseen kulhoon. Sekoita vatkaimilla nopeudella 1-2 noin 30 sekunnin ajan, laita sivuun.
3. Sekoita hiivaseosta taikinakoukuilla nopeudella 1-2 ja lisää samalla jauho-suolaseos 1 dl kerrallaan. Sekoita jokainen jauhoannos kunnolla taikinaan ennen kuin lisäät seuraavan. Taikina kiinteytyy vähitellen palloksi, kun jauhoja lisätään. Taikina kulhon reunoilta tarttuu palloon.
4. Kun kaikki jauhot on sekoitettu, lisää voi ja alusta taikinaa nopeudella 3 2 minuuttia. Jauhota taikinapallo kevyesti ja laita se suljettavaan pakastepussiin, poista kaikki ilma pussista ennen kuin suljet sen. Anna taikinan kohota lämpimässä, vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi, noin 1 tunnin.
5. Voitele leipävuoka kevyesti sprayllä tai voilla. Lyö taikinaa kerran saadaksesi se laskemaan. Muotoile taikinasta leipä ja laita valmistelemasi vuokaan. Peitä vuoka ja anna leivät kohota noin kaksinkertaiseksi, noin 1 tunnin.
6. Kuumenna uun 200°C:een noin 15 minuuttia ennen paistamista. Laita leipä kuumaan uuniin ja paista 30-35 minuuttia. Leipä on valmis, kun se on ruskea ja kuulosta koputtaessa ontolta. Ota leipä vuokaasta ja anna sen jäähtyä ritilällä. Leipä on helpointa leikata, kun se saa jäähtyä ensin kokonaan. Jos leivän kuori on liian rapea makuusi, voitele se voilla.

VIGTIGESIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af et elektrisk apparat skal der altid tages grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. **Læs alle instruktioner.**
2. **Sluk for apparatet (OFF), og tag derefter stikket ud af stikkontakten, når enheden ikke er i brug, før tilbehør monteres eller afmonteres og før rengøring. For at trække stikket ud skal du tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk aldrig i strømledningen.**
3. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må håndmixerenens motorhus eller ledning ikke komme i vand eller andre væsker. Hvis håndmixerenens motorhus eller ledning falder ned i væske, skal stikket straks tages ud af stikkontakten. **Stik ikke fingre/hænder ned i væsken.**
4. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og oppefter, forudsat at de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år gamle og under opsyn. Opbevar apparatet og dets kabel utilgængeligt for børn under 8 år.
5. Børn bør ikke bruge enheden som legetøj.
6. Udstyret kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller utilstrækkelig erfaring eller viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om, hvordan udstyret bruges sikkert, og forstår de potentielle farer.
7. Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende anvendelser såsom: medarbejderes madlavning i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, gårde, af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer, bed and breakfast-miljøer.
8. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
9. Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj samt spatler og andre køkkenredskaber væk fra piskerisene og andet tilbehør under brug for at reducere risiko for personskade og/eller beskadigelse af mixeren.
10. Fjern alt tilbehør fra mixeren før vask.
11. Betjen ikke noget som helst apparat, hvis strømledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Kontakt producenten via deres

kundeservicetelefonnummer for information om inspektion, reparation eller justering.

12. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af Cuisinart, kan medføre brand, elektrisk stød eller risiko for kvæstelser.
13. Må ikke benyttes udendørs eller nogen steder, hvor ledningen eller mixeren kan komme i kontakt med vand under brug.
14. For at undgå risikoen for at mixeren ved et uheld trækkes ned fra arbejdsområdet, hvilket kan medføre beskadigelse af mixeren eller kvæstelser, må ledningen ikke hænge ud over kanten af køkkenbordet.
15. For at undgå beskadigelse af ledningen og eventuel risiko for brand eller livsfarligt elektrisk stød, må ledningen ikke berøre varme overflader, herunder komfuret.
16. Brug opbevaringsbeholderen til specifikt at opbevare håndmixeren og tilbehøret.
17. **Advarsel:** Stik ikke knive, metalskeer, gafler osv. ned i skålen under arbejdet.
18. **Bemærk:** Den maksimale driftstid pr. cyklus er 5 minutter. Der skal være mindst 15 minutters hviletid mellem to på hinanden følgende cyklusser.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

KUN TIL HUSHOLDNING SBRUG

BEMÆRK

Den maksimale nominelle effekt er baseret på det tilbehør, der trækker den største belastning (effekt eller strøm). Andet anbefalet tilbehør kan trække betydeligt mindre effekt eller strøm.

FUNKTIONER OG FORDELE

200 watt DC-motor

Tilstrækkelig kraftig til let at skære igennem en dobbelt portion småkagedej eller smuldre smør direkte fra køleskabet.

Maksimal komfort

Balanceret for at gøre mere af arbejdet for dig. Mixerens facon giver den maksimale effekt og balance. Belastningsfrit greb giver uovertruffen komfort og kontrol, selv under længerevarende brug.

Automatisk feedback

Ikke behov for ekstra effekt. En elektronisk feedback-mekanisme tilføjer automatisk ekstra effekt, når der er behov for det. Dette sikrer, at mixeren ikke kører fast, selv når man blander tungere ingredienser.

SmoothStart®

Når mixeren startes, vil piskerisene køre meget langsomt til at begynde med for at forhindre at ingredienserne slynges ud.

Let at rengøre

Power Advantage® Håndmixer med 7 hastigheder har en glat, forseglet base, der øjeblikkeligt kan tørres ren.

1. Hastighedskontrol

Styring af alle hastigheder lige ved fingerspidserne.

2. Drejbar ledning

Unik ledning placeret i midten drejer frit med komfort for både højre- og venstrehåandede.

3. Udløser til piskeris

Praktisk placeret til let udløsning af piskeris eller dejkroge.

4. Flad bagende

Gør at mixeren kan stå oprejst på køkkenbordet.

5. Piskeris, der er lette at rengøre

To ekstra brede piskeris der luffer og blander let. Designet uden midterstolpe, for at forhindre, at ingredienserne sætter sig fast i piskerisene. Piskerisene er lette at rengøre og tåler opvaskemaskine.

6. Ballonpiskeris

Fantastisk til at piske fløde eller æggehviter. Kan også bruges til alt andet, som du normalt ville piske i hånden, såsom pandekagedej eller æg til omeletter.

7. Dejkroge

Til at forberede og ælte gærdej såsom pizza- og brøddej. Let at rengøre og tåler opvaskemaskine.

8. Opbevaringsbeholder

Beskytter håndmixeren og tilbehør.

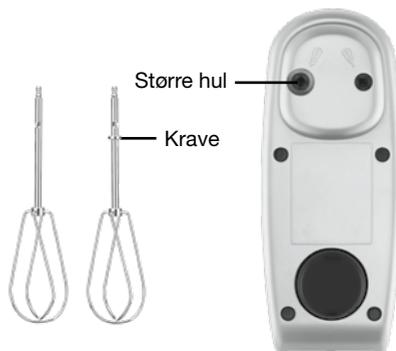
BRUG, PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

BRUG AF MIXEREN

Isætning af piskeris og dejkroge

Sørg for, at mixeren er slukket (OFF) og stikket er trukket ud af stikkontakten. Sæt derefter det piskeris eller den dejkroge, der har en krave, ind i det større hul. Pres piskeriset eller dejkroge ind, indtil det/den låser fast med et klik. Sæt piskeriset eller dejkroge uden krave ind i det mindre hul.

Pres piskeriset eller dejkroge ind, indtil det/den låser fast med et klik.



Isætning af ballonpiskeris

Sluk for mixeren og træk stikket ud af stikkontakten, hold ballonpiskeriset i enden med stangen, og sæt den ind i et af hullerne. Skub piskeriset ind, indtil det låser fast med et klik. PRES IKKE BALLONPISKERIS ET IND FRA PISKERENDEN, DA DU KAN BESKADIGE TRÅDENE.

Slå mixeren til og fra (ON/OFF)

Sæt stikket i stikkontakten. Skyd kontakten for at tænde for mixeren. Mixeren begynder at køre med det samme på hastighed 1. Sluk for mixeren ved at skyde kontakten til OFF.

Ændring af hastighed

Skyd kontakten mellem de 7 hastigheder for at sætte hastigheden op eller ned.

Montering og afmontering af opbevaringsbeholder fra mixeren

1. Læg tilbehøret i beholderen, og put mixerens ledning i.
2. Ret tappen på bagsiden af beholderen ind med den nedre udluftningsåbning bag på mixeren. Skub forsigtigt fronten af mixeren ned på beholderen for at fastgøre den.
3. Beholderen fjernes fra mixeren ved at gribe godt fat om beholderen, presse en smule mod mixerens bagende, mens mixeren løftes op fra forenden. Træk mixeren ud fra tappen i beholderens bagende.

Sådan fjernes alt tilbehør

Sørg for, at enheden er slukket, og træk stikket ud af stikkontakten. Løft piskerisudløseren, og fjern tilbehøret fra mixeren.

RENGØRING

1. Vask piskeris, dejkroge og ballonpiskeris hver gang efter brug i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.
2. **KOM ALDRIG MOTORHUSET I VAND ELLER ANDRE VÆSKER FOR AT RENGØRE DET.** Tør det rent med en blød klud eller svamp. Brug ikke rengøringsmidler med slibemidler, som kan ridse overfladen.

3. Når håndmixeren ikke er i brug skal stikket tages ud af stikkontakten, huset skal tørres af, og den skal opbevares et sikkert, tørt sted uden for børns rækkevidde. Benyt opbevaringsbeholderen, som følger med håndmixeren.

VEDLIGEHOLDELSE

Al anden servicering bør udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

BEMÆRK: BRUG IKKE CUISINART® HÅNDMIXER SAMMEN MED KOEGREJ MED SLIPLET-BELÆGNING.

LYNVEJLEDNING

TEKNIKKER TIL BLANDING

Kun til mixe-tilbehør.

BEMÆRK: Ballonpiskeriset må kun benyttes til let piskning. Til alle andre opgaver skal de andre piskeris eller dejkrogene benyttes.

Hastighed 1

- Starte med at blande de fleste ingredienser sammen
- Starte med at piske fløde
- Starte med at piske æggehvider
- Forsigtigt vende sarte cremer/flødeskum og æggehvider i dej
- Blande muffin- og pandekagedej

Hastighed 2

- Tilsætte nødder, chokoladestykker og tørret frugt til dej
- Si og lugte tørre ingredienser
- Tilsætte tørre ingredienser til dej
- Blande tung småkagedej
- Starte med at ælte gærdej

Hastighed 3

- Smuldre koldt smør i tørre ingredienser (til tærtedej, amerikanske biscuits og buttede)j)
- Blande kagedej
- Piske kartofler/græskar
- Afslutte æltning af gærdej

Hastighed 4

- Blande småkagedej
- Piske smør og sukker luftigt
- Tilsætte æg til dej

Hastighed 5

- Afslutte blanding af glasur
- Piske hele æg/æggeblommer

Hastighed 6

- Piske æggehvider

Hastighed 7

- Afslutte piskning af flødeskum
- Afslutte piskning af marengs og æggehvider

OPSKRIFTER

Morgenmad

Crêpes med citroncreme og frisk frugt.	66
Scones med citron og birkes	66

Madretter

Guacamole.	67
Cremet kartoffelmos	67

Søde sager

Klassiske mørdejssmåkager	67
Ingefærsmåkager.	68
Ostekagebarer med blåbær	68
Klassisk flødeskum	69
Enkel chokolademousse	69

Brød/dej

Pizza/Focaccia-dej	69
Cuisinart Klassisk franskbrød	70

Crêpes med citroncreme og frisk frugt

Citroncreme er lækkert til enten morgenmad eller dessert, men disse crêpes/pandekager kan også fyldes med måltidsingredienser, såsom roræg og grøntsager.

Giver ca. 18 fyldte crêpes

Crêpe-dej:

- 4 spsk. (ca. 57 g) usaltet smør, skåret i spiseskefulde
- 1 kop (ca. 240 ml) letmælk, stuetemperatur
- ¾ kop (ca. 180 ml) ubleget hvedemel
- ½ tsk. kosher salt
- 1 tsk. sukker (stødt melis)
- 3 store æg, stuetemperatur
- 1 tsk. ren vaniljeekstrakt
- 1 tsk. usaltet smør, stuetemperatur

Citroncremefyld:

- ½ kop (ca. 120 ml) piskefløde, kold
 - 1½ tsk. ren vaniljeekstrakt
 - ¼ kop (ca. 60 ml) ægte ahornsirup, En knivspids fint havsalt
 - ½ kop (ca. 120 ml) sødmælksyoghurt naturel
 - 1 tsk. revet citronskal
 - 1 tsk. frisk citronsaft
 - 2 mellemstore bananer, tyndt skiveskåret
 - 450g friske jordbær, piller og tyndt skiveskåret
- Flormelis, til servering (valgfrit)

1. Forberedelse af crêpes: Kom smør og mælk i en lille kasserolle ved lav varme. Tag af varmen, når smørret er smeltet, lad det køle lidt af.
2. Mens smør/mælk varmes, hældes mel, salt og sukker i en mellemstor skål. Brug piskerisene, og mix på hastighed 1-2 for at blande, ca. 30 sekunder. Tilsæt æg og vaniljeekstrakt og pisk, indtil blandingen ligner en tyk og klistret dej. Mens du mixer på hastighed 2 tilsættes mælk- og smørblandingen, mix indtil dejen er glat. Lad dejen hvile i køleskabet i mindst 30 minutter, eller maks. natten over.
3. Tilbered fyldet, mens dejen hviler, lige før crêpene steges. Hæld piskefløden i en mellemstor røreskål. Start på hastighed 1, og øg hastigheden gradvist til hastighed 7, og pisk fløden til den er mellemstiv, ca. 1 minut. Tilsæt vaniljeekstrakt, ahornsirup og salt, og mix ved hastighed 1-3, indtil det er blandet helt. Tilsæt de resterende ingredienser, med undtagelse af frugten, og mix på hastighed 1, indtil det er blandet helt. Sæt til side.
4. Stegning af crêpes: Mix crêpedejen et kort øjeblik ved hjælp af piskerisene på hastighed 2 for at fjerne eventuelle klumper, der kan være opstået. Hæld dejen gennem en fin si, hvis der stadig er klumper.

Varm en 20-25cm crêpe-pande eller sliplet-pande over mellem/mellemhøj varme. Når panden er varm, tilsættes 1 tsk. smør. Vip panden for at fordele smørret jævnt, lad panden stå på varmen i yderligere 30 sekunder. Tilsæt en lille smule dej, lige under ¼ kop (ca. 60 ml), og med panden i hånden drejes den hurtigt og jævnt, så crêpe-dejen dækker hele overfladen i et tyndt lag. Lad den stege, indtil dejen er blevet fast, ca. 2 minutter (traditionelt bør crêpen ikke brune). Vend og steg på den anden side i maks. 30 sekunder. Fjern og gentag med resten af dejen.

5. Serveres med 2 spsk. af citroncremen i midten af hver crêpe med en portion af bananerne og jordbærrene ovenpå. Fold crêpenes sider. Drys flormelis over, hvis dette benyttes, og servér.

Scones med citron og birkes

Disse scones er ikke for søde og er perfekte til en kop dampende varm te om morgenen.

Giver 8 scones

- ½ kop (ca. 120 ml) kagemel, plus mere til at forme
- 2 spsk. sukker (stødt melis)
- 1½ tsk. bagepulver
- ¼ tsk. natron
- 1 tsk. kosher salt
- Revet citronskal af 1 citron (ca. 1 spsk.)
- 2 spsk. birkes (dette er et skøn)
- 1 kop (ca. 240 ml) kærnemælk
- 1 stort æg
- 6 spsk. (ca. 85 g) usaltet smør, skåret i tern på ca. 1cm, stuetemperatur (lad stå i ca. 5 til 10 minutter, sørg for, at smørret ikke er for blødt)
- Æg til pensling (1 stort æg plus 1 tsk. vand, pisket grundigt)
- Turbinadosukker, til drys

1. Kom mel, sukker, bagepulver, natron, salt, citronskal og birkes i en stor røreskål. Brug piskerisene, og mix de tørre ingredienser på hastighed 1 for at blande fuldstændigt. Sæt til side.
2. Kom kærnemælk og æg i en lille skål. Mix på hastighed 1 for at blande, sæt til side. Tilsæt smørret til de tørre ingredienser, og mix på hastighed 3, indtil blandingen ser lidt "pjsket" ud. Sænk til hastighed 1. Lad mixeren køre langsomt, og tilsæt så de flydende ingredienser, og mix indtil dejen lige hænger sammen (det skal ikke ligne en jævn dej). Mix ikke for meget.
3. Hæld blandingen ud på et rent køkkenbord/stort skærebæret. Fold forsigtigt dejen over et par gange, og form den så til en 25cm lang pølse. Skær i 8 ens

skiver med en skarp kniv. Sæt på en bageplade med bagepapir på. Dæk let til, og sæt i køleskabet for at køle i minimum 1 time eller maks. natten over.

4. Når de er kølet, forvarmes ovnen til 200°C med risten i midten. Pensl hver scone med æggeblandingen og drys med turbinadosukker.
5. Bag i en forvarmet ovn i ca. 25 til 30 minutter, eller indtil de er gyldenbrune. Lad køle før servering.

Guacamole

Vores friske guacamole er perfekt til søndagskampen eller serveret med quesadillas som en festlig aftensmad.

- 1 fed hvidløg, pillet
- ½ jalapeño, med frøene fjernet og skåret i stykker på 2½cm
- ½ lille løg, skåret i stykker på 2½cm
- 1 spsk. friske korianderblade
- 3 modne avocadoer, halveret, stenen fjernet, kødet taget ud af skallen og groft hakket
- 1 spsk. frisk limesaft
- ½ til 1 tsk. kosher salt

1. Kom alle ingredienser, i den anførte rækkefølge, i en mellemstor røreskål. Brug piskerisene, og mix på hastighed 1-2, indtil blandingen begynder at blive blød, ca. 15-20 sekunder. Fortsæt med at mixe, indtil den ønskede konsistens nås, yderligere 20-30 sekunder.
2. Smag og juster krydderier efter ønske. Server øjeblikkeligt.

Cremeret kartoffemos

Denne opskrift er lidt som et tomt lærred. Vi har holdt opskriften enkel, men den kan let ændres ved at blande forskellige ingredienser i, såsom hakkede purløg eller forårsløg, sprøde baconstykker eller revet cheddar.

- 1,1kg gyldne kartofler, skrælet og skåret i 2½cm stykker
- ½ kop (ca. 120 ml) sødmælk, stuetemperatur
- 2 spsk. usaltet smør, skåret i stykker på ca. 2½cm, stuetemperatur
- ¾ tsk. kosher salt
- ½ tsk. friskkværnet sort peber
- ½ kop (ca. 120 ml) mascarponeost eller crème fraîche, stuetemperatur

1. Kom kartoflerne i en mellemstor eller stor gryde, tilsæt koldt vand så det går 5cm op over kartoflerne. Bring kartoflerne i kog over mellemhøj varme, og sænk varmen så de småkoger, indtil de er meget bløde.

2. Dræn kartoflerne, og hæld dem tilbage i gryden. Brug piskerisene, og mix på hastighed 1-2 for at mose til den ønskede konsistens, ca. 30 sekunder. Tilsæt de resterende ingredienser, og mix ved hastighed 2-3, indtil de er blandet helt i.
3. Smag til med krydderier efter ønske.

Klassiske mørdejssmåkager

Denne opskrift er baseret på den klassiske mørdejssmåkage (shortbread), der ikke er for sød, og er en lille smule salt, skåret i stænger eller trekanter. De er perfekte med en kop te for et lille eftermiddagsløft.

Giver 16 mørdejssmåkager

- 2 kopper (ca. 475 ml) ubleget hvedemel
- 1 tsk. kosher salt
- 16 spsk. (ca. 226 g) smør af god kvalitet (dette kan være usaltet eller saltet, alt efter hvad du foretrækker), stuetemperatur og skåret i tern
- ¾ kop (ca. 180 ml) flormelis, siet
- ½ tsk. ren vanilleekstrakt
- Groft sukker blandet med en knivspids salt, til at drysse ovenpå

1. Forvarm ovnen til 150°C med risten i midten. Smør en 22cm firkantet eller rund bageform eller en 22cm tærteform godt med smør (hvis du bruger en kageform kan du lægge bagepapir i bunden, efter ønske).
2. Kom mel og salt i en mellemstor røreskål. Mix på hastighed 1 for at blande helt, ca. 30 sekunder.
3. Kom smør og sukker i en stor røreskål. Mix ved hastighed 1-4, indtil det er cremet. Tilsæt vanilleekstrakt, mix ved hastighed 2-3, indtil det er blandet helt, og mens du mixer på hastighed 2, tilsættes nu de tørre ingredienser ad 2-3 omgange. Dejen skal ikke samles helt, men være i stykker – den må ikke overblandes på dette stadie.
4. om dejen over i den forberedte bageform og pres den ud, så den dækker bunden helt. Dejen vil være meget klistret, så for at glatte overfladen, så den er jævn, skal du lægge et stykke bagepapir over dejen (så den ikke klister fast på fingrene) og derefter glatte den. Når den er glat, bruger du en gaffel til at prikke huller i toppen af dejen for at lave små fordybninger. Drys med blandingen af groft sukker/salt.
5. Bag i ca. 40-45 minutter, eller indtil de er let gyldne i kanterne, men stadig bløde.
6. Rids og skær mørdejssmåkagerne i de ønskede stykker (stænger eller trekanter er traditionelt).
7. Lad køle før servering.

Ingefærsmåkager

Ikke de gængse ingefærsmåkager. Vi har peppet disse bløde og krydrede lækkerier op med hakket krystalliseret ingefær.

Giver ca. 30 stk. småkage

- 2¼ **kopper (ca. 530 ml) ubleget hvedemel**
- 1 **tsk. natron**
- 1 **spsk. stødt ingefær**
- 1 **tsk. stødt kanel**
- ½ **tsk. stødt allehånde**
- ¾ **tsk. kosher salt**
- ¼ **kop (ca. 60 ml) finthakket, krystalliseret ingefær**
- 12 **spsk. (ca. 170g) usaltet smør, skåret i stykker på 2½cm, stueteremperatur**
- ¼ **kop (ca. 60 ml) mørk sirup**
- ¾ **kop (ca. 180 ml) pakket lys farin**
- ¼ **kop (ca. 60 ml) sukker (stødt melis)**
- 1 **stort æg, stueteremperatur**
- 1 **tsk. ren vaniljeekstrakt**
- ⅓ **kop (ca. 79 ml) turbinadosukker**

- 1 Forvarm ovnen til 180°C med ristene i den nedre og øvre tredjedel af ovnen. For to bageplader med bagepapir.
2. Kom mel, natron, krydderier og salt i en mellemstor røreskål. Brug piskerisene, og mix på hastighed 1 for at blande helt, mindst 30 sekunder. Tilsæt hakket ingefær og mix på hastighed 1 for at belægge dem med melblandingen og sæt til side.
3. Kom smør og mørk sirup i en stor røreskål. Mix, start på hastighed 2, og hastigheden gradvist til hastighed 4, ca. 2 minutter. Skrab siderne af skålen ned, og tilsæt derefter de to typer sukker.
4. Mix ved hastighed 2-4, indtil blandingen er meget let, og meget af sukkeret er opløst i smør/siruppen, ca. 2 minutter. Tilsæt æg, mix ved hastighed 2-3, og tilsæt derefter vaniljeekstrakten. Tilsæt de tørre ingredienser og mix på hastighed 2, indtil dejen lige hænger sammen.
5. Kom turbinadosukker i en lav skål eller bageform.
6. Tag dejen ud med en ske, i ens portioner på størrelse med en golfkugle. Rul i turbinadosukkeret og sæt derefter den sukkerdækkede dej på en bageplade med bagepapir. Pres hver kugle ned med bunden af et rent glas.
7. Bag i en forvarmet ovn, indtil dejen lige er blevet fast i kanterne, ca. 12 til 15 minutter. Lad bagepladerne køle af, før du bager resten af dejen.

Ostekagebarer med blåbær

Ostekagebarer er et fantastisk alternativ til at lave en hel ostekage. De er ikke så svære at tilberede (du skal ikke bruge en springform) og de er lettere at servere til mange mennesker.

Blåbær og syltetøj kan erstattes med andre bær, såsom hindbær eller jordbær, eller du kan lave en blanding af alle tre.

Bund:

- 1¼ **kop (ca. 300 ml) knuste grahamskiks/digestivekiks**
- 2 **spsk. sukker (stødt melis)**
- ½ **tsk. stødt kanel En knivspids kosher salt**
- ⅓ **kop (ca. 79 ml) usaltet smør, smeltet og kølet til stueteremperatur**

Fyld:

- 254g **flødeost, stueteremperatur, skåret i 8 stykker**
- 1 **kop (ca. 240 ml) sukker (stødt melis)**
- ¼ **tsk. kosher salt**
- 4 **store æg, stueteremperatur**
- ½ **kop (ca. 120 ml) crème fraîche, stueteremperatur**
- 2 **tsk. ren vaniljeekstrakt**

Topping:

- ¼ **kop (ca. 60 ml) blåbærsyltetøj**
- ½ **kop (ca. 120 ml) friske blåbær**

1. Forvarm ovnen til 180°C med risten i midten. Smør en 22cm firkantet bageform med det bløde smør eller brug en nonstick madlavningsspray. For med bagepapir, og lad 2-5cm hænge ud over kanten (dette vil gøre det lettere at få bærerne ud, når de er bagt og kølet). Sæt til side.
2. Forberedelse af bunden: Kom kiksekrummerne, sukker, kanel, salt og smeltet smør i en lille røreskål. Mix ved hastighed 1, indtil blandingen samles. Pres krummerne jævnt ud i bunden af den forberedte bageform med bunden af et glas, hvis det er nødvendigt for at få den jævn. Sæt i den forvarmede ovn, og bag i 8 til 10 minutter, indtil bunden lige er blevet fast. Lad køle, mens du forbereder fyldet. Sænk ovntemperaturen til 120°C.
3. Tør krummerne af piskerisene. Kom flødeosten i en stor røreskål. Start på hastighed 1, og øg hastigheden til hastighed 3, og mix indtil blandingen er meget jævn – du skal være sikker på, at der ikke er nogen klumper. Skrab røreskålen og piskerisene. Mix på hastighed 3 og tilsæt gradvist sukkeret, ca. ¼ kop (ca. 60 ml) ad gangen, og saltet, og mix indtil blandingen er meget jævn. Tilsæt æggene, et ad gangen, mix på hastighed 2-3, og sørg for at hvert æg er blandet helt ind i dejen, før det næste tilsættes. Skrab skålen og piskerisene ned, og tilsæt derefter crème fraîche og vaniljeekstrakt, mix på hastighed 2-3, indtil det er blandet.
4. Kom flødeostefyldet over i bageformen, oven på den afkølede bund, og øs blåbærsyltetøjet ovenpå. Brug

spidsen af en kniv, en tandstikker eller et grillspyd til at "tegne" i syltetojet for at lave et flot design. Kom blåbærrerne ovenpå, og pres dem let ned.

5. Sæt den fyldte bageform i en forvarmet ovn, og bag indtil kagen lige er blevet fast, ca. 60 til 65 minutter.
6. Tag ud, og lad køle af til stuetemperatur. Dæk med plastfolie og lad køle natten over, før ostekagen tages ud af bageformen, skæres ud og serveres.

Klassisk flødeskum

Uanset om det skal oven på is, eller der skal dyppes frugt i det, bør alle have en fejlsikker måde at lave helt almindeligt, sødet flødeskum på.

- 1 kop (ca. 240 ml) piskefløde, meget kold
- ¼ kop (ca. 60 ml) flormelis, siet
- 1 sk. ren vaniljeekstrakt En knivspids fint havsalt

1. Kom piskefløden i en stor røreskål.
2. Brug ballonpiskeriset, og begynd med at piske fløden på hastighed 1, og øg gradvist hastigheden til 3, i ca. et minut, således at fløden har lidt fyldte. Tilsæt det siede sukker og vaniljeekstrakten, og fortsæt med at piske til hastighed 7, indtil flødeskummet er blevet stift, ca. 1½ minut.

Enkel chokolademousse

En overdådig lækkerbiscen, der er så nem, at den bliver din nye favoritdessert. Den kan også smagssættes med en række forskellige likører, f.eks. kaffe- eller frugtbaserede.

Giver ca. 4 kopper (ca. 950 ml)

- 340g halvsød eller bittersød chokolade (eller en blanding af disse to), finthakket
- 2½ kop (ca. 590 ml) piskefløde, delt
- 2 tsk. ren vaniljeekstrakt

1. Kom chokoladen i en stor, ovnfast røreskål. Hæld 1 kop (ca. 240 ml) af piskefløden i en lille kasserolle, og varm den til den lige kommer i kog. Hæld den varme fløde over chokoladen og rør, så chokoladen er helt smeltet og jævn. Lad chokoladen køle af til stuetemperatur.
2. Kom den resterende piskefløde og vaniljeekstrakt i en anden, stor røreskål. Brug ballonpiskeriset, og begynd med at piske fløden på hastighed 1, og øg gradvist hastigheden til 7, indtil fløden er mellemstiv, ca. 3 minutter i alt.
3. Vend forsigtigt flødeskummet i den kølede chokoladeblanding i tre dele ved hjælp af en stor gummispatel, indtil blandingen er ensartet. Kom

over i individuelle serveringsskåle, dæk med plastfolie, og lad køle i ca. 30 minutter før servering.

Pizza/Focaccia-dej

En af de enkleste deje, der kan tilberedes hjemme, og som vil løfte din pizzaaften op på et helt nyt niveau. Og hvis du ikke er vild med at forme pizzaer, giver vi dig en vejledning i, hvordan du kan lave dejen til en lækker urte-focaccia.

- 1½ kop (ca. 315 ml) varmt (37-43°C) vand
 - 2¼ tsk. aktivt tørgær
 - 1 tsk. sukker (stødt melis)
 - 3½ kop (ca. 830 ml) ubleget brødmel eller almindeligt hvedemel
 - 2 tsk. kosher salt
 - 2 spsk. ekstra jomfru olivenolie
- Til Focaccia:
- 1 spsk. ekstra jomfru olivenolie
 - 2 spsk. hakket frisk rosmarin
 - ⅓ tsk. kosher salt

1. Kom det varme vand, gær og sukker i en stor røreskål. Rør for at opløse gæren, og lad blandingen stå i 5 til 10 minutter. Blanding vil skumme op og boble – det betyder, at gæren er aktiv og levende.
2. Bland mel og salt i en separat skål. Brug piskerisene, og mix på hastighed 1 i 20-30 sekunder. Sæt til side. Tilsæt 2 spsk. olivenolie og ½ kop (ca. 120 ml) mel til gærblandingen. Brug dejkrogene, bland på hastighed 1, indtil blandingen er jævn, ca. 30-40 sekunder. Kør på hastighed 2, og fortsæt med at tilsætte resten af melblandingen, ½ kop (ca. 120 ml) ad gangen, og bland helt, ca. 30 til 40 sekunder, indtil der ikke ses noget mel efter hver tilsætning. Dejen vil først være en flydende dej, og efterhånden som melet tilsættes, bliver dejen til en kugle. Når alt melet er blandet i, og dejen har dannet en kugle, der har rensat siderne af røreskålen, skal den æltes på hastighed 3 i yderligere et minut.
3. Drys dejen let med mel, og læg den i en stor røreskål, dækket med enten et fugtigt viskestykke eller plastfolie. Lad den hæve et lunt sted i ca. 45 minutter, eller indtil dejen er blevet dobbelt så stor.
4. Læg dejen på en let melderisset overflade, og slå den forsigtigt ned. Form til den ønskede størrelse til pizza, eller brug til at lave calzones (se Cuisinart.com for opskriftsideer).
5. For focaccia, presses dejen ud i en olieret 30 x 20cm bageform eller en bradepande. Tildæk let med plastfolie, og lad den hæve i yderligere 45 minutter – dejen vil være lækker og luftig. Forvarm ovnen til 220°C med risten i midten. Pensl den resterende 1 spsk. olivenolie over dejen, og lav fordybninger over hele dejen med fingrene. Drys med rosmarin og salt. Bag i ca. 18-20 minutter, eller indtil den er pænt gylden.

Cuisinart Klassisk franskbrød

Forkæl din familie med hjemmelavet brød.

Giver 1 brød (10 portioner)

- 1 **kop (ca. 240 ml) varmt vand (40-43°C)**
 - 2½ **tsk. aktivt tørgær**
 - 1½ **tsk. sukker (stødt melis)**
 - 2 **kopper (ca. 475 ml) ubleget hvedemel**
 - 1 **tsk. kosher salt**
 - 2 **spsk. usaltet smør, skåret i stykker på ca. 2½cm, stuetemperatur**
Nonstick madlavningsspray eller usaltet smør, blødt, til at smøre bageformen
1. Kom det varme vand, gær og sukker i en stor røreskål. Rør for at oppløse gæren, og lad blandingen stå i 5 til 10 minutter. Blanding vil skumme op og boble – det betyder, at gæren er aktiv og levende.
 2. Kom mel og salt i en anden røreskål. Brug piskerisene, og mix på hastighet 1 i 20-30 sekunder. Sæt til side.
 3. Brug dejkrogene, og mix gærblandingen på hastighet 1-2, mens du tilsætter mel/salt, ½ kop (ca. 120 ml) ad gangen. Bland hver portion mel grundigt i, før du tilsætter den neste, så der ikke ses noget løst mel ind i mellom. Dejen vil først være flydende, og etterhånden som melet tilsættes, bliver dejen langsomt til en kugle og vil rense siderne af røreskålen.
 4. Når alt melet er blandet i, tilsættes smørret, og derefter æltes på hastighet 3 i ca. 2 minutter. Drys dejkuglen let med mel, og kom den i en plasticpose til madvarer, der kan lukkes, og pres evt. luft ud før den lukkes. Lad den hvee et varmt sted uden træk, indtil den er blevet dobbelt så stor, ca. 1 time.
 5. Spray et tyndt lag madlavningsspray i en almindelig brødbageform, eller smør den let med usaltet smør. Slå dejen ned. Form den til et brød, og læg den i den forberedte bageform. Tildæk og lad hvee indtil det er næsten dobbelt så stor, ca. 1 time.
 6. Ca. 15 minutter før bagning forvarmes ovnen til 200°C. Sæt brødet i den forvarmede ovn, og bag i 30 til 35 minutter, indtil skorpen er brun og det lyder hult, når der bankes på det. Tag ud af bageformen, og lad det køle på en rist. Brødet er lettest at skære, når det har fået lov til at køle helt, før der skæres i det. Hvis du synes, at skorpen er for hård, så pensl den med smør for at gøre den blødere.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Når du bruker et elektrisk apparat, bør du alltid ta grunnleggende sikkerhetsforholdsregler, inkludert følgende:

1. **Les alle instruksjonene.**
2. **Slå apparatet AV og trekk ut støpselet fra stikkontakten når det ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler og før rengjøring. Ta tak i støpselet og trekk det ut av stikkontakten for å trekke ut støpselet. Trekk aldri i strømledningen.**
3. For å unngå fare for elektrisk støt, må du ikke legge motorhuset eller ledningen til håndmikseren i vann eller andre væsker. Hvis motorhuset eller ledningen til håndmikseren faller ned i væske, må du straks trekke ut støpselet fra stikkontakten. **Ikke stikk hånden ned i væsken.**
4. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, forutsatt at de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med dette. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år gamle og under oppsyn. Oppbevar apparatet og kabelen utilgjengelig for barn under 8 år.
5. Barn bør ikke bruke enheten som leketøy.
6. Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller utilstrekkelig erfaring eller kunnskap, forutsatt at de er under oppsyn eller har fått instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en sikker måte og forstår de potensielle farene.
7. Apparatet er beregnet for bruk i hjemmet og lignende bruksområder, for eksempel: matlagning i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, på gårder, av gjester på hoteller, moteller og andre boligmiljøer, bed and breakfast-miljøer.
8. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
9. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, spatler og andre redskaper borte fra visper og annet tilbehør under bruk for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på mikseren.
10. Fjern alt tilbehør fra mikseren før vask.
11. Ikke bruk et apparat med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at apparatet har fått en funksjonsfeil, falt ned eller blitt skadet på noen

måte. Kontakt produsenten på deres kundeservicetelefonnummer for informasjon om undersøkelse, reparasjon eller justering.

12. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cuisinart kan forårsake brann, elektrisk støt eller fare for personskade.
13. Ikke bruk utendørs eller andre steder der ledningen eller mikseren kan komme i kontakt med vann mens den er i bruk.
14. For å unngå at blandedbatteriet ved et uhell trekkes av arbeidsrådet, noe som kan føre til skade på blandedbatteriet eller personskade, må du ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
15. For å unngå skade på ledningen og mulig brannfare eller fare for elektrisk støt, må du ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
16. Bruk et oppbevaringssetui til oppbevaring av håndmikser og tilbehør.
17. **Advarsel:** Ikke stikk kniv, metallskjeer, gaffel og så videre i bollen når du bruker den.
18. **Merk:** Maks. driftstid per syklus er 5 minutter. Det må være minst 15 minutters hviletid mellom to påfølgende sykluser.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE KUN TIL HUSHOLDNINGSB RUK

MERKNAD

Maksimumsverdien er basert på det redskapet som trekker størst belastning (effekt eller strøm); andre anbefalte redskaper kan trekke betydelig mindre effekt eller strøm.

FUNKSJONER OG FORDELER

200 watt likestrømsmotor

Kraftig nok til å enkelt skjære gjennom en dobbel porsjon kakedeig eller smør rett ut av kjøleskapet.

Maksimal komfort

Balansert for å gjøre mer arbeid for deg. Mikserens form gir maksimal kraft og balanse. Stressfritt grep gir enestående komfort og kontroll, selv under langvarig miksing.

Automatisk tilbakemelding

Ingen behov for ekstra kraft. En elektronisk tilbakemeldingsmekanisme tilfører automatisk ekstra kraft når det trengs. Det sikrer at mikseren ikke setter seg fast, selv når du blander tunge laster.

SmoothStart®

Når mikseren slås på, begynner vispene å rotere svært sakte for å hindre at ingrediensene spruter.

Lett å rengjøre

Power Advantage® 7-trinns håndmikser har en glatt, forseglet base som tørkes av umiddelbart.

1. Hastighetskontroll

Fingertuppkontroll for alle hastigheter.

2. Roterende ledning

Unik midtsnor som roterer fritt med komfort for høyre- eller venstrehendt bruk.

3. Spak for utløsning av visp

Praktisk plassert for enkel utløsning av visper eller deigkroker.

4. Hælstøtte

Gjør at mikseren kan hvile oppreist på benkeplaten.

5. Rengjøringsvennlige visper

To ekstra brede visper for enkel lufting og blanding. Designet uten midtstolpe for å hindre at ingrediensene tetter til vispene. Vispene er enkle å rengjøre, og tåler oppvaskmaskin.

6. Ballongvisp

Perfekt til visping av tung fløte eller eggehviter. Kan også brukes til alt som du normalt ville vispet for hånd, som crêpedeig eller egg til omelett.

7. Deigkroker

For tilberedning og elting av gjærdeig som pizza- og brøddeig. Lett å rengjøres og vaskes i oppvaskmaskin.

8. Oppbevaringsveske

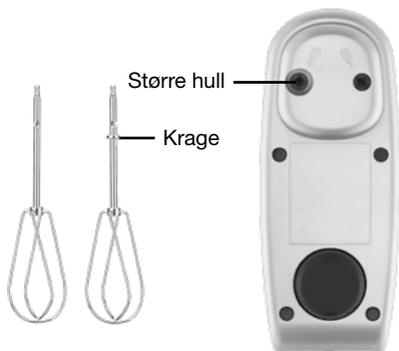
Sikker oppbevaring av håndmikser og tilbehør.

BRUK, STELL OG VEDLIKEHOLD

BRUK AV MIKSEREN

Sette inn visper og deigkroker

Med mikseren av og frakoblet, sett vispen eller deigkroken med kragen inn i det større hullet. Skyv vispen eller deigkroken inn til den klikker på plass. Sett vispen eller deigkroken uten krage inn i det minste hullet. Dytt vispen eller deigkroken inn til den klikker på plass.



VEDLIKEHOLD

All annen service skal utføres av en autorisert servicerepresentant.

MERK! IKKE BRUK CUISINART®-HÅNDMIKSEREN MED KOKEREDSKAPER MED TEFLONBELEGG.

HURTIGREFERANSE GUIDE

BLANDETEKNIKKER

Kun for blandeutstyr.

MERK! Ballongvispen brukes kun til lett pisking. Bruk vispene eller deigkrokene til alle andre blandeoppgaver.

Hastighet 1

- Begynn å blande sammen de fleste ingrediensene
- Begynn å piske fløte
- Begynn å piske eggehviter
- Brett delikate kremer og eggehviter inn i røren
- Bland muffins- og pannekakerøre

Hastighet 2

- Tilsett nøtter, chips og tørket frukt i deiger og rører
- Sikt og luft tørre ingredienser
- Tilsett tørre ingredienser i røren/deigen
- Bland tunge kakedeiger
- Begynn å elte gjærdeiger

Hastighet 3

- Kutt kaldt smør i de tørre ingrediensene (til paideiger, kjeks og bakverk)
- Bland kakerøre
- Pisk poteter/squash
- Elt ferdig gjærdeiger

Hastighet 4

- Bland kakedeig
- Rør smør og sukker til det blir lyst og luftig
- Tilsett egg i røren/deigen

Hastighet 5

- Bland ferdig glassuren
- Pisk hele egg/eggeplommer

Hastighet 6

- Pisk eggehviter

Hastighet 7

- Pisk fløten ferdig
- Pisk marengs og eggehviter ferdig

Sette inn ballongvisp

Når mikseren er slått av og frakoblet, holder du ballongvispen i enden av skaftet og setter den inn i et av hullene. Skyv vispen inn til den klikker på plass. **IKKE SKYV VISPEN INN FRA ENDEN AV LEDNINGEN, DA DU KAN SKADE LEDNINGENE.**

Slå mikseren PÅ/AV

Koble mikseren til stikkkontakten. Skyv bryteren for å slå mikseren på. Mikseren vil umiddelbart begynne å mikse på Hastighet 1. For å slå mikseren av, skyver du bryteren til AV.

Endre hastigheter

Skyv bryteren mellom de 7 hastighetskontrollene for å øke eller redusere hastigheten.

Sette på og ta av oppbevaringsvesken fra mikseren

1. Legg tilbehøret i kofferten, og stikk deretter inn ledningen til mikseren.
2. Plasser tappen på baksiden av kabinettet på linje med den nederste lufteåpningen på baksiden av mikseren. Skyv forsiktig fronten av mikseren ned på kabinettet for å feste den.
3. For å ta mikseren ut av kabinettet, hold kabinettet godt fast og skyv den litt mot baksiden av mikseren mens du løfter mikseren opp fra fronten. Trekk ut mikseren fra fliken på baksiden av kabinettet.

Fjerne alt tilbehør

Trekk ut støpselet fra stikkkontakten når enheten er slått av. Løft utløserspaken for visperen og fjern tilbehøret fra mikseren.

RENGJØRING

1. Vask visper, deigkroker og visp i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin etter hver bruk.
2. **LEGG ALDRI MOTORHUSET I VANN ELLER ANDRE VÆSKER FOR Å RENGJØRE.** Tørk den av med en fuktig klut eller svamp. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler som kan skrape opp overflaten.
3. Når håndmikseren ikke er i bruk, skal den kobles fra, tørkes av og oppbevares på et trygt, tørt sted utenfor rekkevidden til barn. Bruk oppbevaringsetuiet som følger med håndmikseren.

OPPSKRIFTER

Frokost

Crêpes med sitronkrem og frisk frukt. 73

Sitronvalmuescones 74

Salt

Guacamole. 74

Kremet potetmos. 74

Søtt

Klassisk shortbread. 75

Ingefærkakker 75

Blåbærostekakestenger 76

Klassisk pisket krem 76

Enkel sjokolademousse. 76

Brød/deiger

Pizza-/focacciadeig. 77

Cuisinart klassisk hvitt brød 77

Crêpes med sitron og frisk frukt

Sitronkremen er deilig både til frokost og dessert, men crêpesen kan også fylles med salte ting, som eggerøre og grønnsaker.

Gir ca. 18 fylte crêpes

Crêpedeig:

4 ss usaltet smør, skåret i spiseskjeer

1 kopp melk med redusert fettinnhold, romtemperert

¾ kopp ubleket, siktet mel

½ teskje kosher-salt

1 spiseskje granulert sukker

3 store egg, romtemperert

1 ts rent vaniljeekstrakt

1 ts usaltet smør, romtemperert

Fyll med sitronkrem:

½ kopp kremfløte, kald

1½ ts rent vaniljeekstrakt

¼ kopp ekte lønnesirup Klype fint havsalt

½ kopp ren helmelksyoghurt

1 teskje revet sitronskall

1 teskje fersk sitronsaft

2 mellomstore bananer, skåret i tynne skiver

1 pund ferske jordbær, skrellet og skåret i tynne skiver

Melis, til servering (valgfritt)

1. Tilbered crêpene: Ha smøret og melken i en liten kjele på svak varme. Når smøret er smeltet, tar du det av varmen og kjøler det litt ned.
2. Mens smør/melk varmes opp, blander du mel, salt og sukker i en middels stor bolle. Bruk vispene til å blande på hastighet 1 til 2, ca. 30 sekunder. Tilsett eggene og vaniljeekstraktet, og pisk til blandingen ligner en tykk og klissete røre. Mens du blander på hastighet 2, blander du inn melke- og smørblendingen til røren er jevn. La røren hvile i kjøleskapet i minst 30 minutter, eller opp til over natten.
3. Tilbered fyllet mens røren hviler, rett før du skal steke crêpes. Ha den tunge kremen i en middels stor bolle. Begynn på hastighet 1 og øk gradvis til hastighet 7, og pisk fløten til middels stive topper, ca. 1 minutt. Tilsett vaniljeekstrakt, lønnesirup og salt, og bland på hastighet 1 til 3 til det er helt blandet sammen. Tilsett de resterende ingrediensene, bortsett fra frukten, og bland på hastighet 1 til alt er blandet sammen. Sett til siden.
4. Stek crêpene. Bland crêpedeigen kort, og bruk vispene på hastighet 2 for å fjerne eventuelle klumper som har dannet seg. Hvis det er klumper igjen, hell gjennom en fin sil. Sett en 8- til 10-tommers crêpepanne eller stekepanne på middels varme. Når pannen er varm, tilsett 1 teskje

smør. Vipp pannen for å fordele smøret jevnt; la pannen hvile på varmen i ytterligere 30 sekunder. Tilsett en liten mengde røre, en knapp ¼ kopp, og med pannen i hånden roterer du den raskt og jevnt slik at crêpedeigen dekker hele bunnflaten tynt. La crêpen steke til den har satt seg, ca. 2 minutter (tradisjonelt skal crêpen ikke brunes). Snu og stek på den andre siden i maks. 30 sekunder. Ta ut og gjenta med resten av røren.

5. Ved servering legger du 2 ss sitronkrem i midten av hver crêpe og topper med en del av bananene og jordbærene. Brett sidene av crêpene over. Dryss eventuelt med pulversukker og server.

Sitronvalmue-scones

Disse sconesene er ikke for søte, og passer perfekt til en dampende kopp te om morgenen.

Gir 8 scones

- ½ **kopp kakemel, pluss mer til formingen**
- 2 ss strøsukker**
- ½ **ts bakepulver**
- ¼ **teskje natron**
- 1 ts kosher salt**
Revet skall av 1 sitron (ca. 1 spiseskje)
- 2 ss valmuefrø (dette er et anslag)**
- 1 kopp kjørnemelk**
- 1 stort egg**
- 6 ss usaltet smør, skåret i ½-tommers terninger, romtemperatur (i ca. 5 til 10 minutter, pass på at smøret ikke er for mykt)**
EGGEVASK (1 stort egg pluss 1 teskje vann, vispet godt sammen)
Turbinadosukker, for å stro

1. Ha mel, sukker, bakepulver, natron, salt, skall og valmuefrø i en stor bolle. Bruk vispene til å blande de tørre ingrediensene på hastighet 1 for å blande dem helt sammen. Sett til siden.
2. Ha kjørnemelk og egg i en liten bolle. Bland på hastighet 1 for å kombinere, sett til siden. Tilsett smøret i de tørre ingrediensene og bland på hastighet 3 til blandingen er rufsete. Reduser til hastighet 1. Tilsett de flytende ingrediensene sakte mens mikseren er i gang, og bland til det akkurat er blandet sammen (det skal ikke være en hel deig); ikke bland for mye.
3. Hell blandingen over på en ren benk/stort skjærebrett. Brett deigen forsiktig over noen ganger og form den deretter til en 10-tommers sylinder. Skjær i 8 jevne runder med en skarp kniv. Legg på et bakepaprkledd stekebrett. Dekk til lett og sett i kjøleskapet for å kjøle ned i minst 1 time, eller opp til over natten.

4. Etter avkjøling, forvarm ovnen til 200°C med risten i midtre posisjon. Pensle hver scone med eggevask og dryss over turbinadosukkeret.
5. Stek i forvarmet ovn i ca. 25 til 30 minutter, eller til de er gyllenbrune. La avkjøles før servering.

Guacamole

Vår ferske guacamole er perfekt til søndagskampen eller serveres sammen med quesadillas til en festmiddag.

- 1 hvitløksfedd, skrelt**
- ½ **jalapeño, uten frø og kuttet i 1 tommers biter**
- ½ **liten løk, skåret i 1 tommers biter**
- 1 ss friske korianderblader**
- 3 modne avokadoer, halvert, utsteinet, fruktkjøttet fjernet fra skallet og grovhakket**
- 1 spiseskje fersk limesaft**
- ½ **til 1 teskje koshersalt**

1. Ha alle ingrediensene i en middels stor bolle, i den rekkefølgen de er listet opp. Bruk vispene og bland på hastighet 1 til 2 til blandingen begynner å bli myk, ca. 15 til 20 sekunder. Fortsett å mikse til ønsket konsistens er oppnådd, ca. 20 til 30 sekunder lenger.
2. Smak til og juster krydderet etter ønske. Server umiddelbart.

Kremet potetmos

Denne oppskriften er litt av et blankt lerret. Vi holder den enkel, men den kan enkelt forandres ved å tilsette blandinger eller topping, for eksempel hakket gressløk eller forårsløk, sprø baconbiter eller revet cheddar.

- 1,1 kilo Yukon Gold-poteter, skrelt og kuttet i 5cm store biter**
- ½ **kopp helmelk, romtemperatur**
- 2 spiseskjeer usaltet smør, kuttet i 5cm store biter, romtemperatur**
- ¾ **ts kosher-salt**
- ½ **teskje nykvernet sort pepper**
- ½ **kopp mascarponeost eller crème fraîche, romtemperatur**

1. Ha potetene i en middels stor til stor gryte; tilsett kaldt vann så det dekker potetene med 2 tommer. Kok opp på middels høy varme, og la det deretter småkoke til potetene er helt myke.
2. La potetene renne av og legg dem tilbake i gryten. Bruk vispene på hastighet 1 til 2 for å mose til ønsket konsistens, ca. 30 sekunder. Tilsett de resterende ingrediensene og bland på hastighet 2 til 3 til de er helt innarbeidet.

3. Smak til og juster krydderet etter eget ønske.

Klassisk shortbread

Denne oppskriften er basert på den tradisjonelle typen shortbread-kjeks som ikke er for søt og bare litt salt, og som skjæres ut i staver eller biter.

Den er perfekt sammen med en kopp te for en liten oppvikkler på ettermiddagen.

Gir 16 shortbreadkaker

- 2** kopper ubleket, siktet mel
 - 1** teskje kosher salt
 - 16** skjeer (2 pinner; 250 gram) smør av god kvalitet, europeisk type (usaltet eller saltet, avhengig av personlige preferanser), romtemperatur og i terninger
 - $\frac{3}{4}$ kopp melis, siktet
 - $\frac{1}{2}$ teskje rent vaniljeekstrakt
 - Grovt sukker blandet med en klype salt, til strøing**
1. Forvarm ovnen til 150°C med risten i midtposisjon. Smør en 9-tommers firkantet eller rund kakepanne eller en 9-tommers paiform med smør (hvis du bruker en kakepanne, kan du føre bunnen med en pergamentrunde om ønskelig).
 2. Ha mel og salt i en middels stor bolle. Bland på hastighet 1 for å blande helt sammen, ca. 30 sekunder.
 3. Ha smør og sukker i en stor mikseskål. Bland på hastighet 1 til 4 til den er kremaktig. Tilsett vaniljeekstraktet, bland på hastighet 2 til 3 til alt er blandet, og tilsett deretter de tørre ingrediensene mens du blander på hastighet 2. Tilsett ingrediensene i 2 til 3 omganger. Deigen skal ikke samle seg helt, men heller være i biter – du vil ikke blande for mye på dette stadiet.
 4. Overfør deigen til den klargjorte bakeformen og trykk til slik at den dekker bunnen helt. Deigen vil være veldig klissete, så for å glatte ut toppen slik at den blir jevn og fin, legger du et stykke bakepapir på toppen av deigen (på den måten vil ikke hendene dine klebe seg fast i deigen) og glatter den deretter ut. Når deigen er glatt, stikker du små fordypninger over hele deigen med en gaffel. Dryss over blandingen av grovt sukker og salt.
 5. Stek i ca. 40–45 minutter, eller til de er lett gyline i kantene, men fortsatt myke.
 6. Riss og skjær shortbreadene i ønskede biter med en gang (stenger eller biter er tradisjonelt).
 7. Avkjøl før servering.

Ingefærkjeks

Ikke en helt vanlig ingefærkjeks. Vi gir disse seige og krydrede godbitene et ekstra piff med hakket, krystallisert ingefær.

Blir ca. 2½ dusin kjeks

- 2¼** kopper ubleket, siktet mel
 - 1** teskje natron
 - 1** spiseskje malt ingefær
 - 1** teskje malt kanel
 - $\frac{1}{2}$ teskje malt allkrydder
 - $\frac{3}{4}$ ts kosher-salt
 - $\frac{1}{4}$ kopp finhakket, krystallinsk ingefær
 - 12** spiseskjeer (1½ pinne) usaltet smør, kuttet i 5cm store biter, romtemperert
 - $\frac{1}{4}$ kopp melasse
 - $\frac{3}{4}$ kopp pakket lyst brunt sukker
 - $\frac{1}{4}$ kopp granulert sukker
 - 1** stort egg, romtemperert
 - 1** ts ren vaniljeekstrakt
 - $\frac{1}{3}$ kopp turbinado-sukker
1. Forvarm ovnen til 175°C med stativer i nedre og øvre tredjedel av ovnen. Legg bakepapir på to bakeplater.
 2. Ha mel, natron, krydder og salt i en middels stor bolle. Bruk vispene til å blande på hastighet 1 i minst 30 sekunder. Tilsett hakket ingefær og bland på hastighet 1 for å belegge; Sett til siden.
 3. Putt smør og melasse i en stor mikseskål. Start med hastighet 2 og øk til hastighet 4, til blandingen er homogen, ca. 2 minutter. Skrap ned sidene av bollen og tilsett deretter sukkeret.
 4. Bland på hastighet 2 til 4 til den er veldig lett, der det ser ut til at mye av sukkeret har løst seg opp i smøret/melassene, ca. 2 minutter. Tilsett egget, bland på hastighet 2 til 3, og deretter vaniljen ekstrakt. Tilsett de tørre ingrediensene og bland på hastighet 2 til de akkurat er blandet sammen.
 5. Ha turbinado-sukkeret i en grunn bolle eller bakepanne.
 6. Skjær deigen ut i like store, golfballformede runder. Rull i turbinado-sukker og legg deretter den sukkerholdige deigen på et bakepapirkledd brett eller bakeplate. Trykk hver runde forsiktig ned med bunnen av et rent glass.
 7. Stek i forvarmet ovn til de akkurat har stivnet i kantene, ca. 12 til 15 minutter. La formene avkjøles før du steker resten av deigen.

Blåbær-ostekake Stenger

Ostekakestenger er et godt alternativ til å lage en hel ostekake. De er ikke så kinkige å tilberede (ingen springformpanne nødvendig) og er enklere å servere til mange.

Blåbærene og syltetøyet kan byttes ut med andre bær, for eksempel bringebær eller jordbær, eller du kan bruke en blanding av de tre.

Bunn:

- 1¼ kopp grahamkjes-smuler (hvis du kverner dine egne grahamskjeks, tilsvarer dette omtrent 8 hele grahamskjeksplater)
- 2 spiseskjeer strøsuiker
- ½ teskje malt kanel Klype kosher-salt
- ⅓ kopp usaltet smør, smeltet og avkjølt til romtemperatur

Fylling:

- 1 pund fløteost (2 standardpakker), romtemperatur, hver pakke kuttet i 4 biter
- 1 kopp granulert sukker
- ¼ teskje kosher-salt
- 4 store egg, romtemperert
- ½ kopp rømme, romtemperert
- 2 ts rent vaniljeekstrakt

Topping:

- ¼ kopp blåbærsyltetøy
- ½ kopp friske blåbær

1. Forvarm ovnen til 175°C med risten i midtre posisjon. Smør innsiden av en 9-tommers firkantet bakepanne med mykt smør eller nonstick-spray for matlaging. Legg bakepapier over, slik at det blir et overheng på 1 til 2 tommar (dette gjør det lettere å ta ut stengene etter at de er bakt og avkjølt). Sett til siden.
2. Gjør klar skorpen. Ha grahamskjeks, sukker, kanel, salt og smeltet smør i en liten bolle. Bland på hastighet 1 til blandingen samler seg. Klapp smulebunnen jevnt i bunnen av den forberedte formen, ved hjelp av Bruk eventuelt bunnen av et glass for å gjøre den jevn. Sett i den forvarmede ovnen og stek i ca. 8 til 10 minutter, til skorpen akkurat har stivnet. La den avkjøles mens du forbereder fyllet. Senk ovnstemperaturen til 120°C.
3. Tørk vispene for smuler. Ha kremosten i en stor bolle. Begynn på hastighet 1 og øk til hastighet 3, og bland til den er helt glatt – pass på at det ikke er noen klumper igjen. Skrap bollen og vispene. Tilsett sukkeret gradvis, ca. ¼ kopp om gangen, og saltet mens du mikser på hastighet 3, og bland til det er helt glatt. Tilsett eggene, ett om gangen, og bland på hastighet 2 til 3, og pass på at hvert egg er helt innarbeidet i røren før du tilsetter det neste. Skrap ned bollen og vispene og tilsett deretter rømme og vaniljeekstrakt, og bland på hastighet 2 til 3 til alt er blandet.

4. Overfør kremstoffyllet til pannen, på toppen av den avkjølte skorpen, og dupp deretter blåbærkonserveringen på toppen. Bruk tuppen av en kniv, en tannpirker eller et grillspyd til å virvle inn syltetøyet for å lage et attraktivt design. Topp med blåbærene, og trykk dem litt inn.
5. Sett den fylte formen inn i den forvarmede ovnen og stek til den akkurat har satt seg, ca. 60 til 65 minutter.
6. Ta ut og avkjøl til romtemperatur. Dekk til med plastfolie og kjøøl over natten før du tar den ut av formen, skjærer den opp og serverer den.

Klassisk pisket kremfløte

Enten det er til topping av iskrem og pai, eller som dipp til frukt, bør alle ha en idiotsikker oppskrift på en enkel, søtet kremfløte.

- 1 kopp med tung fløte, godt avkjølt
- ¼ kopp melis, siktet
- 1 teskje rent vaniljeekstrakt Klype fint havsalt

1. Ha fløte i en stor røreskål.
2. Begynn å piske fløten på hastighet 1 med visp, og øk gradvis til hastighet 3 i ca. ett minutt, slik at fløten får litt fylde. Tilsett siktet sukker og vaniljeekstrakt, og fortsett å piske til hastighet 7, til kremen har stive topper, ca. 1½ minutt.

Enkel sjokolademousse

En dekadent godbit som er så enkel at den blir din nye favorittdessert. Denne kan også smaksettes med en rekke forskjellige likører, for eksempel kaffe- eller fruktbaserte.

Gir ca. 4 kopper

- 350 gram halvsøt eller bittersøt sjokolade (eller en blanding av de to), finhakket
- 2½ kopp tung krem, delt
- 2 teskjeer rent vaniljeekstrakt

1. Ha sjokoladen i en stor, varmebestandig bolle. Hell 1 dl av den tunge fløten i en liten kjele og ta den akkurat til kokepunktet. Hell den skoldede fløten over sjokoladen og rør rundt, slik at sjokoladen blir helt smeltet og glatt. La sjokoladen avkjøles til romtemperatur.
2. Ha resten av kremen og vaniljeekstraktet i en separat, stor bolle. Begynn å piske fløten på hastighet 1 med visp, og øk gradvis til hastighet 7 til fløten holder middels høye topper, ca. 3 minutter totalt.
3. Brett kremfløten forsiktig inn i den avkjølte sjokoladeblandingen i tre omganger ved hjelp av en

stor gummispatel til blandingen er homogen. Overfør til individuelle serveringsfat, dekk til med plastfolie og sett på kjøll i ca. 30 minutter før servering.

Pizza-/focaccia-deig

En av de enkleste deigene du kan lage hjemme for å ta pizzakvelden til neste nivå. Og hvis du ikke er så glad i å forme pizza, gir vi deg en oppskrift på hvordan du kan lage en deilig, urteaktig focaccia.

- 1½ **kopper varmt (38 til 43°C) vann**
- 2¼ **teskje aktiv tørrgjær**
- 1 **teskje granulert sukker**
- 3½ **kopp ubleket brød eller siktet mel**
- 2 **teskjeer kosher-salt**
- 2 **spiseskjeer ekstra virgin-olivenolje**

Til focaccia:

- 1 **spiseskje ekstra virgin-olivenolje**
 - 2 **spiseskjeer hakket fersk rosmarin**
 - ½ **teskje kosher-salt**
1. Ha varmt vann, gjær og sukker i en stor bolle. Rør for å løse opp gjæren, og la stå i 5 til 10 minutter. Blanding vil skumme og boble – dette betyr at gjæren er aktiv og levende.
 2. Bland mel og salt i en separat bolle. Bruk vispene til å blande på hastighet 1 i 20 til 30 sekunder. Tilsett 2 ss olivenolje og ½ kopp mel til gjærblendingen. Bruk deigkrokene og bland på hastighet 1 til blandingen er glatt, ca. 30 til 40 sekunder. Kjør på hastighet 2, og fortsett å tilsette resten av melblanding. ½ kopp om gangen, og bland fullstendig, ca. 30 til 40 sekunder, til det ikke er noe mel synlig etter hver tilsetning. Deigen blir først som en røre, og etter hvert som melet tilsettes, blir den til en deigball. Etter at all melblanding er innlemmet, og deigen har dannet en deigball som rengjør sidene av bollen, elt på hastighet 3 i ytterligere ett minutt.
 3. Dryss deigen lett med mel, og legg den i en stor rørebolle dekket med enten et fuktig håndkle eller plastfolie. La den heve på et lunt sted i ca. 45 minutter, eller til deigen har doblet seg i størrelse.
 4. Legg deigen på en lett melet flate og kna den forsiktig ned. Form til ønsket størrelse til pizza, eller bruk den til å lage calzones (se Cuisinart.com for ideer til oppskrifter).
 5. For focaccia, trykk deigen inn i en oljet 13 x 9-tommers bakepanne, eller en bakepanne med kant. Dekk lett til med plastfolie og la den heve i ytterligere 45 minutter – deigen vil være fin og luftig. Forvarm ovnen til 220°C med risten i midtre posisjon. Pensle deigen med den resterende 1 ss olivenolje, og bruk fingrene til å lage fordypninger over hele deigen. Dryss over rosmarin og salt. Stek i ca. 18 til 20 minutter, eller til de er godt gylne.

Cuisinart Classic Hvitt Brød

Skjem bort familien din med hjemmebakket brød.

Gir 1 brød (10 porsjoner)

- 1 **kopp lunkent vann (40–43°C)**
- 2¼ **teskjeer aktiv tørrgjær**
- 1½ **ts strøsukker**
- 2 **kopper ubleket, siktet mel**
- 1 **teskje kosher-salt**
- 2 **spiseskjeer usaltet smør, kuttet i 5cm store biter, romtemperatur**
- Nonstick matlagingspray eller usaltet smør, mykt, til smøring av brødformen**

1. Ha varmt vann, gjær og sukker i en stor bolle. Rør for å løse opp gjæren, og la stå i 5 til 10 minutter. Blanding vil skumme og boble – dette betyr at gjæren er aktiv og levende.
2. Ha mel og salt i en separat bolle. Bruk vispene til å blande på hastighet 1 i 20 til 30 sekunder.
3. Bruk deigkrokene til å blande gjærblendingen på hastighet 1 til 2 mens du tilsetter mel/salt, ½ kopp om gangen. Bland godt inn hver melmengde før du tilsetter den neste, slik at det ikke er noe mel synlig mellom hver melmengde. Deigen vil først være en røre, og etter hvert som melet tilsettes, vil deigen danne en deigkule og rengjøre sidene av røreballen.
4. Når alt melet er blandet inn, tilsett smøret og elt på hastighet 3 i ca. 2 minutter. Dryss deigkule lett med stav Ta av deigen med melet og legg den i en pose som kan lukkes igjen, og press ut eventuell luft før du lukker den. La heve på et lunt, trekkfritt sted til dobbelt størrelse, ca. 1 time.
5. Smør en standard brødform med matlagingspray eller usaltet smør. Stans deigen for å tømme den for luft. Form til et brød og legg det i den forberedte formen. Dekk til og la heve til nesten dobbelt størrelse, ca. 1 time.
6. Forvarm ovnen til 200°C ca. 15 minutter før steking. Sett brødet i forvarmet ovn og stek i 30 til 35 minutter, til brødet er brunt og høres hult ut når du banker på det. Fjern fra brødformen og avkjøl på en rist. Brødet blir best når det får avkjøles helt før det skjæres opp. Hvis toppen av brødet er for sprøtt for din smak, pensle med smør for å få en mykere skorpe.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vidta alltid grundläggande säkerhetsåtgärder då du använder en elektrisk apparat, inklusive följande:

1. **Läs alla anvisningar.**
2. **Stäng av apparaten och dra sedan ur kontakten när den inte används, innan du monterar eller demonterar delar och innan du rengör den. Fatta tag i kontakten och dra ut den ur vägguttaget. Dra aldrig i elsladden.**
3. För att skydda mot risk för elektriska stötar bör du inte placera elvispens motordel eller elsladd i vatten eller andra vätskor. Om handvispens motordel eller elsladd råkar hamna i vätska ska du omedelbart dra ur elsladden ur vägguttaget. **Sänk inte ner händerna i vätskan.**
4. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt, förutsatt att de är under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de faror som är förknippade med den. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är minst 8 år gamla och övervakas. Förvara enheten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Barn ska inte använda enheten som leksak.
6. Produkterna får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller otillräcklig erfarenhet eller kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur de ska använda produkten på ett säkert sätt och förstår de potentiella farorna.
7. Enheten är avsedd att användas för hushållsbruk och liknande applikationer som: matlagning av anställda i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, gårdar, av gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer, bed and breakfast-miljöer.
8. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.
9. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta från vispar och andra tillbehör under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på handvispen.
10. Ta bort alla tillbehör från handvispen innan den rengörs.
11. Använd inte en apparat med skadad elsladd eller kontakt, eller en apparat som inte fungerar som den ska, har tappats i golvet eller skadas på något sätt. Kontakta tillverkaren på deras

kundtjänsttelefonnummer för att få information om undersökning, reparation eller justering.

12. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av Cuisinart kan orsaka brand, elektrisk stöt eller kroppsskada.
13. Använd inte utomhus eller på platser där elsladden eller elvispen kan komma i kontakt med vatten när den används.
14. För att undvika att handvispen oavsiktligt dras ner från arbetsytan, vilket kan leda till skador på handvispen samt personskador, bör du inte låta elsladden hänga över bordets eller arbetsbänkens kant.
15. För att undvika skador på elsladden och risk för brand eller elektrisk stöt bör du inte låta elsladden komma i kontakt med heta ytor, till exempel en spis.
16. Förvara elvispen och tillbehör i förvaringsfodralet.
17. **Varning:** Stick inte ner knivar, metallskedar, gafflar och liknande i skålen under drift.
18. **Obs:** Den maximala drifttiden per cykel är 5 minuter. Minst 15 minuters vilotid måste upprätthållas mellan två på varandra följande cykler.

SPARA DESSA ANVISNINGAR ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK OBS!

Maximal effekt baseras på det redskap som kräver störst belastning (ström). Andra rekommenderade tillbehör kan kräva betydligt mindre ström.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

200 Watt DC-motor

Kraftfull nog att enkelt skära igenom en dubbel sats av deg för småkakor eller smör som tagits direkt ur kylskåpet.

Extra bekväm

Balanserad för att ta hand om mer av arbetet. Handvispens form möjliggör maximal kraft och balans. Greppet är extra bekvämt och anstränger inte handen, så att du har kontroll även när du behöver vispa länge.

Automatisk återkoppling

Ingen extra elkraft behövs. En elektronisk återkopplingsmekanism tillför automatiskt extra kraft när det behövs. Detta säkerställer att handvispen inte fastnar, även när du ska vispa stora eller tröga satser.

SmoothStart®

När handvispen startas börjar visparna snurra mycket långsamt för att förhindra stänk.

Lätt att rengöra

Power Advantage® Handvisp med 7 hastigheter har en slät, förseglad bas som går snabbt att torka av.



1. Hastighetskontroll

Fingertoppsstyrning för alla hastigheter.

2. Roterande elsladd

Den unika och centralt placerade elsladden kan rotera fritt så att du bekvämt kan använda både vänster och höger hand.

3. Frigörningsspak för visp

Bekvämt placerad för enkel frigöring av blandare, vispar och degkrokar.

4. Stöd

Gör att handvispen kan stå upprätt på arbetsbänken.

5. Vispar som är enkla att rengöra

Två extra breda vispar för enkel vispning och blandning. Saknar skaft i mitten vilket hindrar ingredienserna från att fastna i vispen. Visparna är enkla att rengöra och tål maskindisk.

6. Ballongvisp

Perfekt för vispning av vispgrädde och äggvitor. Kan även användas till allt du normalt vispar för hand, till exempel plättsmet och ägg för omelett.

7. Degkrokar

För blandning och knådning av jästdeg för till exempel pizza och bröd. Enkel att rengöra och tål maskindisk.

8. Förvaringsfodral

För säker förvaring av handvispen och tillbehör.

Montering av ballongvisp

Se till att handvispen är avstängd och inte är kopplad till ett vägguttag. Håll ballongvispen i skaftet och för in den i något av hålen. Tryck in vispen tills den klickar fast. **TRYCK INTE IN PÅ VISPHUVUDET EFTERSOM DET DÅ KAN SKADAS.**

Start och avstängning av handvispen

Anslut mixern till ett eluttag. Flytta på knappen för att starta handvispen. Handvispen börjar genast vispa på hastighet 1. Flytta på knappen för att stänga av handvispen.

Ändring av hastighet

För knappen mellan de 7 olika hastigheterna för att öka eller minska hastigheten.

Montering och borttagning av förvaringsfodralet från handvispen

1. Placera tillbehören och handvispens elsladd i fodralet.
2. Rikta in fliken på baksidan av fodralet med den nedersta luftventilen på baksidan av handvispen. Tryck varsamt ner handvispens framsida i fodralet.
3. Ta ut handvispen från fodralet genom att fatta ett stadigt tag om fodralet och trycka lätt mot handvispens baksida medan du lyfter upp den från framsidan. Dra ut handvispen från fliken på fodralets baksida.

Borttagning av alla tillbehör

Se till att handvispen är avstängd och dra ut kontakten ur vägguttaget. Lyft på frigörningsspaken och ta bort tillbehören från handvispen.

RENGÖRING

1. Diska blandare, vispar och degkrokar i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin efter varje användning.
2. **LÄGG ALDRIG MOTORDELEN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR FÖR ATT RENGÖRA DEN.** Torka av den med en fuktig trasa eller svamp. Använd inte grova rengöringsmedel då detta kan repa ytan.

ANVÄNDNING, SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

ANVÄNDNING AV HANDVISPEN

Montering av vispar och degkrokar

Se till att handvispen är avstängd och inte är kopplad till ett vägguttag. För in en blandare, visp eller degkrok med krage i det större hålet. Tryck in blandaren, vispen eller degkroken tills den klickar fast. För in en blandare, visp eller degkrok utan krage i det mindre hålet.

Tryck in blandaren, vispen eller degkroken tills den klickar fast.

3. När handvispen inte används ska kontakten dras ut från vägguttaget och handvispen torkas av samt förvaras på en säker och torr plats utom räckhåll för barn. Använd det medföljande förvaringsfodralet.

UNDERHÅLL

All annan service ska utföras av behörig servicerepresentant.

OBS! ANVÄND INTE CUISINART® HANDVISP TILLSAMMANS MED KÖKSREDSKAP MED NONSTICK-BELÄGGNING.

SNABBREFERENSGUIDE

VISPNINGSTEKNIKER

Endast för visptillbehör.

OBS! Ballongvisptillbehöret ska endast användas för lätt vispning. Använd blandare eller degkrokar för all annan typ av blandning.

Hastighet 1

- Börja blanda de flesta typer av ingredienser
- Börja vispa grädde
- Börja vispa äggvita
- Varsamt vända ner ingredienser och äggvita i smeter
- Blanda muffins- och plättsmet

Hastighet 2

- Tillsätta nötter, chips och torkad frukt i deg eller smet
- Sikta och lufta torra ingredienser
- Tillsätta torra ingredienser i smet eller deg
- Röra tjock deg för småkakor
- Börja knåda jästdeg

Hastighet 3

- Röra ner kallt smör i torra ingredienser (för paj-, kex- och kakdeg)
- Röra kaksmet
- Mosa potatis eller pumpa
- Knåda klart jästdeg

Hastighet 4

- Röra deg för småkakor
- Vispa smör och socker vitt och fluffigt
- Tillsätta ägg i smet eller deg

Hastighet 5

- Vispa klart glasyr
- Vispa hela ägg eller äggula

Hastighet 6

- Vispa äggvita

Hastighet 7

- Vispa klart vispgrädde
- Vispa klart marängsmet och äggvita

RECEPT

Frukost

Crêpes med citronkräm och färsk frukt	81
Scones med citron och vallmofrö	81

Salt

Guacamole	82
Krämigt potatismos	82

Sött

Klassiska mördegskakor	82
Ingefärskakor	83
Cheesecakebitar med blåbär	83
Klassisk vispgrädde	84
Enkel chokladmousse	84

Bröd och deg

Pizza- eller focaccia-deg	84
Cuisinarts klassiska vita bröd	85

Crêpes med citronkräm och färsk frukt

Den läckra citronkrämen passar som frukost eller efterrätt, men crêpsen kan också fyllas med något salt, till exempel ägggröa och grönsaker.

Blir cirka 18 fyllda crêpes

Smet för crêpes:

- 4 matskedar (113 g) osaltat smör, skuren i matskedsstora bitar
- 2,5 dl lättmjölk, rumstempererad
- 2 dl oblekt vetemjöl
- ½ tesked flingsalt
- 1 matsked strösocker
- 3 stora ägg, rumstempererade
- 1 tesked rent vaniljextrakt
- 1 tesked osaltat smör, rumstempererat

Citronkrämsfyllning:

- 2 dl vispgrädd, kall
- 1½ tesked rent vaniljextrakt
- 0,5 dl äkta lönnsirap En nypa fint havssalt
- ½ kopp osötad helmjölksyoghurt
- 1 tesked rivet citronskal
- 1 tesked nypressad citronsaft
- 2 medelstora bananer, tunt skivade
- 0,5 kg färska jordgubbar, rensade och tunt skivade

Pudersocker för servering (valfritt)

1. Förbered crêpes: Värm smör och mjölk i en liten kastrull på låg värme. Ta bort från plattan när smöret har smält och låt svalna något.
2. Medan smöret och mjölken värms, lägg mjöl, salt och socker i en medelstor skål. Använd blandare och vispa på hastighet 1 till 2 för att blanda ihop, cirka 30 sekunder. Tillsätt ägg och vaniljextrakt. Vispa till en tjock smet. Vispa på hastighet 2 och blanda i mjölk och smör. Blanda till en slät smet. Låt smeten stå i kylskåp i minst 30 minuter, upp till över natten.
3. Laga till fyllningen medan smeten vilar, precis innan du ska steka crêpsen. Häll vispgrädden i en medelstor skål. Börja på hastighet 1 och öka mycket gradvis till hastighet 7, vispa grädden så att det går att bilda medelstadiiga toppar, cirka 1 minut. Tillsätt vaniljextrakt, lönnsirap och salt. Rör om på hastigheter 1 till 3 tills allt har blandats. Tillsätt resten av ingredienserna, förutom frukten. Blanda på hastighet 1 tills allt har blandats. Ställ åt sidan.
4. Stek crêpsen. Rör om crêpes-smeten en liten stund med blandare på hastighet 2 för att blanda ut eventuella klumpar som kan ha bildats. Sila genom ett fint såll om det finns klumpar kvar. Ställ en 20 till 25cm stor stekpanna med eller utan non-stick-

beläggning på en platta med medelhög till hög värme. När stekpannan är varm, tillsätt 1 tesked smör. Fördela smöret genom att vicka på stekpannan. Låt stekpannan stå kvar på plattan i 30 sekunder till. Häll en liten mängd smet, knappt 0,5 dl, i stekpannan. Vicka snabbt runt stekpannan så att smeten lägger sig i ett tunt lager över hela botten. Stek tills smeten stelnat, cirka 2 minuter (crêpes ska traditionellt inte brynas). Vänd och stek andra sidan i högst 30 sekunder. Ta bort från stekpannan. Upprepa med resten av smeten.

5. För servering, lägg 2 matskedar citronkräm i mitten av varje crêpe och toppa sedan med banan och jordgubbsbitar. Vik över crêpsens sidor. Strö över med strösocker om du vill och servera.

Scones med citron och vallmofrö

Dessa scones är inte alltför söta och passar perfekt till en ångade kopp te på morgonen.

Blir 8 scones

- 60 dl mjöl för scones, plus lite mer för formning
- 2 matskedar strösocker
- 1½ teskedar bakpulver
- ¼ tesked bakpulver
- 1 tesked flingsalt
- Rivet skal av 1 citron (ca 1 matsked)
- 2 matskedar vallmofrön (ungefär)
- 2,5 dl kärnmjölk
- 1 stort ägg
- 6 matskedar osaltat smör, skuret i 1cm stora kuber, rumstempererat (låt stå i cirka 5 till 10 minuter, se till att smöret inte är för mjukt)
- Pensling (1 stort ägg plus 1 tesked vatten, väl vispat)
- Brunt råsocker, att strö över

1. Tillsätt mjöl, socker, bakpulver, bikarbonat, salt, rivet citronskal och vallmofrön i en stor skål. Använd blandare och blanda de torra ingredienserna på hastighet 1 så att de blandas helt. Ställ åt sidan.
2. Tillsätt kärnmjölk och ägg i en liten skål. Blanda på hastighet 1. Ställ åt sidan. Tillsätt smöret till de torra ingredienserna och blanda på hastighet 3 till en smulig blandning. Minska till hastighet 1. Fortsätt att blanda och tillsätt långsamt de flytande ingredienserna. Blanda bara tills allt har blandats (det ska inte vara en slät deg) så blanda inte för länge.
3. Häll ut degen på en ren arbetsbänk eller en stor skärbräda. Vik degen försiktigt några gånger och forma den sedan till en 25cm lång rulle. Använd en vass kniv för att skära den i 8 jämna skivor. Lägg på en bakplåt med bakpapper. Täck plåten med en lätt

handduk och ställ den i kylskåp. Kyl minst 1 timme, eller upp till över natten.

4. När degen kylts, förvärm ugnen till 200°C. Placera gallret i mitten av ugnen. Pensla varje scone med ägg- och vattenblandningen och strö över brunt råsocker.
5. Grädda i den förvärmda ugnen i ca 25 till 30 minuter, eller tills sconesen är gyllenbruna. Låt svalna innan serveringen.

Guacamole

Vår färska guacamole passar perfekt när ni ska titta på en match på TV en söndag eller tillsammans med quesadillas för en festlig middag.

- 1 **vitlöksklyfta, skalad**
- ½ **jalapeño, urkärnad och skuren i 2,5cm stora bitar**
- ½ **liten lök, skuren i 2,5cm stora bitar**
- 1 **matsked färska korianderblad**
- 3 **mogna avokador, halverade, urkärnade, fruktköttet uttaget och grovhackat**
- 1 **En matsked färskpressad limejuice**
- ½ till 1 **tesked flingsalt**

1. Lägg alla ingredienser, i den ordning de anges, i en medelstor skål. Använd blandare och vispa på hastighet 1 till 2 till blandningen börjar mjukna, cirka 15 till 20 sekunder. Fortsätt att vispa till önskad konsistens, ca 20 till 30 sekunder till.
2. Smaka av och krydda efter önskemål. Servera genast.

Krämigt potatismos

Detta recept är något av en tom duk. Vi håller det enkelt, men det kan lätt ändras genom att lägga till ingredienser eller garnering, till exempel hackad gräslök eller salladslök, krispiga baconbitar eller riven cheddarost.

- 1kg **mjölig potatis, skalad och skuren i 2,5cm stora bitar**
- 1 **dl helmjölk, rumstempererad**
- 2 **matskedar osaltat smör, skuret i 2,5cm stora bitar, rumstempererat**
- ¾ **tesked flingsalt**
- ½ **tesked nymalen svartpeppar**
- 2,5 **dl mascarponeost eller crème fraîche, rumstempererad**

1. Lägg potatisen i ett medium till stor kastrull, tillsätt kallt vatten tills potatisen är täckt med cirka 5cm vatten. Ställ på spisen på medelhög värme och låt

koka upp. Minska sedan värmen och låt sjuda tills potatisen är ordentligt mjuk.

2. Häll av vattnet och lämna kvar potatisen i kastrullen. Använd blandare och vispa på hastighet 2 till 3 för att mosa till önskad konsistens, cirka 30 sekunder. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda på hastigheter 2 till 3 tills de blandats in helt.
3. Smaka av och justera kryddningen enligt önskemål.

Klassiska mördegskakor

Detta recept är baserat på traditionella mördegskakor som inte är alltför söta och lite salta, och som skärs i bitar eller trekanter

De passar perfekt till en kopp uppiggande eftermiddagste.

Blir 16 mördegskakor

- 5 **dl oblekt vetemjöl**
- 1 **tesked flingsalt**
- 16 **matskedar (225 g) smör (kan vara osaltat eller saltat, beroende på vad du föredrar), rumstempererat och skuret i tärningar**
- 2 **dl florsocker, siktat**
- ½ **tesked rent vaniljextrakt**
- Pärlosocker blandat med en nypa salt, att strö över**

1. Förvärm ugnen till 150°C. Placera gallret i mitten av ugnen. Smörj en fyrkantig eller rund 23cm stor kakform eller pajform med smör. (Om du använder en kakform kan du lägga bakpapper i botten om du vill.)
2. Tillsätt mjöl och salt i en medelstor skål. Blanda på hastighet 1 så att de blandas väl, cirka 30 sekunder.
3. Tillsätt smör och socker i en stor skål. Blanda på hastighet 1 i 4 till en krämig smet. Tillsätt vaniljextraktet, blanda på hastighet 2 till 3 tills allt har blandats. Fortsätt blanda på hastighet 2 och tillsätt de torra ingredienserna i 2 till 3 omgångar. Degen ska inte vara helt slät, utan smulig, så blanda inte för länge i det här skedet.
4. För över degen till den smorda bakformen och tryck in så att botten är helt och hållet täckt. Degen är mycket klibbig. För att jämna ut den kan du lägga en bit bakpapper på den och släta ut (så att dina händer inte fastnar i degen). När degen är utjämnad gör du små gropar med en gaffel över hela ytan. Strö över med en blandning av grovt socker och salt.
5. Grädda i ca 40 till 45 minuter, eller tills kakorna är lätt gyllenbruna i kanterna, men fortfarande mjuka.

6. Ta genast bort från plåten och skär kakorna i önskad form (fyrkantiga eller trekantiga bitar är det traditionella).
7. Låt svalna innan serveringen.

Ingefärskakor

Inga vanliga ingefärskakor. Vi har lagt till kanderad ingefära för att ge de här sega och kryddiga kakorna något lite extra.

Blir cirka 2½ kakor

- 5 dl oblekt vetemjöl
- 1 tesked bakpulver
- 1 matsked ingefärspulver
- 1 tesked kanelpulver
- ½ tesked malen kryddpeppar
- ¾ tesked flingsalt
- 0,5 dl finhackad, kanderad ingefära
- 12 matskedar (170g) osaltat smör, skuret i 2,5cm stora bitar, rumstempererat
- 0,5 dl sirap
- 2 dl sammanpackat ljusst farinsocker
- 0,5 dl strösocker
- 1 stort ägg, rumstempererat
- 1 tesked rent vaniljextrakt
- 0,7 dl brunt råsocker

1. Förvärm ugnen till 175°C. Placera gallret i mitten av ugnen. Lägg bakpapper på två bakplåtar.
2. Tillsätt mjöl, bakpulver, kryddor och salt i en medelstor skål. Använd blandare och vispa på hastighet 1 för att blanda ihop, minst 30 sekunder. Tillsätt den hackade ingefäran och blanda på hastighet 1 för servering. Ställ åt sidan.
3. Tillsätt smör och sirap i en stor skål. Börja blanda på hastighet 2 och öka sedan till hastighet 4, tills allt blandats ihop, cirka 2 minuter. Skrapa sidorna av skålen och tillsätt sedan sockret.
4. Blanda på hastighet 2 till 4 till en mycket lätt smet. Det ska se ut som om en stor del av sockret har lösts upp i smöret och sirapen, cirka 2 minuter. Tillsätt ägget, blanda på hastighet 2 till 3. Tillsätt sedan vaniljen extrakt. Tillsätt de torra ingredienserna och blanda på hastigheter 2 tills ingredienserna precis har blandats ihop.
5. Lägg det bruna råsockret i en grund skål eller en bakform.
6. Forma degen till jämnstora bollar, stora som golfbollar. Rulla dem i det bruna råsockret och lägg sedan de sockrade bollarna på en bakplåt eller form med bakpapper. Platta försiktigt till bollarna med botten på ett rent glas.

7. Grädda i den förvärmda ugnen tills kanterna har stelnat, cirka 12 till 15 minuter. Låt plåten svalna innan du gräddar resten av degen.

Cheesecakebitar med blåbär

Cheesecakebitar är ett bra alternativ till en hel cheesecake. De är enklare att baka (ingen särskild bakform behövs) lättare att servera när man är många. Blåbär och sylt kan ersättas med andra bär, till exempel hallon eller jordgubbar. Du kan också blanda alla tre.

Pajskal:

- 3 dl grahamskexsmulor (om själv krossar dina grahamskex motsvarar detta cirka 8 hela ark med grahamskex)
- 2 matsked strösocker
- ½ tesked kanelpulver En nypa flingsalt
- 0,7 dl osaltat smör, smält och svalnat till rumstemperatur

Fyllning:

- 0,45 kg filadelfiaost (2 standardpaket), rumstempererat, varje paket skuret i 4 bitar
- 2,5 dl strösocker
- ¾ tesked flingsalt
- 4 stora ägg, rumstempererade
- 1 dl gräddfil, rumstempererad
- 2 matskedar rent vaniljextrakt

Garnering:

- 0,5 dl blåbärssylt
- 1 dl färska blåbär

1. Förvärm ugnen till 175°C. Placera gallret i mitten av ugnen. Smörj en 23cm stor fyrkantig bakform med det mjuknade smöret eller sprayad olja. Lägg på bakpapper: Låt bakpappret gå 3 till 6cm utanför kanten (det gör det lättare att ta bort bitarna när de har gräddats och kylts). Ställ åt sidan.
2. Förbered pajskalet. Tillsätt grahamskexsmulor, socker, kanel, salt och smält smör i en liten skål. Blanda på hastighet 1 tills allt blandats ihop. Klappa ut degen jämnt i botten på den förberedda plåten. Använd botten av ett glas, om det behövs, för att få det jämnt. Ställ in i den förvärmda ugnen och grädda i cirka 8 till 10 minuter, tills degen precis har stelnat. Låt svalna medan du gör i ordning fyllningen. Sänk ugnstemperaturen till 120°C.
3. Torka bort smulorna från blandarna. Tillsätt filadelfiaosten i en stor skål. Börja på hastighet 1 och öka till hastighet 3, blanda tills den är helt slät. Det ska inte finnas några klumpar. Skrapa av skålen och blandarna. Fortsätt bland på hastighet 3, tillsätt gradvis sockret, ca 1/5 dl i taget, och saltet, blanda till en helt slät smet. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda på hastighet 2 till 3. Se till att varje ägg har blandats ner helt och hållet innan du tillsätter nästa. Skrapa av skålen och blandarna. Tillsätt sedan gräddfil och

vaniljextrakt. Blanda på hastighet 2 till 3 tills allt blandats ihop.

4. För över fyllningen till formen. Lägg den ovanpå den kylda pajdegen. Klicka sedan ut blåbärrsnytt ovanpå. Använd spetsen av en kniv, eller en tandpetare eller ett spett, rör i sylten så att det blir ett fint virvelmönster. Garnera med blåbären. Tryck ner dem lite grann.
5. Ställ in den fyllda plåten i den förvärmade ugnen och grädda tills kakan precis har stelnat, cirka 60 till 65 minuter.
6. Ta ut plåten och låt svalna till rumstemperatur. Täck med plastfolie och kyl över natten. Sedan tar du bort plastfolien, skär upp i bitar och serverar.

Klassisk vispgrädd

Alla borde ha ett enkelt recept för vanlig sötd vispgrädd som kan användas till glass, paj och frukt.

- 2,5 dl vispgrädd, väl kyl**
- 0,5 dl florsocker, siktat**
- 1 tesked rent vaniljextrakt En nypa fint havssalt**

1. Häll vispgrädden i en stor skål.
2. Börja vispa grädden med handvispen på hastighet 1. Öka gradvis till hastighet 3 i cirka en minut så att vispgrädden blir halvfluffig. Tillsätt florsocker och vaniljextrakt. Fortsätt att vispa på hastighet 7 tills det går att bilda stadiga toppar.

Enkel chokladmousse

En läcker efterrätt som är så enkel att laga till att det kommer att bli din favoritdessert. Den kan också smaksättas med olika typer av likör, till exempel kaffe- eller fruktlikör.

Blir cirka 10 dl

- 340g finhackad halvsöt eller bittersöt choklad (eller en blandning av båda)**
- 6 cl vispgrädd**
- 2 teskedar rent vaniljextrakt**

1. Lägg chokladen i en stor, värmetålig skål. Häll 2,5 dl av vispgrädden i en lite kastrull och koka upp. Häll den heta grädden över chokladen och rör om så att chokladen smälter in i grädden helt och hållet. Låt chokladen svalna till rumstemperatur.
2. Tillsätt resten av vispgrädden och vaniljextraktet i en separat stor skål. Börja vispa grädden med handvispen på hastighet 1. Öka gradvis till hastighet 7 tills det går att bilda medelstadiga toppar, cirka 3 minuter.

3. Vänd försiktigt ner vispgrädden i den svalnade chokladblandningen i tre omgångar. Använd en stor slickepott och blanda till en jämn smet. För över till individuella serveringsskålar, täck med plastfolie och ställ in i kylskåpet i cirka 30 minuter före serveringen.

Pizza- eller focaccia-deg

En av de enklaste degarna att göra hemma för att ta pizzakvällen till nästa nivå. Om du inte gillar att göra pizza ger vi dig anvisningar om hur du förvandlar den här degen till läckert, örtdoftande focacciabröd.

- 3 dl varmt (38°C till 43°C) vatten**
- 2¼ teskedar aktiv torrjäst**
- 1 tesked strösocker**
- 8 dl oblekt vetemjöl**
- 2 teskedar flingsalt**
- 2 matskedar extra jungfruolivolja**

För focaccia:

- 1 matsked extra jungfruolivolja**
- 2 matskedar färsk hackad rosmarin**
- ½ tesked flingsalt**

1. Tillsätt varmt vatten, jäst och socker i en stor skål. Rör om så att jästen löser upp sig. Låt stå i 5 till 10 minuter. Blandningen kommer att skumma och bubbla. Det betyder att jästen är aktiv och levande.
2. Blanda mjöl och salt i en separat skål. Använd blandare och blanda på hastighet 1 i 20 till 30 sekunder. Ställ åt sidan. Tillsätt 2 matskedar olivolja och 1 dl mjöl i jästblandningen. Använd degkrokar och blanda på hastighet 1 tills degen är jämn, cirka 30 till 40 sekunder. Kör på hastighet 2 och tillsätt resten av mjölblandningen, 1 del i taget, fortsätt att blanda i cirka 30 till 40 sekunder efter varje tillsats, tills inget mjöl syns i degen. Degen börjar som en smet och blir så småningom till en degboll allteftersom mjölet tillsätts. När all mjölblandning har blandats in och degen blivit till en boll som lätt lossnar från skålens kanter knådar du på hastighet 3 i en minut till.
3. Strö lite mjöl över degen och lägg den i en stor skål täckt med en fuktig handduk eller plastfolie. Låt jäsa på en varm plats i cirka 45 minuter eller tills degen växt till dubbel storlek.
4. Lägg degen på en lätt mjölad yta och pressa varsamt ner den. Format till önskade storlekar för pizza eller calzone (se Cuisinart.com för receptidéer).
5. För att göra focaccia pressar du ner degen i en oljad bakform på 35 x 25cm eller i en plåt med kanter. Lägg ut plastfolie så att den vilar lätt över degen och låt jäsa i 45 minuter till. Degen blir då fluffig och fin. Förvärm ugnen till 220°C. Placera gallret i mitten av ugnen. Pensla den sista matskeden olivolja över

degen och gör gropar med fingrarna över hela degen. Strö över rosmarin och salt. Grädda i cirka 18 till 20 minuter, eller tills brödet är gyllenbrunt.

Cuisinarts klassiska vita bröd

Skäm bort familjen med hembakat bröd.

Blir 1 limpa (10 portioner)

- 2,5 dl varmt vatten (40°C till 43°C)**
- 2¼ teskedar aktiv torrjäst**
- 1½ tesked strösocker**
- 5 dl oblekt vetemjöl**
- 1 tesked flingsalt**
- 2 matskedar osaltat smör, skuret i 2,5cm stora bitar, rumstempererat**
- Sprayad olja eller osaltat mjuknat smör för smörjning av bakformen**

1. Tillsätt varmt vatten, jäst och socker i en stor skål. Rör om så att jästen löser upp sig. Låt stå i 5 till 10 minuter. Blandningen kommer att skumma och bubbla. Det betyder att jästen är aktiv och levande.
2. Tillsätt mjöl och salt i en separat skål. Använd blandare och blanda på hastighet 1 i 20 till 30 sekunder. Ställ åt sidan.
3. Använd degkrokar och blanda jästblandningen på hastighet 1 till 2 samtidigt som du tillsätter mjöl och salt 1 dl i taget. Blanda in varje omgång mjöl ordentligt och se till att inget mjöl syns innan du tillsätter nästa. Degen börjar som en smet och blir så småningom till en degboll som lätt lossnar från skålens kanter allteftersom mjölet tillsätts.
4. När allt mjöl har blandats in, tillsätt smör och knåda på hastighet 3 i cirka 2 minuter. Strö lite mjöl över degen och lägg den i en förslutningsbar plastpåse. Pressa ut all luft innan du försluter den. Låg jäsa på en varm och dragfri plats tills storleken fördubblats, cirka 1 timme.
5. Smörj en standard brödform med sprayad olja eller osaltat smör. Slå på degen för att avlägsna luft. Forma till en limpa och lägg i den förberedda formen. Täck över låt jäsa till nära dubbel storlek, cirka 1 timme.
6. Cirka 15 minuter före det är dags för gräddning ska du förvärma ugnen till 205°C. Ställ in formen med limpan i den förvärmade ugnen och grädda i 30 till 30 minuter, tills brödet är gyllenbrunt och låter ihåligt om du knackar på det. Ta ut limpan ur formen och låt svalna på galler. Brödet blir lättare att skära om det får svalna helt innan det skärs upp. Om skorpan på brödet är för hård för din smak kan du pensla den med smör för att få en mjukare skorpa.

Cuisinart



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

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

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

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

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

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze 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 garantía con o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*

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

ENGLISH: GUARANTEE

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

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

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

ITALIANO: GARANZIA

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

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

DEUTSCH: GARANTIE

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

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSK: GWARANCJA

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

FINNISH: GUARANTEE

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

DANISH: GUARANTEE

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

NORWEGIAN: GUARANTEE

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

SWEDISH: GUARANTEE

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

Гарантийный срок – 3 года

Срок службы – 3 года

