

Cuisinart®

INSTRUCTION/ RECIPE BOOKLET



Smart Stick® Two-Speed Hand Blender

CSB-175C SERIES

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- 2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
- To protect against electric shock, do not put the motor body, cord or electric plug of this hand blender in water or other liquids. The detachable blending shaft of this appliance has been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, unplug the unit first, then remove blender immediately.
Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.
- This appliance should not be used by children. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
- Avoid contact with moving parts.
- During operation, keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the blending shaft and any mixing container to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
- Remove detachable shaft from the motor body before washing the blades or shaft.
- 9. Blades are SHARP. Handle carefully when removing, inserting or cleaning the blending shaft.**
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or mix in small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
- The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
- Do not use outdoors, or use for other than its intended use.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
- Make sure the appliance is off, the motor has stopped completely, and the appliance is unplugged from outlet before putting on or taking off the blending shaft, and before cleaning.

-
15. Maximum rating is based on the 300W chopper/grinder attachment that draws the greatest power.
 16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Unpacking Instructions	4
Parts and Features	4
Assembly	5
Operation	6
Cleaning and Maintenance	7
Tips and Hints	7
Recipes	9
Warranty	18

UNPACKING INSTRUCTIONS

Place the package containing the Cuisinart® Smart Stick® Two-Speed Hand Blender on a sturdy surface. Unpack the Smart Stick® Two-Speed Hand Blender from its box by removing the upper protective insert. Gently slide the unit from the box. Remove all support materials from the box and replace the upper insert. Save packaging for possible repacking of the unit.

NOTE: The blending blade is extremely sharp. Use caution when removing.

Before using the Cuisinart® Smart Stick® Two-Speed Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft, absorbent cloth. Handle carefully. Never submerge motor body housing in water or any other liquids; wash detachable blending shaft by hand, and the mixing cup by hand or on the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly before use. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

PARTS AND FEATURES

1. Two-Speed Slide Control:

Fingertip control lets you easily select high or low speed.

2. Comfort Handle:

The ergonomic handle allows you to maneuver the hand blender with ease.

3. LOCK/UNLOCK Button:

Must be pressed to unlock before power handle will operate.

4. ON/OFF Button:

Simply press and hold down the button to blend. Once the button is released, blending will stop.

4a. Pulse Feature:

Repeatedly press and release ON/OFF button to PULSE while holding down the LOCK/UNLOCK button.

5. Motor Body Housing:

Powers the blender.

6. Release Button (not shown)

7. Detachable Blending Shaft:

By pressing the release button on the back of the unit, the shaft will detach for easy cleaning.

7a+7b. Blade and Blade Guard:

The stainless blade is partially covered by a stainless blade guard that keeps splatter to a minimum.

8. Mixing/Measuring Cup:

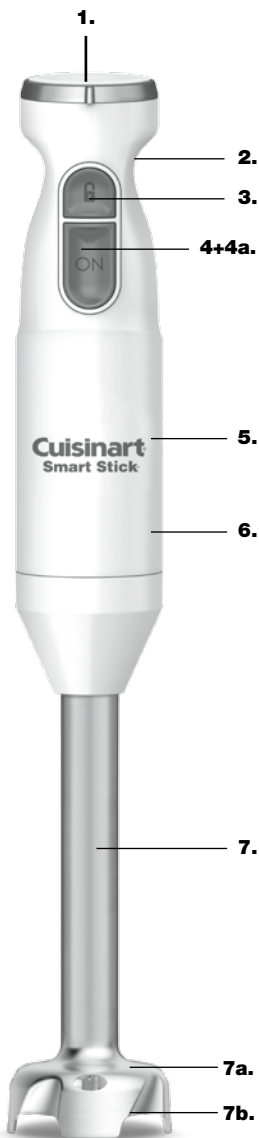
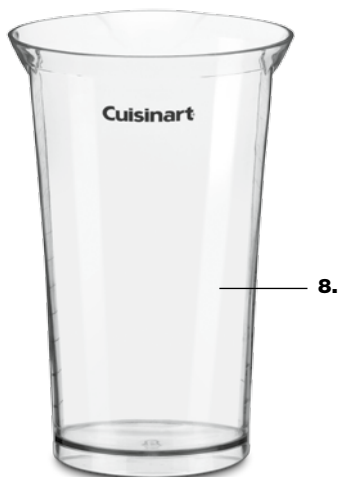
3-cup (24 oz.) mixing cup is use to blend drinks, shakes, salad dressings and more. Designed for easy gripping and drip-free pouring.

PARTS

1. Two-Speed Slide Control
2. Comfort Handle
3. LOCK/UNLOCK Button
4. ON/OFF Button
 - 4a. PULSE Feature
5. Motor Body Housing
6. Release button (not shown)
7. Detachable Blending Shaft
 - 7a. Blade Guard
 - 7b. Blade (not shown)
8. Mixing/Measuring Cup

ASSEMBLY

Align the motor body with the blending shaft and slide the pieces together until you hear and feel the pieces click together. It may be helpful to press the unlock button when assembling.



OPERATION



1. Press and hold the LOCK/UNLOCK button.



2. Then press and hold the ON/OFF button.



3. Release the LOCK/UNLOCK button while continuing to hold down the ON/OFF button.

No need to keep holding down the LOCK/UNLOCK button once the blender is operating.

BLENDING

The specially designed blade blends, mixes and purées all kinds of foods, including salad dressings, thick smoothies, powdered drink products, soups and sauces. It can also be used to emulsify mayonnaise.

This blade is designed to add minimal air to your mixture.

A gentle up-and-down motion lets you achieve the most flavorful, full-bodied results. Be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation.

1. Connect the blending shaft to the motor body housing.
2. Plug electrical cord into a wall socket.
3. Immerse the blade end of blending shaft into mixture to be blended. You can blend in the mixing cup, bowl, pot, saucepan or pitcher.
4. Simply slide the two-speed switch to LOW or HIGH, depending on what you are blending.
5. To turn the blender on:
See Operation, illustrations 1, 2, 3 above.
 - a. Press and hold the LOCK/UNLOCK button.
 - b. Then press and hold the ON/OFF button.
 - c. Release the LOCK/UNLOCK button while continuing to hold down the ON/OFF button.

NOTE: Do not continuously blend for longer than 60 seconds. Release ON/OFF button for 20–30 seconds between 60-second blending cycles.

6. Unplug immediately after use.

PULSE

1. Press and hold the LOCK/UNLOCK button.
2. Then press and hold the ON/OFF button.
3. Repeatedly press and release the ON/OFF button while continuing to hold down the LOCK/UNLOCK button to PULSE until ingredients reach desired consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the Smart Stick® Two-Speed Hand Blender before cleaning. Clean thoroughly after using.

Remove the blending shaft from the motor body. Clean the motor body only with a sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleaners which could scratch the surface. To clean the blending shaft, wash by hand in hot water using mild detergent. **DO NOT USE DISHWASHER.**

Never immerse the motor body in water.

If the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly, return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.

TIPS AND HINTS

1. Liquid should not come closer than 1 inch from where the shaft attaches to the motor housing.
2. When using with a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the edge of blender blade guard.
3. Do not immerse motor body housing in water or any other liquids.
4. Cut solid foods into ½-inch pieces for easier blending.
5. Pour liquid ingredients into the mixing cup first, unless recipe instructs otherwise.
6. Never operate the hand blender continuously for longer than 1 minute. For best results, allow 20–30 seconds rest time in between 1-minute cycles.
7. To avoid splatter, be sure the protective blade guard on the blending shaft remains submerged in the liquid while blending. Never remove it from the liquid while the motor is running.
8. Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
9. Do not put fruit pits, bones, or other hard material into the blending mixture, as these are liable to damage the blades.
10. Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending, and can overflow.

-
11. Adding liquids that are warm, not cold, facilitates blending solids with liquids.
 12. Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
 13. To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
 14. To purée a soup, use the hand blender to first blend the soup solids to the desired consistency using a gentle up-and-down motion right in the saucepan or pot. You can quickly change chunky ingredients and stock into thick and creamy soup.
 15. Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.

RECIPES

SMOOTHIES AND DRINKS

Simple Fruit Smoothie

This recipe works great with any type of fruit or juice.

Makes 16 ounces (453.59 g)

- ½ cup (125 ml) juice (use your favorite)**
- ½ banana (cut into 1-inch pieces) (125 ml)**
- 1½ cups mixed fruit, fresh or frozen (375 ml)**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 30 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (8 ounces):
Calories 112 (4% from fat) • carb. 28g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 16mg • fiber 3g

Breakfast Shake for the Road

Nutrition in a cup! Make this smoothie in the morning for breakfast on the road.

Makes about 16 ounces (453.50 g)

- ½ cup juice (125 ml) (use your favorite)**
- ½ cup (125 ml) low-fat yogurt**
- ½ cup (125 ml) peach pieces (fresh or frozen, cut into ½-inch pieces) (1.25 cm)**
- ¼ cup (60 ml) blueberries**
- 1 tablespoon (15 ml) ground flax seeds (optional)**
- 1 frozen banana, cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 25 to 30 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (8 ounces):
Calories 181 (11% from fat) • carb. 38g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 4mg • sod. 43mg • calc. 111mg • fiber 4g

Power Blast Protein Smoothie

Blend this for a post-workout pick-me-up.

Makes about 16 ounces (453.59 g)

- ½ cup (125 ml) coconut milk**
- ⅓ cup (75 ml) low-fat yogurt**
- 2 tablespoons (30 ml) protein powder**
- 1 banana, cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**
- 1 cup (125 ml) mango pieces (½-inch pieces) (1.25 cm)**
- ½ cup (125 ml) pineapple pieces (½-inch pieces) (1.25 ml)**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 25 to 30 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (8 ounces):

*Calories 270 (40% from fat) • carb. 38g • pro. 6g • fat 13g • sat. fat 11g
chol. 5mg • sod. 68mg • calc. 89mg • fiber 4g*

Cherry Ginger Smoothie

Coconut milk beverage is made for drinking, and has fewer calories and grams of fat than canned coconut milk. For a thicker, creamier shake, substitute $\frac{2}{3}$ cup canned coconut milk for the coconut milk beverage.

Makes about 1 cup (250 ml)

- 1 cup (250 ml) dark, sweet, frozen cherries**
- $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) coconut milk beverage**
- 1 ½-inch (1.25 cm) piece fresh ginger, peeled**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 40 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 128 (23% from fat) • carb. 24g • pro. 1g • fat 3g • sat. fat 3g
chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 1mg • fiber 4g*

Chocolate Peanut Butter Ice Cream Shake

This will satisfy your sweet tooth.

Makes 2 cups (500 ml)

- 1½ cups (375 ml) chocolate ice cream**
- 2 teaspoons (10 ml) creamy peanut butter**
- 1 teaspoon (5 ml) chocolate syrup**
- ¾ cup (175 ml) whole milk**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on Low, using a gentle up-and-down motion, until smooth and homogenous, about 30 to 40 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 156 (46% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 5g
chol. 23mg • sod. 69mg • calc. 112mg • fiber 1g

Mango Lassi

Adjust the amount of sugar in this recipe based on your personal preference and the ripeness of your mango—riper mangoes are sweeter.

Makes 2 cups (500 ml)

- 4 ice cubes**
- 1 ripe mango, peeled, pitted and cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**
- 1½ cups (375 ml) plain, whole-milk yogurt**
- ½ teaspoon (2.5 ml) ground cardamom**
- ½ teaspoon (2.5 ml) ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**
- 3 teaspoons (15 ml) granulated sugar, divided**

1. Put the ice cubes, mango, yogurt, spices and salt into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 1 minute. Taste and add sugar, 1 teaspoon at a time, blending after each addition until desired sweetness is reached.
3. Serve immediately.

NOTE: If a thinner drink is desired, add cold water, a tablespoon or two at a time, blending after each addition, until desired consistency is achieved.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 223 (25% from fat) • carb. 34g • pro. 9g • fat 6g • sat. fat 4g
chol. 23mg • sod. 181mg • calc. 319mg • fiber 2g

Watermelon-Mint Refresher

This summery drink doesn't require any extra liquid to blend—the watermelon is watery enough.

Makes 2 cups (500 ml)

- 1 cup (125 ml) frozen strawberries**
- 1 tablespoon (15 ml) fresh mint leaves**
- 2 cups (500 ml) watermelon, cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 30 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 75 (10% from fat) • carb. 18g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 5mg • calc. 24mg • fiber 2g

Mayonnaise/Aioli

A hefty amount of garlic transforms this mayonnaise recipe into aioli, a dip traditionally used for crudités. Like mayonnaise, it can also be used to top burgers, fish and crab cakes.

Makes 1 cup (250 ml)

- 2 garlic cloves, peeled (if making aioli)**
- 2 large egg yolks**
- 2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice**
- 1 to 2 pinches kosher salt**
- 1 tablespoon (15 ml) Dijon mustard**
- 1¹/₃ cups (325 ml) vegetable oil**

1. Put all ingredients (omitting the garlic if making mayonnaise), in the order listed, into the mixing cup. Allow to sit for about 30 seconds to 1 minute.
2. Insert the blending shaft into the mixing cup so that the blade guard touches the bottom of the cup. Blend on Low, keeping the blade on the bottom. Once the ingredients thicken and start to emulsify, continue processing, using a gentle up-and-down motion, until thick and all of the oil is completely incorporated.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 tablespoon, Mayonnaise):
Calories 169 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 2g
chol. 23mg • sod. 32mg • calc. 3mg • fiber 0g

Nutritional information per serving (1 tablespoon, Aioli):
Calories 169 (98% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 3g
chol. 23mg • sod. 33mg • calc. 4mg • fiber 0g

Hollandaise

Using a hand blender makes this tricky-to-make sauce a no-fuss recipe that you will want to put on top of more than just poached eggs.

Makes about 1 cup (250 ml)

- 4 large egg yolks**
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lemon juice**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ pound (227 g) (2 sticks) unsalted butter, melted and kept slightly warm (not hot)**
- Warm water, as needed**

1. Put the egg yolks, lemon juice and salt into the mixing cup. Slowly pour the warm butter into the cup, carefully leaving any white milk solids on the bottom of the pot behind. Allow to rest for about 1 minute.
2. Insert the blending shaft into the cup so that the blade guard touches the bottom of the cup. Blend on Low, keeping the blade on the bottom. Once the ingredients thicken and start to emulsify, continue processing, using a gentle up-and-down motion, until thick and all the ingredients are incorporated.
3. If sauce is too thick, blend in warm water, 1 teaspoon (5 ml) at a time, until desired consistency is achieved (approximately 2 tablespoons (30 ml) total).
4. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately or transfer to a double boiler to keep warm.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 230 (97% from fat) • carb. 0g • pro. 1g • fat 25g • sat. fat 15g
chol. 153mg • sod. 218mg • calc. 11mg • fiber 0g*

Basic Vinaigrette

Use this recipe as a guide for making various combinations. Simple additions, like fresh or dried herbs, citrus or honey, can make a new dressing every time.

Makes about 1 cup (250 ml)

- ¼ cup (60 ml) wine vinegar (any variety will work)**
- 1 teaspoon (5 ml) Dijon mustard**
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
- ⅛ teaspoon (.5 ml) freshly ground black pepper**
- ¾ cup (175 ml) extra virgin olive oil**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on Low, keeping the blade guard completely submerged, until the mixture starts to emulsify. Continue processing, using a gentle up-and-down motion, until homogenous, about 30 seconds.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 181 (100% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 21g • sat. fat 3g
chol. 0mg • sod. 91mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Roasted Red Pepper and Tomato Sauce

This is a very versatile sauce. It is equally great over grilled chicken or a bowl of pasta.

Makes about 4 cups (4 l)

- 2** **teaspoons (10 ml) olive oil**
- 1** **medium onion, cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**
- 1** **medium carrot, cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**
- 1** **medium celery stalk, cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**
- 2** **garlic cloves**
- 1** **teaspoon (5 ml) dried basil**
- 1/3** **cup (75 ml) dry white wine or vermouth**
- 3** **roasted red peppers (jarred and packed in vinegar),
cut into ½-inch pieces (1.25 cm)**
- 2** **tablespoons (30 ml) tomato paste**
- 2** **cans (15 ounces each) (425.24 g) diced tomatoes, with juices**
- 3/4** **teaspoon (3.75 ml) kosher salt**
- 1/4** **teaspoon (1 ml) freshly ground black pepper**
- 1/8** **teaspoon (.5 ml) crushed red pepper flakes, or to taste**

1. Put the olive oil in a medium saucepan set over medium heat. Once hot, add the onion, carrot, celery, garlic and basil. Partially cover and cook until vegetables are softened but not browned, about 6 to 8 minutes. Add the wine/vermouth, stirring to deglaze the pan (picking up the brown bits from the bottom of the pan and working into the mixture); let cook until fully evaporated. Add remaining ingredients. Increase heat to bring to a boil, then reduce heat to allow to simmer, partially covered, for about 35 to 40 minutes. Uncover and then simmer for an additional 15 to 20 minutes to thicken.
2. Remove from heat and blend on Low until sauce is puréed. If using a larger saucepan, tilt the pan to the side away from you to ensure that the blade guard is fully submerged to prevent splatter.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

*Nutritional information per serving (¼ cup):
Calories 29 (18% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 216mg • calc. 15mg • fiber 1g*

Black Bean Soup

This soup gets its rich texture from not rinsing the beans; the starchy liquid from the can is used to thicken the soup.

Makes about 6 cups (1.5 l)

- 1** **tablespoon (15 ml) olive oil**
- 2** **garlic cloves, finely chopped**
- ½** **medium onion, finely chopped**
- 1** **jalapeño, seeded and finely chopped**
- 1** **red bell pepper, finely chopped**
- 1¼** **teaspoons kosher salt, divided**
- 1** **bay leaf**
- 1** **teaspoon ground cumin**
- 3** **cans (15 ounces each) (425.24 g) black beans, not drained**
- 1** **cup (250 ml) chicken broth, low sodium**
- 1** **teaspoon (5 ml) red wine vinegar**
- Crème fraîche or plain, whole-milk yogurt for serving**
- Cilantro, chopped, for serving**
- Tortilla chips for serving**

1. Put the oil in a stockpot set over medium heat. Once the oil is hot, add the vegetables and sauté until soft, about 5 to 7 minutes.
2. Add ¾ teaspoon of the salt, bay leaf and cumin. Cook, while stirring, until nicely fragrant, about 1 minute.
3. Add the beans (with liquid from cans) and the broth. Simmer, partially covered, until all the ingredients are tender and the flavors have melded, about 20 to 25 minutes. Discard the bay leaf.
4. Remove soup from the heat. Blend on Low for about 20 seconds and then switch to High and blend until very smooth, about 1 minute in total. Add remaining salt and vinegar; blend an additional 10 to 15 seconds to incorporate.
5. Taste and adjust seasoning as desired.
6. Serve, topping with a dollop of crème fraîche, a pinch of the chopped cilantro and tortilla chips.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 288 (13% from fat) • carb. 47g • pro. 18g • fat 4g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 589mg • calc. 63mg • fiber 17g

Carrot-Ginger Soup

A small amount of ginger goes a long way in this naturally sweet soup.
Increase the amount for an even bigger kick.

Makes about 6½ cups (1.5 l)

- 2** **tablespoons (30 ml) unsalted butter or olive oil**
- ½** **medium onion, finely chopped**
- 1** **garlic clove, finely chopped**
- 1** **1-inch (1.25 cm) piece fresh ginger, finely chopped**
- 1** **teaspoon (15 ml) kosher salt, divided**
- 1** **pound (454 g) carrots, peeled**
and cut into ½-inch slices (1.25 cm)
- ¼** **teaspoon (1 ml) ground cinnamon**
- ⅛** **teaspoon (.5 ml) ground allspice**
Pinch freshly ground nutmeg
- 1** **thyme sprig**
- 5** **cups (1.25 l) chicken broth, low sodium**

1. Put the butter or olive oil in a stockpot set over medium-low heat. Once the butter or olive oil is hot, add the onion, garlic, ginger and ¼ teaspoon of the salt. Cook until soft and fragrant, about 5 minutes.
2. Add the carrots, remaining salt, spices and thyme sprig to the pot; stir to coat ingredients and cook until carrots are slightly tender, about 8 minutes. Add broth and increase heat to bring to a simmer. Simmer until all the vegetables are very tender and the flavors have melded, about 20 to 25 minutes. Discard thyme sprig.
3. Remove soup from heat. Blend on Low for about 20 seconds and then switch to High and blend until very smooth, about 1 minute in total.
4. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (about 1 cup):
Calories 133 (44% from fat) • carb. 10g • pro. 4g • fat 5g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 871mg • calc. 47mg • fiber 2g

Mashed Sweet Potatoes

A staple on most holiday tables, this dish can be made a day ahead
and then reheated before serving.

Makes 5 cups (1.25 l)

- 3** **pounds (1.36 kg) sweet potatoes (or yams),**
peeled and cut into 1- to 2-inch pieces (1.25 cm)
- 1** **tablespoon (15 ml) pure maple syrup**
(optional – use if you like extra-sweet potatoes!)
- 1** **teaspoon (5 ml) kosher salt**
Pinch freshly ground black pepper
- ½** **teaspoon (2.5 ml) ground cinnamon**

Pinch freshly ground nutmeg

1. Put the sweet potatoes into a stockpot with enough water to cover. Bring to a boil over medium-high heat and cook until very tender. Drain and return the sweet potatoes to the pot.
2. Blend the potatoes on Low, using a gentle up-and-down motion. Add the remaining ingredients and blend on High until ingredients are incorporated and mixture is smooth.
3. Taste and adjust seasoning as desired; serve warm.

Nutritional information per serving (about ½ cup):
Calories 117 (1% from fat) • carb. 27g • pro. 2g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 303mg • calc. 80mg • fiber 4g

Berry Fool

A traditional British dessert, fool is great any time of the year, but is a real treat when summer berries are at their peak.

Makes about 4 cups (1 l)

- 2 cups (500 ml) mixed berries (strawberries, raspberries, blueberries)**
- 1 tablespoon (15 ml) granulated sugar**
- 2 cups (500 ml) heavy cream, chilled**
- 2 tablespoons (30 ml) confectioners' sugar**
- ½ teaspoon (2.5 ml) pure vanilla extract**

1. Put the berries and granulated sugar into the mixing cup.
2. Blend on High until *almost* fully puréed; reserve.
3. Put the remaining ingredients into a medium to large mixing bowl. Blend on Low until cream is just starting to thicken and then switch to High to finish (cream should be a medium-stiff consistency).
4. With a large spatula, gently fold in the berry mixture – streaky is OK.
5. Serve immediately for the best texture (fool will only stay in good form for about 1 hour maximum).

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 185 (85% from fat) • carb. 6g • pro. 0g • fat 16g • sat. fat 11g
chol. 64mg • sod. 0mg • calc. 4mg • fiber 1g

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® product that was purchased at retail for personal, family or household use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that this Cuisinart® product will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

For warranty purposes, we would like to suggest that you register your product on-line at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase. However, should you not wish to register on-line we recommend the consumer to maintain original receipt indicating proof of purchase. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

When calling our Authorized Service Centre for in warranty service please make reference to your model number and the manufacturing date code. This information can be found in the rating area on the body or underneath the base of your unit. The model number will follow the word Model: CSB175C. The manufacturing date code is a 4 or 5 digit number. Example, 80630 would designate year and Weeks (2008, Week 4).

If your Cuisinart® product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606 or write to:

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON
L4H 0L2

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service.

Cuisinart cannot be held responsible for in transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts.

This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages.

**BEFORE RETURNING YOUR
CUISINART PRODUCT**

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Centre, please remind the servicer to call our Consumer Service Centre to ensure that the problem is properly diagnosed, the product serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

©2018 Cuisinart
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2
Printed in China
17CE031221

Trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-15340-CAN

Toutes les marques de commerce ou les marques de service de tierces parties qui figurent dans le présent livre appartiennent à leur propriétaire.

17CE031221

Printed in China

Woodbridge, ON L4H 0L2

100 Conair Parkway

©2018 Cuisinart

dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés. Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché uniquement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La présente garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par une tentative d'utilisation avec un convertisseur, une utilisation avec des accessoires ou des pièces de rechange ou des réparations autres que ce qu'autorise Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect attribuable à un accident, une utilisation abusive, une expédition ou une utilisation autre que domestique.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART^{MD}

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au Centre de service de téléphone à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par

consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart^{MD} acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de

commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart^{MD} contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne

à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter

la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir

votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'avez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors

la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés,

assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de

même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette

information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro

de modèle est inscrit ainsi : Modèle : Série CSB-175. Le code de la

date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : Exemple,

80630 désigner l'année et les semaines (emaine 4, 2018).

Advenant que votre produit Cuisinart^{MD} fasse défaut au cours de la

période de garantie, nous le réparerons ou, si nous

le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un

service au titre de

la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au

1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, ON

L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou

mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous

d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro

de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du

produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure

manutention de tout produit Cuisinart^{MD} que vous retourniez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et

identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des

Calories 185 (85 % des lipides) • glucides 6 g • protéines 0 g • lipides 16 g • gras saturés 11 g • cholestérol 64 mg • sodium 0 mg • calcium 4 mg • fibres 1 g
 Valeur nutritive d'une portion (½ tasse [125 ml]) :

1. Mettre les petits fruits et le sucre granulé dans le gobelet à mélanger.
2. Transformer à haute vitesse jusqu'à ce que presque entièrement réduits en purée. Réserver.
3. Mettre le reste des ingrédients dans un bol à mélanger de taille moyenne ou grande. Transformer à basse vitesse jusqu'à ce que la crème commence à épaissir, puis passer à haute vitesse, jusqu'à la formation de pics mi-fermes.
4. Plier le mélange de fruits dans la crème à l'aide d'une spatule – il n'est pas nécessaire que la préparation soit d'une couleur parfaitement homogène.
5. Servir immédiatement pour savourer la meilleure texture. (La mousse folle garde sa forme pendant tout au plus 1 heure.)

2 t. (500 ml) de petits fruits mélangés (frais, framboises ou bleuets)
 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
 2 t. (500 ml) de crème épaisse, froide
 2 c. à soupe (30 ml) de sucre à glacer
 ½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

Makes about 4 cups (1 l)

A traditional British dessert, fool is great any time of the year, but is a real treat when summer berries are at their peak.

Mousse folle aux petits fruits

Calories 117 (1 % des lipides) • glucides 27 g • protéines 2 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 303 mg • calcium 80 mg • fibres 4 g
 Valeur nutritive d'une portion (½ tasse [125 ml]) :

1. Mettre les patates dans une marmite et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition à feu mi-vif et cuire jusqu'à ce que très tendres. Egoutter et remettre dans la marmite.
2. Mélanger les patates à basse vitesse en déplaçant légèrement le pied de haut en bas. Ajouter le reste des ingrédients et transformer à haute vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés et que la préparation soit lisse.
3. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin; servir chaud.

½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
 pincée de muscade frais moulue

Purée de carottes au gingembre

Le gingembre donne un p'tit mordant à cette soupe naturellement sucrée. Si vous préférez un goût plus fort, ajoutez-en un peu plus.

Donne environ 6½ tasses (1,625 l)

- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre non salé ou d'huile d'olive
 ½ oignon moyen, finement haché
 1 gousse d'ail, finement hachée
 1 morceau de gingembre frais de 1 po (2,5 cm), haché finement
 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher, divisé
 1 lb (450 g) de carottes, pelées et coupées en rondelles
 de ½ po (1,25 cm)
 ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
 ¼ c. à thé (0,5 ml) de piment de la Jamaïque moulu
 pincée de muscade, frais moulu
 1 tige de thym
 5 t. (1250 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium

1. Chauffer le beurre ou l'huile dans une casserole à feu mi-doux. Lorsque chaud, ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et ¼ c. à thé (1 ml) du sel. Cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que tendres et odorants.

2. Ajouter les carottes, le reste du sel, les épices et le thym. Remuer pour enrober et cuire pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les carottes soient attendries. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Laisser mijoter, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que tous les légumes soient très tendres et que les saveurs soient bien mélangées. Retirer le thym.

3. Retirer du feu. Mélanger à basse vitesse pendant 20 secondes environ, puis passer à haute vitesse et transformer jusqu'à consistance parfaitement lisse, environ 1 minute au total.

4. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 133 (44 % des lipides) • glucides 10 g • protéines 4 g • lipides 5 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 871 mg • calcium 47 mg • fibres 2

Purée de patates douces

Ce plat – présent sur la plupart des tables des fêtes – peut être préparé la veille et réchauffé juste au moment de le servir.

Donne 5 tasses (1,25 l)

- 3 lb (1 350 g) de patates douces (ou ignames),
 pelées et coupées en dés de 1 à 2 po (1,25 à 2,5 cm)
 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable pur
 (facultatif – pour des patates douces vraiment sucrées!)
 1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
 pincée de poivre noir frais moulu

Velouté d'haricots noirs

La texture riche de cette crème veloutée vient du liquide des haricots que l'on conserve pour l'épaisir.

Donne environ 6 tasses (1,5 l)

1 c.	à soupe (15 ml) d'huile d'olive
2	gousses d'ail, finement hachées
½	oignon moyen, finement haché
1	piment jalapeño, épépiné et finement haché
1	poivron rouge, finement haché
1¼ c.	à thé (6 ml) de sel cascher, divisé
1	feuille de laurier
1 c.	à thé (5 ml) de cumin moulu
3	boîtes de 15 oz (450 ml) d'haricots noirs, non égouttés
1 t.	(250 ml) de bouillon de poulet, faible en sodium
1 c.	à thé (5 ml) de vinaigre de vin rouge
	crème fraîche ou yogourt nature fait de lait entier pour servir
	coriandre hachée pour servir
	croustilles tortilla pour servir

1. Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Une fois chaude, ajouter les légumes et les faire revenir, pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient mous.
2. Ajouter ¾ c. à thé (4 ml) de sel, la feuille de laurier et le cumin. Cuire en remuant, pendant 1 minute environ, jusqu'à ce qu'ils soient fragrants.
3. Ajouter les haricots avec leur liquide et le bouillon. Laisser mijoter, partiellement couvert, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que tous les légumes soient très tendres et que les saveurs soient bien mélangées. Jeter la feuille de laurier.
4. Retirer du feu. Transformer à basse vitesse, pendant 20 secondes environ, puis passer à haute vitesse et transformer jusqu'à consistance parfaitement lisse, environ une minute au total. Ajouter le reste du sel et le vinaigre et mélanger pendant 10 à 15 secondes pour qu'ils soient bien incorporés.
5. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût.
6. Servir avec de la crème fraîche, la coriandre et les croustilles de tortilla.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 288 (13 % des lipides) • glucides 47 g • protéines 18 g • lipides 4 g • gras saturés 1 g • cholestérol 0 mg • sodium 589 mg • calcium 63 mg • fibres 17 g

Calories 29 (18 % des lipides) • glucides 5 g • protéines 1 g • lipides 1 g •
 gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 216 mg • calcium 15 mg • fibres 1 g
 Valeur nutritive d'une portion (¼ tasse [60 ml]):

3. Goûter et corriger l'assaisonnement, au goût.
 2. Retirer du feu. Réduire en purée à petite vitesse. (Lorsque l'on utilise un plus grand poëlon, l'incliner à l'opposé de soi de sorte que le pare-éclaboussures reste submergé afin d'éviter les éclaboussures.)
 1. Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une casserole moyenne. Une fois chaude, ajouter l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail et le basilic. Couvrir partiellement et cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient mous, mais sans les laisser dorer. Déglacer le fond avec le vin ou le vermouth (gratter pour détacher les sucs); laisser bouillir jusqu'à évaporation complète. Ajouter les poivrons rôtis, la pâte de tomate, les tomates avec leur jus, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter, partiellement couvert, pendant 35 à 40 minutes. Découvrir et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes pour que le mélange épaississe.
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive
 1 oignon moyen, coupé en dés de ½ po (1,25 cm)
 1 carotte moyenne, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)
 1 branche de céleri moyenne, coupée en dés de ½ po (1,25 cm)
 2 gousses d'ail
 1 c. à thé (5 ml) de basilic déshydraté
 1/3 t. (80 ml) de vin blanc sec ou de vermouth
 3 poivrons rouges rôtis (en pot, dans le vinaigre),
 coupés en dés de 1 po (2,5 cm)
 2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates
 2 boîtes de 15 oz (450 ml) de tomates en dés avec leur jus
 3/4 c. à thé (4 ml) de sel cascher
 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
 1/8 c. à thé (0,5 ml) de piment de Cayenne en flocons (ou au goût)
- Donne environ 4 tasses (1 l)

Voici une sauce qui se prête à une foule d'usages. Elle accompagne aussi bien les pâtes que le poulet grillé.

Sauce aux poivrons rouges rôtis et aux tomates

Calories 181 (100 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 21 g •
 gras saturés 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 91 mg • calcium 0 mg • fibres 0 g
 Valeur nutritive d'une portion (2 c. à soupe [30 ml]):

3. Goûter et corriger l'assaisonnement au besoin.
2. Déplaçant légèrement le pied de haut en bas, pendant 30 secondes environ, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

2. Déposer le pied directement au fond du gobelet. Transformer à basse vitesse, en gardant le couteau au fond. Lorsque la préparation s'épaissit et commence à s'émulsifier, continuer à transformer en

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.

- ¾ t. (180 ml) d'huile d'olive vierge extra
- ¼ c. à thé (0,5 ml) de poivre noir frais moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
- ¼ t. (60 ml) de vinaigre de vin (au choix)

Donne environ 1 tasse (250 ml)

Inspirez-vous de cette recette de base pour préparer des combinaisons variées. L'ajout de fines herbes fraîches ou déshydratées, d'agrumes ou de miel donnera une nouvelle vinaigrette chaque fois.

Vinaigrette type

Valeur nutritive d'une portion (2 c. à soupe [30 ml]):
 Calories 230 (97 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 1 g • lipides 25 g • gras saturés 15 g • cholestérol 153 mg • sodium 218 mg • calcium 11 mg • fibres 0 g

moment de servir.

4. Goûter et corriger l'assaisonnement au goût. Servir immédiatement ou transférer dans un bain-marie pour garder chaud jusqu'au moment de servir.

3. Si la consistance est trop épaisse, ajouter un peu d'eau chaude, 1 c. à thé (5 ml) à la fois jusqu'à l'obtention de la consistance désirée (environ 2 c. à soupe [30 ml] au total).

2. Déposer le pied directement au fond du gobelet. Transformer à basse vitesse, en gardant le couteau au fond. Lorsque la préparation s'épaissit et commence à s'émulsifier, continuer à transformer en

1. Mettre les jaunes d'œuf, le jus de citron et le sel dans le gobelet à mélanger. Ajouter le beurre tiède en un mince filet, sans les solides de lait blancs attachés au fond de la casserole. Laisser reposer pendant environ 1 minute.

- 4 gros jaunes d'œuf
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher
- ½ lb (454 g ou 2 bâtonnets) de beurre non salé, fondu et gardé tiède (pas chaud)

Donne environ 1 tasse (250 ml)

Préparer cet incontournable du brunch avec un pied-mélangeur est si facile que vous voudrez bientôt l'utiliser sur d'autres mets que les œufs pochés.

Sauce hollandaise

gras saturés 3 g • cholestérol 23 mg • sodium 33 mg • calcium 4 mg • fibres 0 g
 Calories 169 (98 % des lipides) • glucides 1 g • protéines 0 g • lipides 19 g
 Valeur nutritive d'une portion (1 c. à soupe [15 ml] d'aïoli) :

gras saturés 2 g • cholestérol 23 mg • sodium 32 mg • calcium 3 mg • fibres 0 g
 Calories 169 (98 % des lipides) • glucides 0 g • protéines 0 g • lipides 19 g
 Valeur nutritive d'une portion (1 c. à soupe [15 ml] de mayonnaise) :

3. Gôûter et corriger l'assaisonnement au goût.
 2. Déposer le pied-mélangeur directement au fond du gobelet.
 Transformer à basse vitesse, en gardant le couteau au fond. Lorsque
 préparation s'épaissit et commence à s'émulsiifier, continuer à
 transformer, en déplaçant légèrement le pied de haut en bas, jusqu'à
 l'obtention d'une texture homogène.
 1. Mettre tous les ingrédients dans le gobelet à mélanger (sauf l'aïoli si
 on ne fait pas l'aïoli) dans l'ordre indiqué. Laisser reposer pendant
 30 secondes à 1 minute.
- 2 g **gousses d'aïl, pelées (si l'on fait l'aïoli)**
 2 **gros jaunes d'œuf**
 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
 1 ou 2 pinçees de sel cascher
 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de style Dijon
 1 1/3 t. (380 ml) d'huile végétale

Donne 1 tasse (250 ml)

Une bonne quantité d'aïl transforme cette mayonnaise en aïoli, une
 trempette qui accompagne bien les crudités. Mais comme la
 mayonnaise, on peut aussi l'utiliser pour garnir des galettes de viande,
 du poisson ou des beignets de crabe.

Mayonnaise ou aïoli

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :
 Calories 75 (10 % des lipides) • glucides 18 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras saturés
 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 5 mg • calcium 24 mg • fibres 2 g

3. Servir immédiatement.
 2. Transformer à vitesse élevée en déplaçant légèrement le pied
 de haut en bas pendant 30 secondes environ, jusqu'à
 consistance lisse.
 1. Mettre tous les ingrédients dans le gobelet à mélanger dans
 l'ordre indiqué.
- 1 t. 250 ml) de fraises congelées
 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de menthe fraîches
 2 t. (500 ml) de melon d'eau, coupé en dés de 1/2 po (1,25 cm)

Donne 2 tasses (500 ml)

Cette boisson estivale se prépare sans ajout de liquide... le melon
 d'eau a tout ce qu'il faut.

Désaltérant au melon d'eau et à la menthe

Lait frappé au chocolat et au beurre d'arachide

Voici de quoi satisfaire votre envie de sucre!

Donne 2 tasses (500 ml)

- 1 ½ t. (375 ml) de crème glacée au chocolat
- 2 c. à thé (10 ml) de beurre d'arachide crémeux
- 1 c. à thé (5 ml) de sirop de chocolat
- ¾ t. (180 ml) de lait entier

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à basse vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 30 à 45 secondes, jusqu'à consistance lisse et homogène.
3. Servir immédiatement.

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 156 (46% from fat) • carb. 18g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 5g
chol. 23mg • sod. 69mg • calc. 112mg • fiber 1g

Lassi à la mangue

Réduisez ou augmentez la quantité de sucre selon vos goûts personnels et le degré de maturité de la mangue. Plus les mangues sont mûres, plus elles sont sucrées.

Donne 2 tasses (500 ml)

- 4 glacons
- 1 mangue mûre, pelée, dénoyautée et coupée en dés
- de ½ po (1,25 cm)
- 1 ½ t. (375 ml) de yogourt nature fait de lait entier
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cardamome moulue
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- 3 c. à thé (15 ml) de sucre granulé, divisé

1. Mettre les glacons, le yogourt, les épices et le sel dans le gobelet à mélanger.

2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 30 à 45 secondes, jusqu'à consistance lisse. Goûter et ajouter du sucre, 1 c. à thé (5 ml) à la fois, en mélangeant après chaque addition jusqu'à l'obtention du goût sucré recherché.
3. Servir immédiatement.

REMARQUE: Pour une boisson plus claire, ajouter de l'eau froide, 1 ou 2 c. à soupe (15 ou 30 ml) à la fois, en mélangeant bien après chaque addition, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]):

Calories 223 (25% des lipides) • glucides 34 g • protéines 9 g • lipides 6 g • gras saturés 4 g • cholestérol 23 mg • sodium 181 mg • calcium 319 mg • fibres 2 g

Smoothie aux fruits protéiné

Utilisez ce savoureux mélange pour rebâtir votre énergie après votre séance de conditionnement physique..

Donne environ 16 oz 2 tasses (500 ml)

- 1/2 t. (250 ml) de lait de coco
- 1/3 t. (80 ml) de de yogourt à faible teneur en gras
- 2 c. à soupe (30 ml) de poudre de protéines
- 1 banane, coupée en dés de 1/2 po (1,25 cm)
- 1 t. (125 ml) de mangue, coupée en dés de 1/2 po (1,25 cm)
- 1/2 t. (250 ml) d'ananas frais, coupée en dés de 1/2 po (1,25 cm)

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 25 à 30 secondes, jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (8 oz) :

Calories 270 (40 % des lipides) • glucides 38 g • protéines 6 g • lipides 13 g • gras saturés 11 g • cholestérol 5 mg • sodium 68 mg • calcium 89 mg • fibres 4 g

Smoothie aux cerises et au gingembre

La boisson au coco est moins calorique et moins grasse que le lait de coco. Pour un smoothie plus consistant et plus onctueux, remplacer la

Donne environ 1 tasse (250 ml)

- 1 t. (250 ml) de cerises noires sucrées congelées
- 3/4 t. (185 ml) de boisson de coco
- 1 morceau de 1/2 po (1,25 cm) de gingembre frais, pelé

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.
2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 40 secondes environ, jusqu'à consistance lisse.
3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (1 tasse [250 ml]) :

Calories 128 (23 % provenant des lipides) • glucides 24 g • protéines 1 g • lipides 3 g • gras saturés 3 g • cholestérol 0 mg • sodium 1 mg • calcium 1 mg • fibres 4 g

Smoothie aux fruits vite fait

Utilisez cette recette de base avec n'importe quelle sorte de fruits ou de jus.

Donne 16 oz 2 tasses (500 ml)

- 1/2 t. (250 ml) de jus (au choix)
- 1/2 banane, coupée en dés de 1 po (2,5 cm)
- 1 1/2 t. (250 ml) de fruits mélangés, frais ou congelés

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.

2. Transformer à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant environ 30 secondes jusqu'à consistance lisse.

3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (8 oz) :

Calories 112 (4 % des lipides) • glucides 28 g • protéines 1 g • lipides 1 g • gras saturés 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 6 mg • calcium 16 mg • fibres 3 g

Lait frappé petit déj

Préparez ce lait frappé pour le petit déjeuner et prenez-le avec vous sur la route.

Donne environ 8 oz 2 tasses (500 ml)

- 1/2 t. (125 ml) de jus (au choix)
- 1/2 t. (125 ml) de yogourt à faible teneur en gras
- 1/2 t. (125 ml) de pêche en morceaux, frais ou congelés
- (en dés de 1/2 po [1,25 cm])
- 1/4 t. (125 ml) de bleuets
- 1 c. à soupe (15 ml) de graines de lin moules (facultatif)
- 1 banane congelée, coupée en dés de 1/2 po (1,25 cm)

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le gobelet à mélanger.

2. Mélanger à haute vitesse dans un léger mouvement de haut en bas pendant 25 à 30 secondes jusqu'à consistance lisse.

3. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une portion (8 oz) :

Calories 181 (11 % des lipides) • glucides 38 g • protéines 4 g • lipides 2 g • gras saturés 0 g • cholestérol 4 mg • sodium 43 mg • calcium 111 mg • fibres 4 g

-
8. Ne laissez pas le mélangeur dans une préparation chaude sur la cuisinière pendant que vous ne l'utilisez pas
 9. Assurez-vous qu'il n'y a pas de noyaux de fruits, d'os ou d'autres ingrédients durs dans la préparation, car ils risqueraient d'abîmer le couteau.
 10. Ne mettez pas trop d'ingrédients dans le bol afin de ne pas causer de débordements pendant le mélange.
 11. Les solides sont plus faciles à mélanger avec des liquides chauds que froids.
 12. Déplacez le mélangeur lentement de haut en bas afin d'obtenir un mélange uniforme.
 13. Pour aérer la préparation, tenez toujours le couteau juste sous la surface.
 14. Pour un potage onctueux vite fait, réduisez les ingrédients solides en purée directement dans la casserole en déplaçant lentement le mélangeur de haut en bas.
 15. Utilisez le mélangeur pour faire des sauces lisses et onctueuses.
-

1. Ne mettez pas de liquide à moins de 1 pouce (2,5 cm) du point de raccordement du pied-mélangeur au manche.
2. Faites attention lorsque vous utilisez le mélangeur dans un bol au revêtement antiaadhésif afin de ne pas endommager celui-ci.
3. N'immergez pas le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.
4. Coupez les aliments solides en dés de ½ pouce (1,25 cm) pour faciliter l'opération de mélange.
5. Versez d'abord les ingrédients liquides à moins d'indications contraires dans la recette.
6. Ne faites jamais fonctionner le mélangeur pendant plus de 1 minute sans arrêt. Pour de meilleurs résultats, laissez reposer l'appareil pendant 20 à 30 secondes entre chaque cycle de 1 minute.
7. Afin d'éviter les éclaboussures, mettez le mélangeur en marche seulement lorsque le pare-éclaboussures est immergé. Ne le retirez jamais du liquide pendant que le moteur tourne.

TRUCS ET SUGGESTIONS

N'utilisez pas l'appareil après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.

N'immergez jamais le bloc-moteur (manche) dans l'eau.

METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE.

Séparez le pied-mélangeur amovible du manche. Essayez le manche avec une éponge ou un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface. Pour nettoyer le pied amovible, lavez-le à la main à l'eau chaude additionnée d'un savon doux. **NE LE**

Débranchez toujours le mélangeur à deux vitesses Smart Stick^{MD} avant de le nettoyer. Nettoyez-le parfaitement après l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Abaissez et retenez la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE.
2. Abaissez et maintenez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.
3. Abaissez et relâchez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT de manière répétitive tout en appuyant sur la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE abaissée pour transformer les aliments par impulsions (action intermittente) jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

IMPULSIONS

MODE D'EMPLOI

1. Abaissez et retenez la touche VERRUILLAGE/VERROUILLAGE.
2. Abaissez et maintenez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.
3. Relâchez la touche VERRUILLAGE/VERROUILLAGE tout en maintenant l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT abaissé.



Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche VERRUILLAGE/DEVERROUILLAGE pendant que le mélangeur fonctionne.

MÉLANGER

Le pied-mélangeur est spécialement conçu pour mélanger ou réduire en purée toutes sortes d'aliments, telles que des sauces à salade, des smoothies, des soupes, des sauces ou des boissons en poudre. Il peut également être utilisé pour émulsifier des mayonnaises.

Le pied-mélangeur mélange et brasse, tout en ajoutant un minimum

d'air dans la préparation. Il suffit de déplacer le pied-mélangeur

légèrement de haut en bas pour obtenir de savoureuses préparations

qui se tiennent. Évitez par-dessus tout de retirer le pied-mélangeur de

la préparation pendant qu'il est en marche.

1. Emboîtez le pied-mélangeur sur le manche.

2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.

3. Immergez le pied-mélangeur dans la préparation à mélanger, qui peut

être dans une tasse, un bol, une casserole ou un pichet.

4. Glissez simplement le curseur à LOW (basse vitesse) ou HIGH (haute

vitesse) selon ce que vous mélangez.

5. Pour allumer le mélangeur :

(voir les illustrations 1, 2 et 3 ci-dessus).

a. Abaissez et retenez la touche VERRUILLAGE/DEVERROUILLAGE.

b. Abaissez et maintenez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.

c. Relâchez la touche VERRUILLAGE/DEVERROUILLAGE tout en

maintenant l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT abaissé.

REMARQUE: Il ne faut pas mélanger sans arrêt pendant plus de 60

secondes à la fois. Relâchez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT pendant

20 à 30 secondes entre chaque cycle de 60 secondes de mélange.

6. Débranchez immédiatement après l'emploi.

LES PIÈCES

1. Commande par curseur 2 vitesses

2. Poignée confortable

3. TOÛCHE VERROUILLAGE/
DÉVERROUILLAGE

4. INTERRUPTEUR MARCHÉ/ARRÊT

4a. Fonction IMPULSIONS

5. Bloc-moteur

6. Bouton de déblocage (non monté)

7. Pied-mélangeur amovible

7a. Pare-éclaboussures

7b. Couteau (non monté)

8. Gobelet gradué à mélanger

MODE D'EMPLOI

Alignez le pied amovible et le manche et glissez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que vous les sentiez s'emboîter : un déclic se fera entendre. Pour faciliter l'opération, vous pouvez appuyer sur la touche de déblocage.

8.



1.

2.

3.

4+4a.

5.

6.

7.

7a.

7b.

8.

7.

7a.

7b.

Placez la boîte contenant le mélangeur à main Smart Stick^{MD} de Cuisinart^{MD} sur une surface solide. Pour le déballer, retirez la pièce moulée protectrice qui se trouve sur le dessus. Glissez doucement le mélangeur hors de la boîte, puis retirez tout le matériel d'emballage. Remettez la pièce moulée dans la boîte. Conservez le matériel d'emballage au cas où il serait nécessaire de réemballer l'appareil.

ATTENTION! Le couteau est extrêmement coupant! Soyez prudent en le manipulant.

Avant de mettre votre mélangeur à main en service, nous recommandons de l'essuyer avec un chiffon propre et humide afin d'éliminer les poussières ou les salétés. Essayez-le parfaitement avec un linge doux et absorbant. Manipulez-le avec précaution. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide; lavez le pied-mélangeur amovible à la main et le gobelet à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Essayez-les parfaitement avant l'emploi. Lisez attentivement toutes les instructions pour bien connaître le mode d'emploi.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Commande par curseur 2 vitesses:

Commande au bout des doigts qui permet de choisir facilement la vitesse basse ou haute.

2. Poignée confortable :

Poignée ergonomique qui facilite la maîtrise de l'appareil.

3. Touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE:

Il faut appuyer sur la touche pour déverrouiller le bloc-moteur afin qu'il fonctionne.

4. Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT:

Abaissez et retenez la touche pour faire fonctionner l'appareil. Le moteur s'arrête quand on relâche la touche.

4a. Fonction Impulsions:

Abaissez et relâchez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT de manière répétitive tout en appuyant sur la touche VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE abaissé pour transformer les aliments par impulsions (action intermittente).

5. Bloc-moteur (manche):

Alimente le mélangeur.

6. Bouton de déblocage (non monté))

7. Pied-mélangeur amovible:

Le pied-mélangeur se sépare du manche par un poussoir de déblocage au dos du manche pour faciliter le nettoyage.

7a+7b. Couteau et pare-éclaboussures:

Le couteau en acier inoxydable est partiellement recouvert d'un pare-éclaboussures en acier inoxydable qui permet de réduire les éclaboussures au minimum.

8. Gobelet gradué à mélanger:

Gobelet de 3 tasses (750 mL) Tient bien dans la main et verse sans dégâts. Idéal pour mélanger des boissons, des laits frappés, des sauces à salade et plus encore.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

18	Garantie
9	Recette
7	Trucs et suggestions
7	Nettoyage et entretien
6	Mode d'emploi
5	Assemblage
4	Pièces et caractéristiques
3	Instructions de déballage
2	Précautions importantes

TABLE DES MATIÈRES

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

AVIS

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

13. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris le dessus de la cuisinière.

14. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et que l'appareil est éteint et débranché avant de poser ou de déposer le pied-mélangeur ou avant de le nettoyer.

15. L'intensité maximale de 300 W est établie selon l'accessoire qui consomme le plus de courant, soit le robot hachoir.

16. N'utilisez pas le mélangeur à main dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Sinon, un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, surtout lorsqu'il se trouve des enfants à proximité, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas, avant de poser ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer. À cette fin, saisissez la fiche du cordon et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon même.

3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou un liquide quelconque. Seuls le pied-mélangeur amovible et quelques autres pièces sont immergibles. N'immergez jamais aucune autre partie de cet appareil. Si le mélangeur tombe dans un liquide, débranchez-le, puis retirez-le immédiatement du liquide.

Ne mettez pas les mains dans le liquide avant d'avoir débranché l'appareil.

4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par les enfants. Pour éviter tout risque d'accident, surveillez toujours les enfants ou les personnes souffrant de certains handicaps lorsqu'ils utilisent l'appareil ou qu'ils se trouvent à proximité de l'appareil en fonction.

5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

6. Pendant que vous utilisez l'appareil, tenez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du pied-mélangeur ou du récipient dans lequel il est utilisé, afin de réduire les risques de blessures personnelles ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule, mais seulement quand l'appareil n'est pas en marche.

7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou

endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus près de chez vous pour qu'il soit examiné, réparé et réglé au besoin.

8. Retirez le pied-mélangeur amovible avant de le laver ou de laver le couteau.

9. Le couteau est très CUPANT. Manipulez-le avec précaution au moment de retirer le pied-mélangeur, de le poser ou de le nettoyer.

10. Quand vous mélangez des liquides, et particulièrement des liquides chauds, utilisez un récipient à bords hauts ou transformez de petites quantités à la fois afin de réduire les risques de débordement et d'éclaboussures, qui pourraient causer des brûlures.

11. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires non recommandés par Cuisinart, car cela risquerait de causer des blessures, des chocs électriques ou des incendies.

12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Cuisinart®

LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Mélangeur à main à deux vitesses Smart Stick™ CSB-175C SÉRIE

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.