

Starfrit



4-IN-1 HAND BLENDER **4-EN-1 ENSEMBLE MÉLANGEUR À MAIN** **JUEGO DE BATIDORA DE MANO 4 EN 1**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P.2
P.13
P.26

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024221	120	250	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse, power cord, plug or motor body, power cord or plug in water or any other liquid. Only the blending arm and the whisk have been designed for submersion in water or other liquids. Never immerse any other pieces of this unit.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and person with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please contact the customer service at the email address provided in this user manual.
- D. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- E. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- F. Do not use attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.
- G. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- H. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- I. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- J. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven. Always use the appliance on a flat, level, stable surface.
- K. Do not use the appliance for anything other than its intended use. Do not use as a meat grinder. Do not crush ice. Do not blend hard or dry substance.

- L. Do not attempt to slice food by hand. Keep hands and utensils out of container while blending.
- M. The tip of the food pusher and the blades are sharp; handle with care.
- N. Make sure the lid attachment is well in place before operating the appliance.
- O. Always use the provided food pusher to push the food down the chute. Never use utensils or your fingers to insert the food. Always use the provided parts & accessories to avoid injuries. Avoid contact with moving parts to prevent personal injury or damage to the appliance.
- P. To reduce the risk of injuries, always handle/clean the spiralizing blades by the safety tab. Make sure the blade is locked in place before placing the lid attachment on the graduated cup. Blades are SHARP. Handle with care when removing, inserting or cleaning.
- Q. Do not operate the appliance for more than 1 minute continuously. Let the appliance cool off for 3 minutes between each cycle. Do not operate the hand blender when removing/placing food on the food pusher.
- R. Make sure to release the speed controls and unplug the appliance before removing the lid attachment from the graduated cup. Make sure the spiralizing blades have stopped turning before removing the lid attachment.
- S. When blending hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and risk of burns.
- T. DO NOT use the hand blender or the whisk attachment in a non-stick pot as the blade may damage the non-stick coating.
- U. Remove the blending arm from the motor body before washing the blades.
- V. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.
- W. NEVER press the speed control or turn the speed control dial if no attachment is properly locked into the motor body. Never insert foreign objects into the clutch slot at the bottom of the motor body.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 1 MINUTE CONTINUOUSLY. ALLOW THE APPLIANCE TO REST FOR 3 MINUTES BETWEEN EACH USE.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to 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 feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

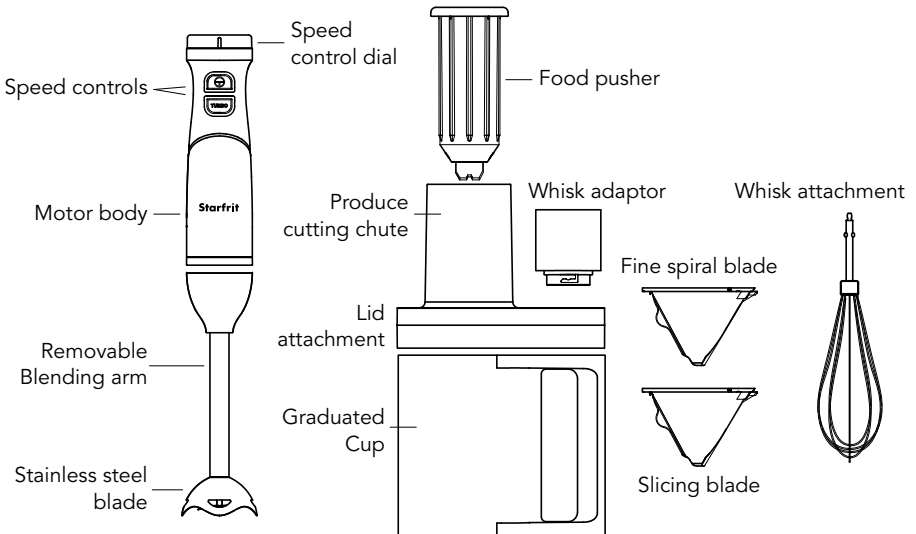
AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

DO NOT alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

BEFORE FIRST USE



1. Remove all parts & accessories. Dispose of packaging.
2. Wipe motor body and lid attachment (including whisk adaptor) with a damp cloth and dry thoroughly.
NOTE: DO NOT immerse motor body, lid attachment (including whisk adaptor), power cord or plug in the any liquids or place in the dishwasher.
3. Wash all other parts in hot soapy water (blending arm, food pusher, spiralizing blades, cup and whisk). Rinse and dry thoroughly.
NOTE: DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch. **DO NOT** place in the dishwasher. **ALWAYS** hand wash.



TO ASSEMBLE (Fig. 1)

(Read the instructions before first use)

WARNING: BLADES AND TIP OF THE FOOD PUSHER ARE SHARP, HANDLE WITH CARE. NEVER USE FINGERS OR UTENSILS TO PUSH DOWN THE FOOD, ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

1. Place the lid attachment on the cup. Make sure it fits flat.
2. Insert the whisk adaptor next to the food pusher and turn clockwise toward the  icon to securely lock in place.
3. Insert the motor body into the whisk adaptor and turn clockwise toward the  icon to lock in place.
4. Insert the food pusher in the produce cutting chute.

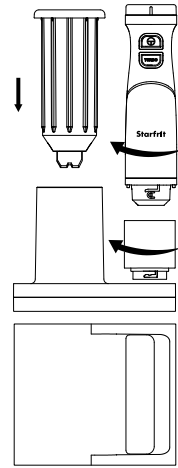


FIG. 1



USING HAND BLENDER

(Read the instructions before first use)

WARNING: BLADES AND TIP OF THE FOOD PUSHER ARE SHARP, HANDLE WITH CARE. ALWAYS HANDLE THE SPIRALIZING BLADES BY THE SAFETY TAB. NEVER USE FINGERS OR UTENSILS TO PUSH DOWN THE FOOD, ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odor may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

NOTE: Do not operate the appliance for more than 1 minute continuously. Let the appliance cool off for 3 minutes between each cycle.

1. Insert the upper part of the blending arm into the motor body and turn counter clockwise until a click sound is heard to securely lock in place (Fig. 2).
NOTE: Turn the motor body counterclockwise to remove from the main unit (Refer to Fig. 6).
2. Plug the power cord into a 120V AC wall outlet.
3. The hand blender can be used directly in a pot, a bowl or the graduated cup. To prevent splashing, do not turn the hand blender on until the blade is beneath the surface of the mixture.
NOTE: DO NOT use the hand blender in a non-stick pot as the blade may damage the non-stick coating.
4. Holding the rubberized handle firmly with one hand, press on the normal  or TURBO speed to start blending.
NOTE: Adjust the blending speed by rotating the speed control dial on top of the hand blender clockwise. ONLY when using the normal  speed. The speed control dial will have no effect when used with TURBO speed. (Fig. 3).
5. When blending is complete release the speed control to stop the appliance.
6. Unplug the power cord from the electrical outlet.

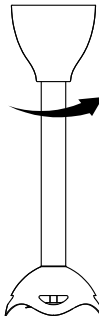
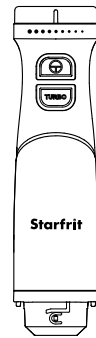


FIG. 2



FIG. 3

HELPFUL TIPS FOR BLENDING

- DO NOT submerge the hand blender beyond the stem of the blending arm.
- DO NOT start the hand blender before submerging the blending arm beneath the mixture.
- To avoid splashing, do not pull the hand blender out of the mixture while in operation.
- Do not let the hand blender stand alone in a hot pot on stove while not in use.
- Do not attempt to blend fruit pits, bones or any other hard material into the blending mixture as these may damage the blades.
- Always remember that the level of mixture will rise when blending and can overflow.
- For recipes calling for ice, use crushed ice (not whole cubes) for best results.
- Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
- Use for smoothies, milk shake, soup, cooked vegetables/fruits.
- For better results, do not use frozen food.





USING SPIRALIZER

(Read the instructions before first use)

WARNING: BLADES AND TIP OF THE FOOD PUSHER ARE SHARP, HANDLE WITH CARE. ALWAYS HANDLE THE SPIRALIZING BLADES BY THE SAFETY TAB. NEVER USE FINGERS OR UTENSILS TO PUSH DOWN THE FOOD, ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odor may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

NOTE: Do not operate the appliance for more than 1 minute continuously. Let the appliance cool off for 3 minutes between each cycle. Do not operate the hand blender when removing/placing food on the food pusher.

1. Remove the lid attachment from the cup and turn upside down. With one hand hold the blade holding gear and with the other one insert the selected spiralizing blade by the safety tab and turn counterclockwise toward the  icon to securely lock into place until a click is heard. (Fig. 4).
NOTE: To avoid injuries, always handle the spiralizing blade by the safety tab (Fig.4). To remove the spiralizing blade, hold the holding blade gear with one hand and with the other one grab the safety tab and turn it clockwise toward the  icon.
2. Place the lid attachment on the cup. Make sure it fits flat before operating the appliance (Fig. 1).
3. Insert the whisk adaptor next to the food pusher and turn clockwise toward the  icon to lock in place (Fig. 1).
4. Insert the motor body into the whisk adaptor on the lid and turn clockwise toward the  icon to securely lock in place (Fig. 1).
5. Prep the vegetables/fruits by cutting the ends flat (refer to the tips and recommendations section).
6. Affix the food onto the food pusher and make sure it is not too loose.
NOTE: If the food does not fit in the produce cutting chute, cut it in half or trim around to get the perfect size.

7. Insert the food pusher into the produce cutting chute (Fig. 1).
8. Plug the power cord into a standard 120-volt AC electrical outlet.
9. With one hand press on the speed control and with the other one start pushing the food down by applying gentle constant pressure.
NOTE: For best results, always place the speed control dial at low speed and use the normal ⊕ speed when spiralizing.
10. When done spiralizing the vegetable/fruit, release the speed control. Remove the food pusher and take out any remaining piece on the food pusher. Cut into small pieces and add to your meal.
11. Unplug the power cord from the electrical outlet.
12. Collect the processed food in the graduated cup.

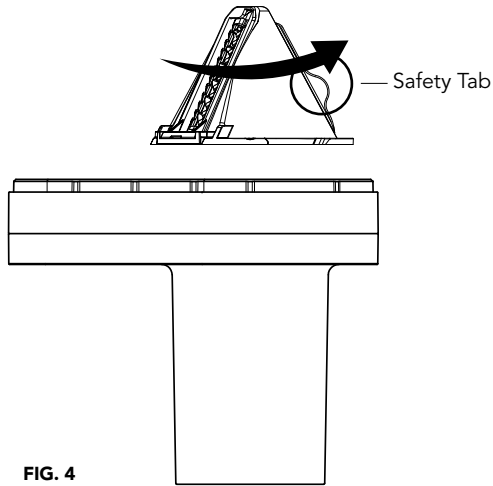


FIG. 4

HELPFUL TIPS & RECOMMENDED VEGETABLES/FRUITS

- Always use firm vegetables/fruits without seeds or pits.
- Do not use overripe or soft vegetables/fruits. Never use cooked vegetable/fruits.
- Always cut off the ends of the vegetable/fruit ensuring a flat surface to insert the food pusher. Uneven ends will cause poor result.
- Use food at least 5 cm diameter.
- Small piece will remain on the food pusher. Cut into small pieces and add it to your recipe.
- For best results, always place the speed control dial at low speed and use the normal ⊕ speed when spiralizing.

RECOMMENDED VEGETABLES / FRUITS*		
CUCUMBER	PARSNIP	BROCCOLI STEM
ZUCCHINI	DAIKON	BEET
CARROT	PLANTAIN	CELERIAC
POTATO	PEAR	KOHLRABI
SWEET POTATO	APPLE	TURNIP

* and many more!

USING WHISK ATTACHMENT

(Read the instructions before first use)

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odor may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

NOTE: Do not operate the appliance for more than 1 minute continuously. Let the appliance cool off for 3 minutes between each cycle.

1. Insert the whisk attachment into the whisk adaptor. Make sure to insert all the way in to securely lock in place (Fig. 5).
2. Insert the whisk adaptor into the motor body and turn counterclockwise until a click is heard to lock in place (Fig. 5).
NOTE: Turn the main body and whisk adaptor counterclockwise to remove from the main unit (Refer to Fig. 1 in reverse order).
3. Plug the power cord into a 120V AC wall outlet.
4. The whisk can be used directly in a pot, a bowl or the graduated cup. To prevent splashing, do not turn on until the whisk is beneath the surface of the mixture.
NOTE: DO NOT use in a non-stick pot as the whisk may damage the non-stick coating.
5. Holding the rubberized handle firmly with one hand, press on the normal \oplus or TURBO speed to start whisking.
NOTE: Adjust the speed by rotating the speed control dial on top of the hand blender clockwise. **ONLY** when using the normal \oplus speed. The speed control dial will have no effect when used with TURBO speed. (Fig. 3).
6. When whisking is complete, release the speed control to stop the appliance.
7. Unplug the power cord from the electrical outlet.

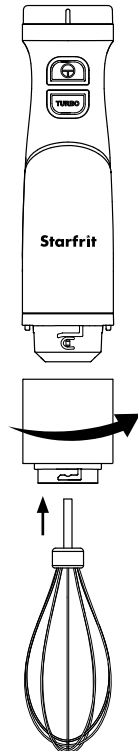


FIG. 5

HELPFUL TIPS FOR WHISKING

- DO NOT submerge the hand blender beyond the stem of the whisk.
- DO NOT start the hand blender before submerging the whisk beneath the mixture.
- To avoid splashing, NEVER pull the hand blender out of the mixture while in operation.
- Always remember that the level of mixture will rise when whisking and can overflow.
- To whip air into a mixture, always hold the whisk just under the mixture surface.
- Use to whisk eggs, whip cream, mousse, vinaigrette/dressing and mayonnaise.

CLEANING & CARE

WARNING: BLADES AND TIP OF THE FOOD PUSHER ARE SHARP; HANDLE WITH CARE WHILE CLEANING. USE A BRUSH TO CLEAN THE BLADES TO AVOID INJURIES. DO NOT TOUCH BLADES WITH BARE HANDS. ALWAYS HANDLE THE SPIRALIZING BLADES BY THE SAFETY TAB.

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and make sure the blade has stopped turning before handling or cleaning the appliance.

1. Disassemble all the parts (Fig. 6).
2. Wipe motor body and lid attachment (including whisk adaptor) with a damp cloth and dry thoroughly.
NOTE: DO NOT immerse motor body, lid attachment (including whisk adaptor), power cord or plug in the any liquids or place in the dishwasher.
3. Wash all other parts in hot soapy water (blending arm, food pusher, spiralizing blades, cup and whisk). Rinse and dry thoroughly. Wash after each use.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch. DO NOT place in the dishwasher. ALWAYS hand wash.

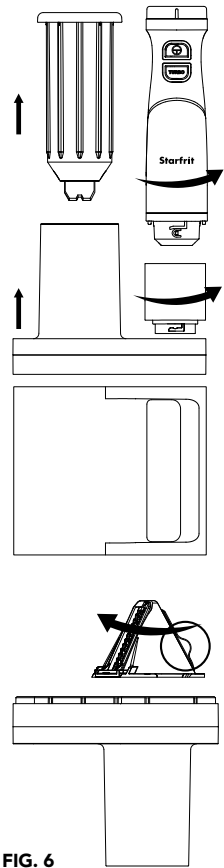


FIG. 6

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts including blades or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, and use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of STARFRIT. All decisions will be final.



RECIPES

CHICKEN ZUCCHINI PASTA WITH AVOCADO PESTO

BLADE: Fine spiral blade

SERVINGS: 2-3 servings

INGREDIENTS:

- 4 zucchini
- 2 ripe avocados
- 1 cup (250 ml) fresh basil leaves
- 3 garlic cloves, finely chopped
- 2 tbsp. (30 ml) lime juice
- ¼ cup (60 ml) grated parmesan
- ½ cup (125ml) water
- Salt and pepper to taste
- 2 tbsp. (30 ml) of olive oil
- 2 chicken breasts
- Serve with lemon wedges



PREPARATION:

1. Prep and spiralize the zucchini using your 4-IN-1 Starfrit Hand Blender Set in spiralizer mode (Refer to the USING SPIRALIZER section). Remove all excess water with a paper towel.
2. Heat a large skillet over medium-high heat. Add 1 tablespoon of olive oil. Cook the zucchini for 2-3 minutes. Season to taste and set aside. Do not overcook as the zucchini will get soggy.
3. Cut the chicken into small pieces and cook using the same skillet. Season to taste.
4. Add the avocado, basil, garlic, lime juice and parmesan in a food processor. Pulse all the ingredients to get a creamy texture. Add water as needed.
5. In a large mixing bowl, add the zucchini pasta, the avocado pesto and chicken. Mix gently to avoid breaking the strands.
6. Serve with lemon wedges and top it off with grated parmesan.

CARROT AND PEAR SOUP

ATTACHMENT : Blending arm

SERVINGS: 4 servings

INGREDIENTS:

- 6 large carrots (peeled and cut into bite-size pieces)
- 3 pears (peeled, cored and cut into small chunks)
- 1tbsp. (15ml) butter
- 1tbsp (15ml) brown sugar
- 3 cups (750 ml) vegetable broth
- ½ cup (125 ml) heavy cream
- Salt and pepper to taste

PREPARATION:

1. Add butter to saucepan. When it's melted, add sugar and stir until fully dissolved.
2. Add pear pieces and stir until caramelized then add carrot pieces. Let it cook for about 5 min.
3. Add vegetable broth and season with salt and pepper to taste.
4. Let it simmer for about 15 - 20 min.
5. Use your 4-IN-1 Starfrit Hand Blender Set with the blending arm to purée the soup. Add heavy cream to the mixture and stir (Refer to the USING BLENDER section).



POTATOES & SPINACH GRATIN

BLADE: Slicing blade

SERVINGS: 4 servings

INGREDIENTS:

- ¼ (60 ml) butter
- 1 onion, finely chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- ¼ (60 ml) flour
- 3 cups (750 ml) milk
- ¼ tbsp. (1 ml) nutmeg
- 6 medium potatoes
- 3 cups (750ml) fresh spinach
- 2 cups (500ml) of grated mozzarella cheese
- Salt and pepper to taste

PREPARATION:

1. Preheat the oven to 350°C.
2. Place a large skillet over medium-high heat. Add butter and brown the onion and garlic. Incorporate the flour and stir constantly until you get a thick paste. Add milk and stir continuously for about 2-3 minutes until the sauce thickens. Add nutmeg and set aside.
3. Prep and spiralize the potatoes using your 4-IN-1 Starfrit Hand Blender Set in spiralizer mode. (Refer to the USING SPIRALIZER section).
4. Butter the bottom of your baking dish. Layer half of the potatoes, pour half of milk mixture. Add spinach. Layer the rest of the potatoes and the milk mixture
5. Top it off with grated cheese and place in the oven for 30 minutes.
6. Serve with your favourite salad mix.



OLIVE TAPENADE

ATTACHMENT : Blending arm

SERVINGS: 2-3 servings

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) Kalamata olives, pitted
- ½ cup (125 ml) olive oil
- 2 garlic gloves, peeled
- 2 tbsp. (30 ml) lemon juice
- 1 tbsp. (15 ml) capers
- Salt and black pepper to taste

PREPARATION:

1. Add all ingredients into the graduated cup.
2. Use your 4-IN-1 Starfrit Hand Blender Set with the blending arm attachment to blend the mixture (Refer to the USING HAND BLENDER section). Add olive oil as needed.



SPINACH & ARTICHOKE DIP

ATTACHMENT : Blending arm

SERVINGS: 2-3 servings

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) canned artichoke hearts, drained
- 1 cup (250 ml) frozen spinach, thawed and drained
- 1 cup (250 ml) cottage cheese
- ½ cup (125 ml) parmesan cheese
- 1 garlic glove, peeled
- Salt and black pepper to taste

PREPARATION:

1. Add all ingredients into the graduated cup.
2. Use your 4-IN-1 Starfrit Hand Blender Set with the blending arm attachment to blend the mixture. (Refer to the USING HAND BLENDER section).



PINEAPPLE & BANANA SMOOTHIE

ATTACHMENT : Blending arm

SERVINGS: 1-2 servings

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) fresh pineapple
- 1 banana, peeled
- 1 cup (250 ml) soy milk
- 1 tsp. (5 ml) honey
- 1 tbsp. (15 ml) coconut flakes

PREPARATION:

1. Add all ingredients into the graduated cup.
2. Use your 4-IN-1 Starfrit Hand Blender Set with the blending arm attachment to blend the mixture. (Refer to the USING HAND BLENDER section).



CHOCOLATE MOUSSE

ATTACHMENT : Blending arm

SERVINGS: 4-6 servings

INGREDIENTS:

- 120 g 70% dark chocolate, cut in chunks
- 2 tbsp. (30 ml) butter
- 4 eggs (whites and yolks divided)
- ¼ cup (60 ml) sugar

PREPARATION:

1. Melt chocolate and butter in a double boiler.
2. Use your 4-in-1 Starfrit Hand Blender Set with the whisk attachment to whip the egg whites at TURBO speed until stiff peaks form (Refer to the USING WHISK ATTACHMENT section).
3. In a separate bowl, beat the egg yolks and the sugar.
4. Add melted chocolate to the second bowl and gently stir using a spatula.
5. Incorporate the egg whites and delicately fold the mixture with a spatula.
6. Pour the mousse into separate verrines. Refrigerate 2-3 hours before serving.



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024221	120	250	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION : Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques ne pas immerger sous l'eau la partie du mélangeur qui contient le moteur, le cordon électrique ou la fiche. Seul le pied mélangeur et le fouet ont été conçu pour être immergés sous l'eau ou autres liquides. Aucune autre partie ou pièce de l'appareil ne doit être immergée dans un liquide.
- B. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou de toute autre personne aux capacités physiques et intellectuelles limitées. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, à la suite d'une quelconque défaillance ou si l'appareil a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse courriel fournie dans ce guide.
- D. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, ou lors du changement d'une pièce ou du nettoyage. Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement — ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- E. Ne jamais brancher ou débrancher de la prise électrique murale lorsque vous avez les mains mouillées.
- F. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant ou qui ne sont pas inclus avec le produit.
- G. Brancher la fiche électrique dans une prise murale facilement accessible pour qu'elle soit rapidement débranchée dans le cas d'un accident.
- H. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes comme la cuisinière.
- I. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales. Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

- J. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four micro-onde. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable.
- K. Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser cet appareil pour hacher de la viande ou pour concasser de la glace. Ne pas mélanger des ingrédients durs et secs.
- L. Ne pas tenter de hacher des aliments à la main avec l'appareil. Toujours retirer les mains et autres ustensiles du contenant lorsque vous procédez un mélange.
- M. L'embout du poussoir à aliments et les lames sont tranchantes : manipuler avec soin.
- N. S'assurer que le couvercle est bien en place avant de mettre l'appareil en marche.
- O. Toujours utiliser le poussoir à aliment inclus avec l'appareil. Ne jamais utiliser des ustensiles ou vos doigts pour pousser les aliments à l'intérieur. Toujours utiliser les pièces et accessoires fournis avec l'appareil afin d'éviter les blessures. Éviter tout contact avec des pièces en mouvements afin de prévenir les blessures ou d'endommager l'appareil.
- P. Pour réduire les risques de blessures, toujours manipuler ou nettoyer les lames à spiraler en les manipulant par l'embout de sécurité. S'assurer que les lames soient bien en place avant de mettre le couvercle sur le contenant. Les lames sont TRANCHANTES. Manipuler avec soin lorsque vous retirez, insérez ou nettoyez les lames.
- Q. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute sans interruption. Laisser reposer l'appareil 3 minutes entre chaque utilisation. Ne pas faire fonctionner le mélangeur à main lorsque vous retirez ou ajoutez des aliments avec le poussoir à aliments.
- R. S'assurer de relâcher les contrôles de vitesse et de débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle du contenant. S'assurer que les lames à spiraler ont arrêté de tourner avant de retirer le couvercle.
- S. Lorsque vous mélangez des liquides chauds utiliser un contenant de haute taille ou utiliser de plus petites quantités pour réduire les risques de déversements, d'éclaboussures ou des brûlures.
- T. NE PAS utiliser le mélangeur à main ou l'adaptateur du fouet dans une casserole à surface antiadhésive, parce que les lames pourraient endommager la surface antiadhésive.
- U. Retirer le pied mélangeur du boîtier-moteur avant de nettoyer les lames.

- V. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil pour ne pas mettre trop de pression sur le cordon, car il pourrait s'effiloche ou se briser.
- W. Ne JAMAIS mettre le contrôle de vitesse en marche s'il n'y a pas d'accessoire en place dans le boîtier-moteur. Ne pas insérer de corps étranger dans l'ouverture inférieure du boîtier-moteur.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PENDANT PLUS D'UNE MINUTE SANS INTERRUPTION. LAISSER REPOSER L'APPAREIL 3 MINUTES ENTRE CHAQUE UTILISATION.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

FICHE POLARISÉE : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité et pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de modifier la fiche. Si la fiche pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise de courant vous semble chaude, ne l'utilisez pas.

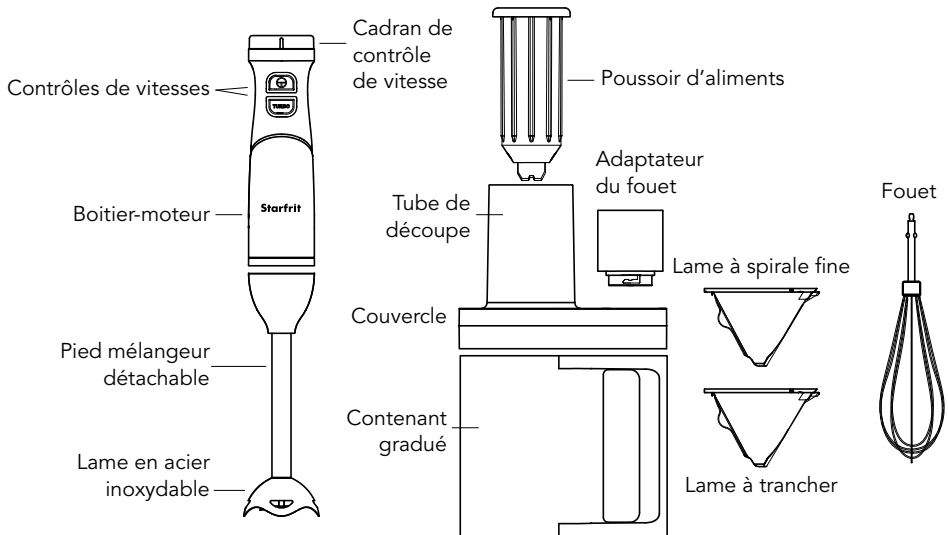
RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation qui serait trop long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTION :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges les plus courtes homologuées UL ou ETL.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table pour éviter les trébuchements, les accrochages ou qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- **NE PAS** modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche polarisée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



1. Retirer l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.
2. Nettoyer le boîtier-moteur et le couvercle (incluant l'adaptateur du fouet) avec un linge humide et assécher complètement.
NOTE : Ne pas immerger le boîtier-moteur, le couvercle (incluant l'adaptateur du fouet), le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans un liquide ou dans le lave-vaisselle.
3. Laver les autres pièces dans une eau chaude savonneuse (le pied mélangeur, le poussoir à aliments, les lames à spirales, le contenant et le fouet).
NOTE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'éponge à récurer ou toute autre matière qui pourrait endommager la surface. **NE PAS** mettre au lave-vaisselle, **TOUJOURS** laver à la main.



ASSEMBLAGE (Fig. 1)

(Lire les instructions avant la première utilisation)

LES LAMES ET L'EMBOÛT DU POUSSOIR À ALIMENTS SONT TRANCHANTS, MANIPULER AVEC SOIN. NE JAMAIS UTILISER VOS DOIGTS OU UN USTENSILE POUR POUSSER SUR LES ALIMENTS, UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR À ALIMENTS QUI EST INCLUS AVEC L'APPAREIL.

1. Placer le couvercle sur le contenant. S'assurer qu'il est bien à plat.
2. Insérer l'adaptateur du fouet à côté du poussoir d'aliments et tourner dans le sens horaire vers l'icône  pour le fixer en place.
3. Insérer le boîtier-moteur dans l'adaptateur pour le fouet et tourner dans le sens horaire vers l'icône  pour le fixer en place.
4. Insérer le poussoir d'aliments dans le tube de découpe.

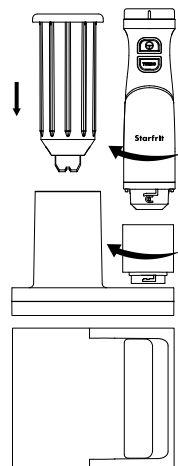


FIG. 1

UTILISATION MÉLANGEUR À MAIN

(Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil)

ATTENTION : LES LAMES ET L'EMBOUIT DU POUSSOIR À ALIMENTS SONT TRANCHANTS, MANIPULER AVEC SOIN. TOUJOURS MANIPULER LES LAMES À SPIRALE PAR L'EMBOUIT DE SÉCURITÉ. NE JAMAIS UTILISER VOS DOIGTS OU UN USTENSILE POUR POUSSER SUR LES ALIMENTS, UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR À ALIMENTS QUI EST INCLUS AVEC L'APPAREIL.

NOTE : Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée ou une odeur légère pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations seulement.

NOTE : Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute sans interruption. Laisser reposer l'appareil 3 minutes entre chaque utilisation.

1. Insérer la base du pied mélangeur dans le boîtier-moteur et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre (Fig. 2).
- NOTE :** Tourner le boîtier-moteur dans le sens antihoraire pour le retirer de l'unité principale (Voir Fig.1).
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120 V.
 3. Le mélangeur à main peut être utilisé directement dans une casserole, dans un bol à mélanger ou dans le contenant gradué. Pour prévenir les éclaboussures, ne pas mettre le mélangeur à main en marche avant que la lame soit sous la surface du mélange.

NOTE : NE PAS utiliser le mélangeur à main dans une casserole avec une surface antiadhésive parce que la lame pourrait endommager la surface antiadhésive.

4. Tenir la poignée caoutchoutée du mélangeur fermement dans une main et appuyer sur la vitesse normal ⊕ ou TURBO pour commencer à mélanger.

NOTE : Ajuster la vitesse du mélangeur à l'aide du cadran de contrôle de vitesse sur le dessus du mélangeur en le tournant dans le sens horaire (Fig.3). Utiliser uniquement pour la vitesse normal ⊕. Le contrôle de vitesse n'a aucun effet lorsqu'il est utilisé avec la vitesse TURBO.

5. Une fois le mélange terminé, relâcher le contrôle de vitesse pour arrêter le mélangeur à main.
6. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.

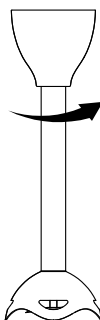
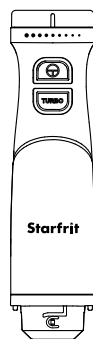


FIG. 2

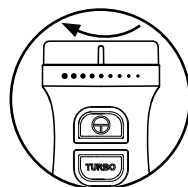


FIG. 3

CONSEILS PRATIQUES POUR MÉLANGER

- NE PAS immerger le mélangeur à main au-delà de la tige du pied mélangeur.
- NE PAS mettre le mélangeur à main en marche avant d'avoir immergé le pied mélangeur sous la surface du mélange.
- Pour prévenir les éclaboussures, ne pas retirer le mélangeur à main du mélange alors qu'il est en marche.
- Ne pas laisser le mélangeur à main debout dans une casserole chaude alors qu'il n'est pas en marche.
- Ne pas tenter de mélanger des noyaux de fruits, des os ou autres matières durs dans un mélange, car ils pourraient endommager les lames.
- Toujours se souvenir que le niveau du mélange augmentera à mesure que le mélange progresse et pourrait renverser.
- Pour des recettes qui requièrent de la glace, utiliser de la glace concassée plutôt que des cubes de glace pour obtenir de meilleurs résultats.
- Pour incorporer des aliments uniformément, la meilleure façon de faire est d'utiliser le mélangeur dans un léger mouvement de haut en bas.
- Utiliser le mélangeur pour préparer des smoothies, des laits frappés, des potages et des purées avec des légumes ou fruits cuits.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser d'aliments congelés.


UTILISATION EN MODE SPIRALISEUR


(Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil)



ATTENTION : LES LAMES ET L'EMBOU DU POUSSOIR À ALIMENTS SONT TRANCHANTS, MANIPULER AVEC SOIN. TOUJOURS MANIPULER LES LAMES À SPIRALES PAR L'EMBOU DE SÉCURITÉ. NE JAMAIS UTILISER VOS DOIGTS OU UN USTENSILE POUR POUSSER SUR LES ALIMENTS, UTILISER UNIQUEMENT LE POUSSOIR À ALIMENTS QUI EST INCLUS AVEC L'APPAREIL.

NOTE : Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée ou une odeur légère pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations seulement.

NOTE : Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute sans interruption. Laisser reposer l'appareil 3 minutes entre chaque utilisation. Ne pas faire fonctionner le mélangeur à main alors que vous retirez ou insérez des aliments dans le poussoir à aliments.

1. Retirer le couvercle du contenant et mettre à l'envers. Avec une main, maintenir le mécanisme de maintien des lames et avec l'autre main insérer la lame à spirale choisie et tourner dans le sens antihoraire vers l'icône  jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre (Fig. 4).

NOTE : Pour prévenir les blessures, toujours manipulez les lames à spiraler par l'embout de sécurité. Pour retirer la lame à spirale, maintenir le mécanisme de maintien des lames avec une main et de l'autre prendre l'embout de sécurité et tourner dans le sens horaire vers l'icône .

2. Placer le couvercle sur le contenant. S'assurer qu'il est bien en place (Fig.1).
3. Insérer l'adaptateur du fouet à côté du poussoir d'aliments et tourner dans le sens horaire vers l'icône  pour le fixer en place (Fig.1).
4. Insérer le boîtier-moteur dans l'adaptateur du fouet sur le couvercle et tourner dans le sens horaire vers l'icône  pour le fixer en place (Fig.1).
5. Préparer les légumes et les fruits en coupant les extrémités de façon égale (voir la section conseils et recommandations).
6. Placer l'aliment solidement sur le poussoir d'aliments.

NOTE : Si l'aliment est trop gros pour la chute d'aliments, le couper en deux ou bien ajuster sa taille pour qu'il puisse s'insérer facilement dans la chute d'aliments.

7. Insérer le poussoir d'aliments dans le tube de découpe (Fig. 1).
8. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120 V.
9. Appuyer sur le contrôle de vitesse avec une main et avec l'autre commencer à pousser sur le poussoir d'aliments en exerçant une pression légère et constante.
NOTE : Pour de meilleurs résultats, utilisez la vitesse normale \oplus lors de la spiralisation et toujours placez le contrôle de vitesse situé sur le dessus de l'appareil à basse vitesse.
10. Lorsque le légume ou fruit est complètement coupé, relâcher le contrôle de vitesse. Retirer le poussoir à aliments et enlever le morceau de légume qui demeure accroché. Couper cet aliment en petits morceaux et l'ajouter à votre repas.
11. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
12. Recueillir les aliments coupés dans le contenant.

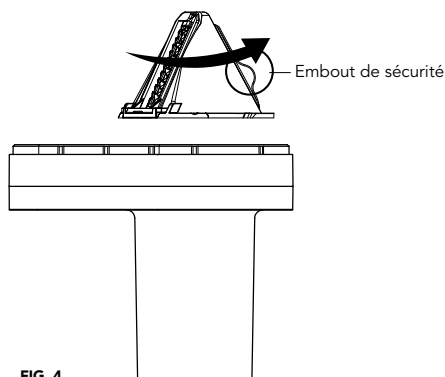


FIG. 4

CONSEILS PRATIQUES LÉGUMES ET FRUITS RECOMMANDÉS

- Toujours utiliser des légumes et des fruits fermes sans noyau ni pépins.
- Ne pas utiliser des légumes et des fruits trop mûrs ou trop mous. Ne jamais utiliser légumes cuits.
- Couper l'extrémité du fruit ou du légume en s'assurant que la surface est égale pour qu'elle puisse se fixer aisément au poussoir à aliments. Une surface inégale donnera de mauvais résultats.
- Toujours utiliser des aliments d'au moins 5 cm de diamètre.
- Un petit morceau de l'aliment restera dans le poussoir à aliment. Le couper en petits morceaux et l'ajouter à votre recette.
- Pour de meilleurs résultats, toujours placez le contrôle de vitesse à basse vitesse et utilisez la vitesse normale \oplus lors de la spiralisation.

FRUITS ET LÉGUMES RECOMMANDÉS*		
CONCOMBRE	PANAIS	TIGE DE BROCOLI
COURGETTE	DAÏKON	BETTERAVE
CAROTTE	PLANTAIN	CÉLERI-RAVE
POMME DE TERRE	POIRE	CHOU-RAVE
PATATE DOUCE	POMME	NAVET

* et plus encore

UTILISATION DU FOUET

(Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil)

NOTE : Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée ou une odeur légère pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations seulement.

NOTE : Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute sans interruption. Laisser reposer l'appareil 3 minutes entre chaque utilisation.

1. Insérer complètement le fouet dans l'adaptateur du fouet pour le fixer en place. (Fig. 5).

2. Insérer l'adaptateur du fouet dans le boîtier-moteur et tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre (Fig. 5).

NOTE : Faire une rotation dans le sens antihoraire afin de déloger le boîtier-moteur et l'adaptateur du fouet de l'unité principale (Fig. 1).

3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale de 120 V.

4. Le fouet peut être utilisé directement dans une casserole, un bol à mélanger ou dans le contenant gradué. Pour prévenir les éclaboussures, ne pas mettre en marche l'appareil avant que le fouet ne soit sous la surface de votre mélange.

NOTE : Ne pas utiliser le fouet dans une casserole antiadhésive, car le fouet pourrait endommager la surface antiadhésive.

5. En tenant dans une main la poignée en caoutchouc du mélangeur, appuyer sur la vitesse normal \oplus ou TURBO pour commencer à fouetter.

NOTE : Ajuster la vitesse du mélangeur en faisant tourner dans le sens horaire le contrôle de vitesse sur le dessus du mélangeur (Fig.3). Utiliser uniquement pour la vitesse normal \oplus . Le contrôle de vitesse n'a aucun effet lorsqu'il est utilisé avec la vitesse TURBO.

6. Une fois le mélange terminé, relâcher le contrôle de vitesse pour arrêter l'appareil.

7. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.

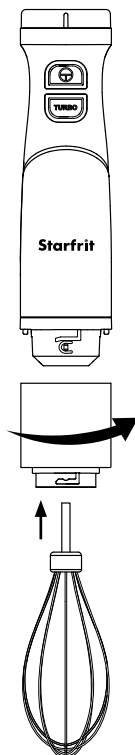


FIG. 5

CONSEILS PRATIQUES POUR L'ADAPTATEUR DE FOUET

- Ne pas immerger le mélangeur à main au-delà du fouet.
- Ne pas mettre en marche le mélangeur à main avant que le fouet ne soit sous la surface de votre mélange.
- Pour éviter les éclaboussures, ne pas retirer le mélangeur à main de votre mélange alors qu'il est en marche.
- Se rappeler que le niveau de mélange augmentera pendant l'opération et qu'il pourrait y avoir des renversements.
- Pour incorporer de l'air à votre mélange, toujours tenir le fouet juste sous la surface du mélange.
- Utiliser le fouet pour fouetter des œufs, de la crème, de la mousse, de la vinaigrette et de la mayonnaise.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : LES LAMES ET L'EMBOUIT DU POUSSOIR À ALIMENTS SONT TRANCHANTS, MANIPULER AVEC SOIN LORS DU NETTOYAGE. UTILISER UNE BROSSE POUR NETTOYER LES LAMES POUR PRÉVENIR LES BLESSURES. NE JAMAIS TOUCHER AUX LAMES AVEC LES MAINS. TOUJOURS MANIPULER LES LAMES À SPIRALES PAR L'EMBOUIT DE SÉCURITÉ.

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché et que les lames ne tournent plus avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil.

1. Désassembler le mélangeur de toutes ses pièces (Fig. 6).
2. Essuyer le boîtier-moteur et le couvercle (incluant l'adaptateur du fouet) avec un linge humide et assécher complètement.
NOTE : Ne pas immerger le boîtier-moteur, le couvercle (incluant l'adaptateur du fouet) le cordon d'alimentation et la fiche électrique dans un liquide quelconque ou mettre au lave-vaisselle.
3. Laver les autres accessoires dans une eau chaude savonneuse (le pied mélangeur, le poussoir d'aliments, les lames à spirales, le contenant et le fouet). Rincer et assécher complètement. Laver après chaque utilisation.
NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasif set d'éponges à récurer, car ils pourraient laisser des marques. **NE PAS** mettre au lave-vaisselle. **TOUJOURS** laver à la main.

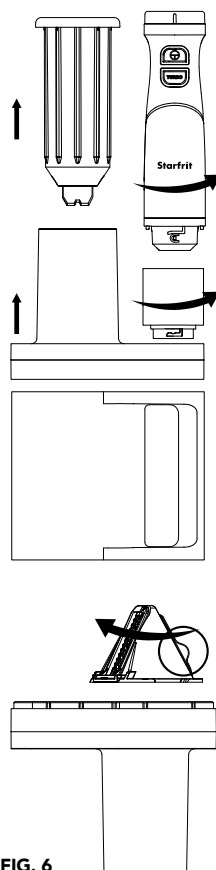


FIG. 6

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes : La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT. **La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrit. Toutes les décisions sont finales.**

RECETTES

SPAGHETTI DE COURGETTES AU POULET AVEC PESTO À L'AVOCAT

LAME : Lame à spirale fine

PORTIONS : 2-3 portions

INGRÉDIENTS:

4 courgettes
2 avocats mûrs
250 ml (1 tasse) basilic frais
3 gousses d'ail, hachées finement
30 ml (2 c. à table) de lime
125 ml (½ tasse) de parmesan râpé
125 ml (½ tasse) d'eau au besoin
Sel et poivre au goût
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
2 poitrines de poulet
Servir avec des quartiers de citron



PRÉPARATION:

1. Préparer et spiraliser les courgettes en utilisant le mélangeur à main 4-EN-1 de Starfrit en mode spiraliseur. (Voir la section UTILISATION EN MODE SPIRALISEUR). Enlever l'excès d'eau en épongeant avec une serviette en papier.
2. Déposer une poêle sur un feu moyen et y ajouter une cuillère à table d'huile d'olive. Cuire les courgettes pendant 2-3 minutes. Assaisonner avec du sel et poivre au goût. Attention de ne pas trop cuire les courgettes. Mettre de côté.
3. Couper le poulet en petits morceaux et faire cuire dans la même poêle. Assaisonner avec du sel et poivre au goût.
4. Dans un mélangeur, ajouter l'avocat, le basilic, l'ail, le jus de lime et le parmesan. Pulser les ingrédients pour obtenir une texture crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.
5. Dans un bol, mélanger les courgettes, le poulet et le pesto aux avocats. Mélanger doucement.
6. Servir avec des quartiers de citron et saupoudrer de parmesan.

POTAGE AUX CAROTTES ET AUX POIRES

ACCESSOIRE : Pied mélangeur

PORTIONS : 4 portions

INGRÉDIENTS :

6 grosses carottes (pelées et coupées en petits tronçons)
3 poires (pelées, épépinées et coupées en petits morceaux)
15 ml (1 c. à table) de beurre
15 ml (1 c. à table) de cassonade
750 ml (3 tasses) de bouillon de légumes
125 ml (1/2 tasse) de crème épaisse (35 %)
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION :

1. Faire fondre le beurre dans une poêle. Une fois le beurre fondu, ajouter la cassonade et mélanger jusqu'à sa dissolution.
2. Ajouter les morceaux de poires, remuer jusqu'à la caramélisation. Ajouter les carottes. Laisser cuire pendant 5 minutes.
3. Ajouter le bouillon de légumes, assaisonner de sel et de poivre au goût.
4. Laisser mijoter 15 à 20 minutes.
5. Utiliser le mélangeur à main 4-EN-1 de Starfrit avec le pied mélangeur pour mettre en purée la soupe. Ajouter la crème épaisse et mélanger. (Voir la section UTILISATION MÉLANGEUR À MAIN).



GRATIN AUX POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS

LAME : Lame à trancher

PORTIONS : 4 portions

INGRÉDIENTS :

60 ml (¼ tasse) beurre
1 oignon blanc, coupé en dés
2 gousses d'ail, hachées finement
60 ml (¼ tasse) farine
750 ml (3 tasses) lait
1 ml (¼ c. à table) muscade
6 pommes de terre (format moyen)
750 ml (3 tasses) d'épinards frais
500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella râpé
Sel et poivre au goût



PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 350°C.
2. Déposer une poêle sur un feu moyen. Faire fondre le beurre et dorer les oignons et l'ail. Incorporer la farine en remuant constamment, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Ajouter le lait et la muscade et continuer à remuer constamment pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe et mettre de côté.
3. Préparer et spiraler les pommes de terre en utilisant le mélangeur à main 4-EN-1 de Starfrit en mode spiraliseur. (Voir la section UTILISATION EN MODE SPIRALISEUR). Mettre de côté.
4. Beurrer un plat allant au four. Étaler les pommes de terre, verser la moitié de la béchamel. Ajouter les épinards, les pommes de terre et le reste de la béchamel.
5. Ajouter le fromage râpé et mettre au four pendant 30 minutes. Servir avec votre mélange de salade favorite.

TAPENADE AUX OLIVES

ACCESSOIRE : Pied mélangeur

PORTIONS : 2-3 portions

INGRÉDIENTS :

250 ml (1 tasse) Olives Kalamata dénoyautées
125 ml (½ tasse) huile d'olive
2 gousses d'ail, pelées
30 ml (2 c. à table) de jus de citron
15 ml (1 c. à table) câpres
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans le contenant gradué.
2. Utiliser le mélangeur à main 4-EN-1 de Starfrit avec le pied mélangeur pour pulser les ingrédients. Ajouter de l'huile d'olive au besoin. (Voir la section UTILISATION MÉLANGEUR À MAIN).



TREMPETTE AUX ARTICHAUTS ET AUX ÉPINARD

ACCESSOIRE : Pied mélangeur

PORTIONS : 2-3 portions

INGRÉDIENTS:

250 ml (1 tasse) cœurs d'artichauts en conserve, égouttés
250 ml (1 tasse) épinards congelés, décongelés et égouttés
250 ml (1 tasse) fromage cottage
125 ml (1/2 tasse) fromage parmesan
1 gousse d'ail, pelée
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION:

1. Ajouter tous les ingrédients dans le contenant gradué.
2. Utiliser le mélangeur à main 4-EN-1 de Starfrit avec le pied mélangeur pour pulser les ingrédients. Ajouter de l'huile d'olive au besoin. (Voir la section UTILISATION MÉLANGEUR À MAIN).



SMOOTHIE ANANAS BANANE

ACCESSOIRE : Pied mélangeur

PORTIONS: 1-2 portions

INGRÉDIENTS :

250 ml (1 tasse) ananas frais
1 banane, pelée
250 ml (1 tasse) lait de soya
5 ml (1 c. à thé) miel
15 ml (1c. à table) flocons de noix de coco

PRÉPARATION:

1. Ajouter tous les ingrédients dans le contenant gradué.
2. Utiliser le mélangeur à main 4-EN-1 de Starfrit avec le pied mélangeur pour pulser les ingrédients. (Voir la section UTILISATION MÉLANGEUR À MAIN).



MOUSSE AU CHOCOLAT

ACCESSOIRE : Fouet

PORTIONS : 4-6 portions

INGRÉDIENTS :

120 g de chocolat noir 70% coupé en morceaux
30 ml (2 c. à table) de beurre
4 œufs (blancs et jaunes séparés)
60 ml (1/4 de tasse) de sucre blanc

PRÉPARATION :

1. Faire fondre le chocolat ainsi que le beurre dans un bain-marie.
2. Utiliser le mélangeur à main 4-EN-1 de Starfrit avec l'accessoire fouet pour fouetter les blancs d'œufs à la vitesse TURBO jusqu'à l'obtention de pics fermes (Voir la section UTILISATION DU FOUET).
3. Dans un bol séparé, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
4. Ajouter le chocolat fondu dans le deuxième bol et remuer doucement à l'aide d'une spatule.
5. Incorporer les blancs d'œufs fouettés en pliant délicatement la préparation à l'aide d'une spatule.
6. Répartir la mousse dans des verrines individuelles. Réfrigérer 2 à 3 heures avant de servir.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024221	120	250	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales:

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, el enchufe o el cuerpo del motor en agua ni ningún otro líquido. Tan solo la sección de mezclado ha sido diseñada para sumergirse en agua u otros líquidos. No sumergir nunca ninguna otra pieza de esta unidad.
- B. Mantener al aparato fuera del alcance de niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- C. No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Favor de llamar al número de atención al cliente proporcionado en este manual.
- D. Desenchufar el aparato y asegurarse de que las cuchillas han dejado de moverse antes de desbloquearlo o retirar las cuchillas. Desenchufar el aparato antes de limpiarlo. Tirar directamente del cabezal del enchufe, no tirar del cable eléctrico.
- E. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- F. No usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- G. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- H. No permitir que el cable cuelgue (p. ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- I. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interior. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- J. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas. Siempre usar el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- K. No utilizar este aparato con otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado. No usar para moler carne. No usar para triturar hielo. No mezclar sustancias duras o secas.

- L. No intentar lonchear los alimentos a mano. Mantener las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras está en funcionamiento.
- M. El extremo del empujador de alimentos y las cuchillas están afilados. Manipular con cuidado.
- N. Asegurarse de que la cubierta está bien asegurada antes de poner el aparato en funcionamiento.
- O. Utilizar el empujador de alimentos incluido para empujar los alimentos hacia el interior del aparato. No utilizar nunca utensilios o los dedos para insertar los alimentos. Utilizar siempre las piezas y accesorios proporcionados, para evitar lesiones. Evitar el contacto con las partes móviles para evitar daños personales o daños al aparato.
- P. Para reducir el riesgo de lesiones, manejar/lavar siempre las cuchillas en espiral sujetándolas por la solapa de seguridad. Asegurarse de que las cuchillas está bien aseguradas antes de colocar la cubierta sobre el recipiente. Las cuchillas están AFILADAS. Manejarlas con cuidado al retirarlas, insertarlas o limpiarlas.
- Q. No operar el aparato durante más de 1 minuto seguido, y dejarlo reposar al menos 3 minutos entre ciclo y ciclo. No operar la batidora de mano mientras se están colocando/retirando alimentos en el empujador de alimentos.
- R. Asegurarse de soltar el control de velocidad y desenchufar el aparato antes de retirar la cubierta del recipiente. Asegurarse de que las cuchillas han dejado de girar antes de retirar la cubierta.
- S. Para mezclar líquidos calientes, utilizar un recipiente alto, o mezclar pequeñas cantidades a la vez para evitar derrames, salpicaduras y riesgos de quemaduras.
- T. NO utilizar el aparato en una cazuela anti-adherente, ya que las cuchillas podrían dañar el revestimiento anti-adherente.
- U. Retirar la sección de mezclado del cuerpo del motor antes de lavar las cuchillas.
- V. No enrollar el cable alrededor del aparato, ya que esto podría causar tensión en la parte del cable que se conecta al aparato y hacer que se deshilache y se rompa.
- W. NUNCA presionar el control de velocidad ni girar el selector de control de velocidad si no hay ningún accesorio insertado en el cuerpo del motor. No insertar nunca objetos foráneos en la ranura de acoplamiento situada en la parte inferior del cuerpo del motor.

NO OPERAR EL APARATO DURANTE MÁS DE 1 MINUTO SEGUIDO. DEJARLO REPOSAR AL MENOS 3 MINUTOS ENTRE CICLO Y CICLO.

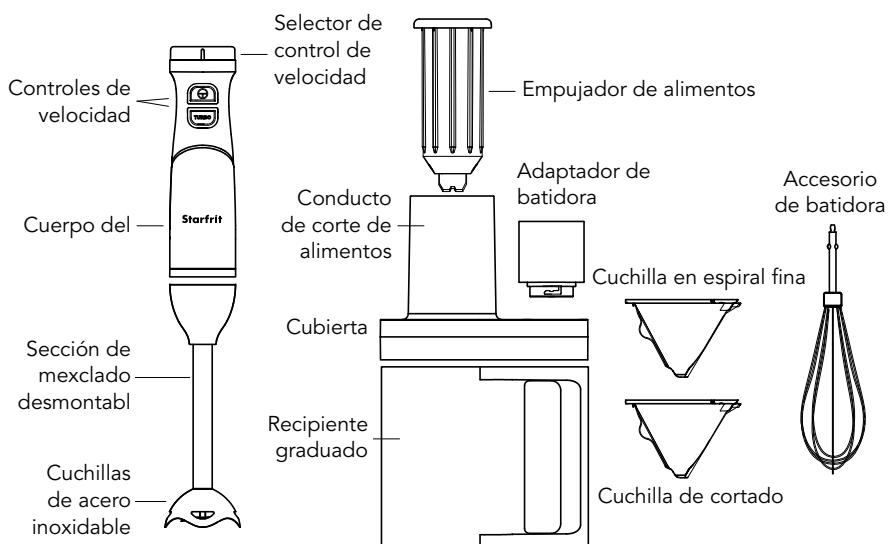
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO COMO REFERENCIA

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado. No intentar desactivar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de ningún modo. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica de CA o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Hay disponibles cables eléctricos más largos, que se pueden utilizar si se adoptan las medidas de precaución adecuadas:

- Reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento utilizando el cable UL o ETL más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- No usar un único alargador para operar más de un aparato.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños).
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.





ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

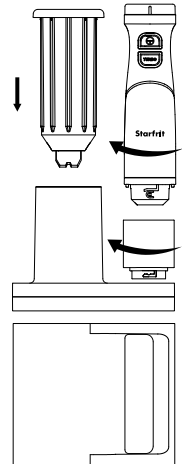
1. Retirar todas las partes y accesorios. Desechar el empaçado.
2. Limpiar el cuerpo del motor y la cubierta (incluyendo el adaptador de la varilla) con un paño húmedo y secar por completo.
NOTA: NO sumergir el cuerpo del motor, la cubierta (incluyendo el adaptador de la varilla), cable eléctrico o enchufe en líquido ni meterlo en el lavaplatos.
3. Lavar todos los accesorios en agua jabonosa caliente (empujador de alimentos, cuchillas en espiral, recipiente y varillas). Aclarar y secar por completo.
NOTA: No usar limpiadores abrasivos ni estropajos, ni cualquier otro objeto que pueda rayarlo.
NO meter en el lavaplatos. Lavar SIEMPRE a mano.

MONTAJE (Fig. 1)

(Leer las instrucciones antes de su uso)

ADVERTENCIA: EL EXTREMO DEL EMPUJADOR DE ALIMENTOS Y LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADOS. MANIPULAR CON CUIDADO.

1. Colocar la cubierta sobre el recipiente. Asegurarse de que queda plano.
2. Insertar el adaptador de batidora al lado del empujador de alimentos y girar en el sentido de las agujas del reloj hacia el icono  para que quede bien fijado.
3. Insertar el cuerpo del motor en el adaptador de la batidora y girar en el sentido de las agujas del reloj hacia el icono  para que quede bien fijado.
4. Insertar el empujador de alimentos e el conducto de corte de alimentos.



USO DE LA BATIDORA

(Leer las instrucciones antes de su uso)

ADVERTENCIA: EL EXTREMO DEL EMPUJADOR DE ALIMENTOS Y LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADOS. MANIPULAR CON CUIDADO. SUJETAR SIEMPRE LAS CUCHILLAS DE CORTE EN ESPIRAL CON LA PESTAÑA DE SEGURIDAD. NO UTILIZAR LOS DEDOS O UTENSILIOS PARA EMPUJAR LOS ALIMENTOS, USAR EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS PROPORCIONADO.

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. No pasará de nuevo una vez que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces.

NOTA: No operar el aparato durante más de 1 minuto seguido. Dejarlo reposar al menos 3 minutos entre ciclo y ciclo.

1. Insertar el cuerpo del motor en la parte superior de la sección de mezclado y girar en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic (Fig 2).
NOTA: Girar el cuerpo del motor en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla de la unidad principal (Fig 2).
2. Enchufar el cable en una toma de corriente de 120V AC.

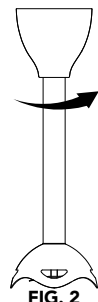
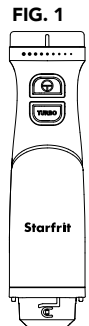


FIG. 2

3. La batidora de mano puede utilizarse directamente en una cacerola, cuenco o en el recipiente graduado. Para evitar salpicaduras, no activar la batidora hasta que las cuchillas estén bajo la superficie a mezclar.

NOTA: NO usar la batidora en un cazo anti-adherente, ya que la cuchilla podría dañar el recubrimiento anti-adherente.

4. Asiendo firmemente la manija recubierta de goma con una mano, presionar la velocidad NORMAL ⊕ TURBO para comenzar a mezclar.

NOTA: Ajustar la velocidad de mezclado rotando el selector de control de velocidad situado en la parte superior de la batidora en el sentido de las agujas del reloj. ÚNICAMENTE cuando se usa la velocidad NORMAL ⊕. El selector de control de velocidad no tendrá efecto cuando se está utilizando la velocidad TURBO (Fig. 3).

5. Una vez se hayan mezclado los alimentos, soltar el control de velocidad para parar el aparato.
6. Desenchufar el cable de la toma eléctrica.

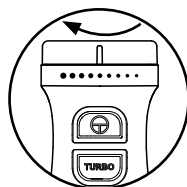


FIG. 3

CONSEJOS ÚTILES PARA EL MEZCLADO

- NO sumergir la batidora más allá del brazo de mezclado.
- NO activar la batidora hasta sumergir la sección de mezclado en los alimentos.
- Para evitar salpicaduras, no sacar la batidora de la mezcla mientras esté en funcionamiento.
- No dejar la batidora de pie en un cazo con contenidos calientes o en el fuego mientras esté en uso.
- No intentar mezclar pepitas de frutas, huesos o cualquier otro material duro, ya que podría dañar las cuchillas.
- Recordar que el nivel de los alimentos subirá cuando estén mezclados, y se puede derramar.
- Para recetas que incluyan hielo, utilizar hielo picado (no cubitos enteros) para obtener mejores resultados.
- Un movimiento ligero hacia arriba y abajo es siempre el mejor modo de mezclar y agregar ingredientes de manera uniforme.
- Utilizar para batidos, licuados, sopas, verduras y frutas cocinadas.
- Para obtener mejores resultados, no usar alimentos congelados.

USO DEL CORTADOR EN ESPIRAL


(Leer las instrucciones antes de su primer uso)


ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS Y EL EXTREMO DEL EMPUJADOR DE COMIDA ESTÁN AFILADOS. MANIPULAR CON CUIDADO. SUJETAR LAS CUCHILLAS DE CORTE EN ESPIRAL SIEMPRE POR LA PESTAÑA DE SEGURIDAD NUNCA USAR LOS DEDOS O UTENSILIOS PARA EMPUJAR LOS ALIMENTOS, UTILIZAR SIEMPRE EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS PROPORCIONADO.




NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. No pasará de nuevo una vez que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces.

NOTA: No operar el aparato durante más de 1 minuto seguido. Dejarlo reposar al menos 3 minutos entre ciclo y ciclo.

1. Retirar la cubierta del recipiente y volcarla hacia abajo. Con una mano, sujetar las partes que contienen la cuchilla y con la otra insertar la cuchilla de corte en

espiral sujetándola por la pestaña de seguridad, y girar en el sentido contrario a las agujas del reloj, hacia el icono  hasta que haga clic. (Fig. 4).

NOTA: Para evitar lesiones, sujetar siempre la cuchilla por la pestaña de seguridad. Para retirar la cuchilla de corte en espiral, sujetar las partes que contienen la cuchilla con una mano y con la otra la pestaña de seguridad y girarla en el sentido de las agujas del reloj hacia el icono .

2. Colocar la cubierta en el recipiente. Asegurarse de que esté plano antes de encender el aparato. (Fig.1).
3. Insertar el adaptador de batido al lado del empujador de alimentos y girarlo en el sentido de las agujas del reloj hacia el icono  para ajustarlo bien. (Fig.1).
4. Insertar el cuerpo del motor en el adaptador de batido y girarlo en el sentido de las agujas del reloj hacia el icono  para ajustarlo bien. (Fig.1).
5. Preparar las verduras/frutas, cortando los extremos (consultar la sección de consejos y recomendaciones).
6. Colocar los alimentos en el empujador de alimentos y asegurarse de que no están demasiado sueltos.
NOTA: Si los alimentos no caben en el conducto de corte de alimentos, cortarlos a la mitad o recortarlos un poco, hasta alcanzar el tamaño adecuado.
7. Insertar el empujador de alimentos en el conducto de corte de alimentos.
8. Enchufar el cable en una toma de corriente AC estándar de 120 voltios.
9. Con una mano, presionar el control de velocidad, y con la otra comenzar a empujar los alimentos hacia abajo, aplicando una leve presión constante.
NOTA: Para obtener los mejores resultados, colocar siempre el selector de control de velocidad a velocidad baja y utilizar la velocidad normal  para hacer cortes en espiral.
10. Cuando se hayan procesado las verduras/frutas, soltar el control de velocidad. Retirar el empujador de alimentos y sacar cualquier residuo que haya quedado en el empujador de alimentos. Cortar en pedazos pequeños y añadirlos al plato.
11. Desenchufar el cable de la toma eléctrica.
12. Recoger los alimentos procesados del recipiente.

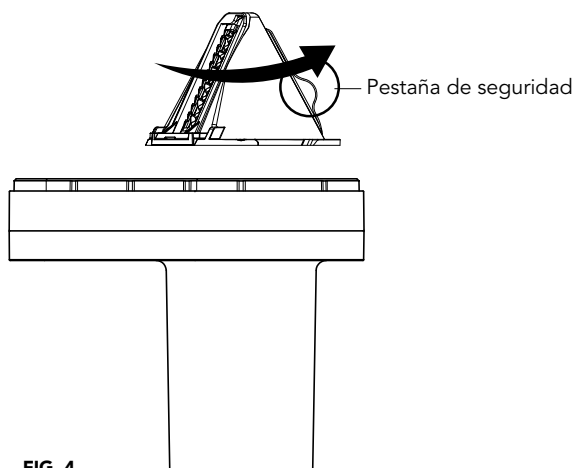


FIG. 4

CONSEJOS ÚTILES Y VERDURAS/FRUTAS RECOMENDADAS

- Utilizar siempre verduras/frutas firmes, sin semillas ni pepitas.
- No utilizar verduras/frutas demasiado maduras o blandas. No utilizar nunca verduras/frutas cocinadas.
- Cortar siempre los extremos de las verduras/frutas en plano. Los extremos desiguales no dan buenos resultados.
- Utilizar alimentos de al menos 5 cm de diámetro.
- Quedarán piezas pequeñas en el empujador de alimentos. Cortarlos en piezas más pequeñas y añadirlos a la receta.
- Para obtener los mejores resultados, colocar siempre el selector de control de velocidad a velocidad baja y utilizar la velocidad normal * para hacer cortes en espiral

FRUTAS / VERDURAS RECOMENDADAS*		
PEPINOS	CHIRIVÍAS	TALLOS DE BRÉCOL
CALABACITAS	DAIKON	REMOLACHAS
ZANAHORIAS	BANANOS	APIONABOS
PAPAS	PERAS	KOHLRABI
BATATAS	MANZANAS	NABOS

* ¡y muchos más!

USO DEL ACCESORIO DE BATIDO

(Leer las instrucciones antes de su primer uso)

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. No pasará de nuevo una vez que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces.

NOTA: No operar el aparato durante más de 1 minuto seguido. Dejarlo reposar al menos 3 minutos entre ciclo y ciclo.

1. Insertar el accesorio de batido en el adaptador de batido. Asegurarse de que se inserta hasta el fondo para que quede bien fijado (Fig. 5).
2. Insertar el adaptador de batido en el cuerpo del motor y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que haga clic (Fig. 5).
NOTA: Girar el cuerpo principal y adaptador de batido en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo de la unidad principal (Consultar Fig. 1 en orden inverso).
3. Enchufar el cable en una toma de corriente de 120V AC.
4. La batidora de mano puede utilizarse directamente en una cazuela, cuenco o en el recipiente graduado. Para evitar salpicaduras, no activar la batidora hasta que las cuchillas estén bajo la superficie a mezclar.
NOTA: NO usar la batidora en un cazo anti-adherente, ya que la cuchilla podría dañar el recubrimiento anti-adherente.
5. Asiendo firmemente la manija recubierta de goma con una mano, presionar la velocidad NORMAL ⊕ TURBO para comenzar a mezclar.
NOTA: Ajustar la velocidad de mezclado rotando el selector de control de velocidad situado en la parte superior de la batidora en el sentido de las agujas del reloj. ÚNICAMENTE cuando se usa la velocidad NORMAL ⊕. (Fig. 3).

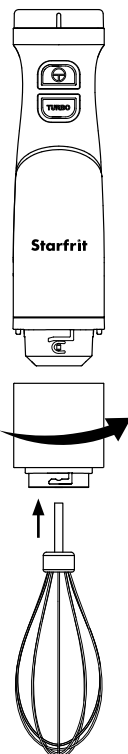


FIG. 5

- Una vez se hayan batido los alimentos, soltar el control de velocidad para parar el aparato.
- Desenchufar el cable de la toma eléctrica.

CONSEJOS ÚTILES PARA EL BATIDO

- NO sumergir la batidora más allá del brazo de mezclado.
- NO activar la batidora hasta sumergir la sección de mezclado en los alimentos.
- Para evitar salpicaduras, no sacar la batidora de la mezcla mientras esté en funcionamiento.
- Recordar que el nivel de los alimentos subirá cuando estén mezclados, y se puede derramar.
- Para introducir aire en una mezcla, mantener siempre la cuchilla justo debajo de la superficie de la mezcla.
- Utilizar para batir huevos, crema, mousse, vinagreta, aderezos y mayonesa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS Y EL EXTREMO DEL EMPUJADOR DE ALIMENTOS ESTÁN AFILADOS. MANIPULAR CON CUIDADO AL LIMPIARLOS. USAR UN CEPILLO PARA LIMPIAR LAS CUCHILLAS, PARA EVITAR LESIONES. NO TOCAR LAS CUCHILLAS CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS. SUJETAR SIEMPRE LAS CUCHILLAS DE CORTE EN ESPIRAL POR LA PESTAÑA DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la toma de corriente y asegurarse de que las cuchillas se han detenido antes de manipular o limpiar el aparato.

- Desmontar todas las piezas (fig.6).
- Limpiar el cuerpo del motor y la cubierta (incluyendo el adaptador de batido) con un paño húmedo y secar por completo.
NOTA: NO sumergir el cuerpo del motor, cubierta (incluyendo el adaptador de batido), cable eléctrico o enchufe en líquidos, ni meterlo en el lavaplatos.
- Limpiar el resto de los accesorios en agua jabonosa caliente (brazo de mezclado empujador de alimentos, cuchillas de corte en espiral, recipiente y batidor). Enjuagar y secar por completo. Limpiar después de cada uso.
NOTA: No usar limpiadores abrasivos ni estropajos, ni ningún otro objeto que pueda rayar. NO meter en el lavaplatos. Lavar SIEMPRE a mano.

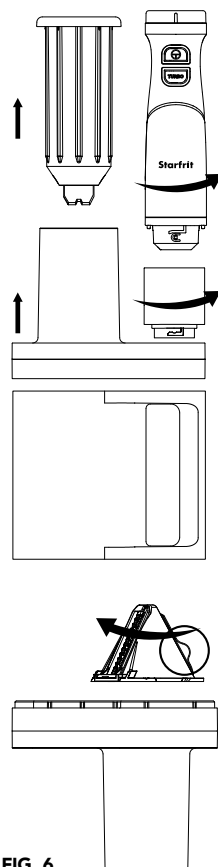


FIG. 6

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en el material y de fabricación, durante un (1) año a partir de la fecha de compra. Conservar el recibo original como prueba de compra. Las eventuales quejas deben presentarse durante el período de garantía.

El aparato será reparado, sustituido (parte o totalidad, cuchillas incluidas) o reembolsado a nuestra entera discreción. Gastos de envío pueden aplicarse.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni los daños provocados por las siguientes causas:

Uso negligente o mala utilización del aparato, como un accidente o la falta de limpiar el aparato de manera periódica, el uso con fines comerciales o la conexión con un sistema de voltaje o tensión inapropiado, también debido a no cumplir con las instrucciones de uso, el desmontaje, la reparación o alteración del aparato por alguien que no sea un representante oficial de STARFRIT.

La decisión respecto a la causa de los daños ocasionados al aparato son responsabilidad de STARFRIT. Todas las decisiones son definitivas.



RECETAS

ESPAGUETIS DE CALABACINES CON POLLO Y PESTO DE AGUACATE

HOJA: Cuchilla de corte en espiral fina

RACIONES: 2-3 raciones

INGREDIENTES:

- 4 calabacines
- 2 aguacates maduros
- 1 taza (250ml) de albahaca fresca
- 3 dientes de ajo, picados muy finos
- 2 cucharadas (30 ml) de lima
- 1/2 taza (125 ml) de queso parmesano rallado
- 1/2 taza (125 ml) de agua si es necesario
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 2 pechugas de pollo
- Servir con gajos de limón



PREPARACIÓN:

1. Cortar los calabacines en espiral usando la batidora de mano 4 EN 1 de Starfrit en modo de corte en espiral (Consultar la sección Uso de cortador en espiral). Retirar el agua sobrante con un papel absorbente.
2. En una sartén a fuego medio, añadir una cucharada de aceite de oliva. Cocinar los calabacines durante 2-3 minutos (no cocinarlos demasiado). Sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
3. Cocinar el pollo cortado en cubitos en la misma sartén. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Añadir el aguacate, albahaca, ajo, zumo de lima y queso parmesano en el recipiente graduado. Mezclar bien los ingredientes para obtener una textura cremosa. Añadir agua si es necesario.
5. En un cuenco, mezclar los calabacines, el pollo y el pesto de aguacate. Mezclar todo con suavidad.
6. Servir con gajos de limón y queso parmesano espolvoreado.

SOPA DE ZANAHORIA Y PERA

ACCESORIO: Brazo de mezclador

RACIONES: 4 raciones

INGREDIENTES:

- 6 zanahorias grandes (peladas y cortadas en pequeñas piezas)
- 3 peras (peladas, sin corazón y cortadas en pequeñas piezas)
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 700 ml de caldo de verduras
- 120 ml de crema espesa
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN:

1. Añadir la mantequilla al cazo. Cuando se haya derretido, añadir el azúcar y remover hasta que se haya disuelto por completo.
2. Añadir los pedazos de pera y remover hasta que se hayan caramelizado, y a continuación añadir las zanahorias cortadas. Dejar cocer durante unos 5 minutos.
3. Añadir el caldo de verduras y condimentar con sal y pimienta al gusto.
4. Dejar cocer a fuego lento unos 15 - 20 min.
5. Utilizar la batidora de mano 4 en 1 de Starfrit para convertir la sopa en crema. Añadir la crema espesa a la mezcla y remover (Consultar la sección USO DE LA BATIDORA).

GRATINADO DE PAPAS Y ESPINACAS

ACCESORIO: Cuchilla de corte

RACIONES: 4 raciones

INGREDIENTES:

- ¼ taza (60 ml) mantequilla
- 1 cebolla, picada fina
- 2 dientes de ajo, picados finos
- ¼ taza (62 ml) harina
- 3 tazas (750 ml) de leche
- ¼ cucharadita (1 ml) de nuez moscada
- 6 papas (medium)
- 3 tazas (750 ml) de espinacas frescas
- 2 tazas (500 ml) de queso mozzarella rallado
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 350°C.
2. Calentar una sartén grande a fuego medio-alto. Agregar la mantequilla y dorar la cebolla y el ajo. Añadir la harina y remover constantemente hasta obtener una pasta densa. Agregar la leche y remover de forma continua durante 2-3 minutos hasta que la salsa se espese. Añadir la nuez moscada y reservar.
3. Preparar y cortar en espiral las papas, utilizando su Batidora de mano 4 en 1 de Starfrit en modo de corte en espiral (Consultar la sección USO DEL CORTADOR EN ESPIRAL).
4. Untar con mantequilla el fondo de la fuente de horno. Colocar una capa de papas y verter la mitad de la mezcla de leche. Agregar las espinacas. Colocar otra capa de papas y la mezcla de leche.
5. Espolvorear el queso rallado por encima y meterlo en el horno 30 minutos.
6. Servir con su ensalada favorita.

PASTA DE ACEITUNAS

ACCESORIO: Brazo de mezclador

RACIONES: 2-3 raciones

INGREDIENTES:

- 1 taza (250 ml) de aceitunas kalamata sin hueso
- 1/2 taza (125 ml) de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, pelados
- 2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
- 1 cucharada (15 ml) de alcaparras
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Añadir todos los ingredientes en el recipiente graduado.
2. Utilizar la batidora de mano 4 EN 1 de Starfrit con el brazo mezclador para pulsar los ingredientes. Añadir aceite de oliva si se desea (Consultar la sección Uso de la batidora).



SALSA DE ALCACHOFAS Y ESPINACAS

ACCESORIO: Brazo de mezclador

RACIONES: 2-3 raciones

INGREDIENTES:

- 1 taza (250 ml) de corazones de alcachofa en conserva
- 1 taza (250 ml) de espinacas congeladas (descongeladas y escurridas)
- 1 taza (250 ml) de queso cottage
- 1/2 taza (125 ml) de queso parmesano
- 1 diente de ajo, pelado
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN:

1. Añadir todos los ingredientes en el recipiente graduado.
2. Utilizar la batidora de mano 4 EN 1 de Starfrit con el brazo mezclador para pulsar los ingredientes. Añadir aceite de oliva si se desea (Consultar la sección Uso de la batidora).

LICUADO DE PLÁTANO Y PIÑA

ACCESORIO: Brazo de mezclador

RACIONES: 1-2 raciones

INGREDIENTES:

- 1 taza (250 ml) de piña fresca
- 1 plátano, pelado
- 1 taza (250 ml) de leche de soja
- 1 cucharada (5 ml) de miel
- 1 cucharada (15 ml) de copos de coco



PREPARACIÓN:

1. Añadir todos los ingredientes en el recipiente graduado.
2. Utilizar la batidora de mano 4 EN 1 de Starfrit con el brazo de mezclador para pulsar los ingredientes (Consultar la sección Uso de la batidora).

MOUSSE DE CHOCOLATE

ACCESORIO: De batidora

RACIONES: 4-6 raciones

INGREDIENTES:

- 120 g de chocolate negro 70% cortado en trocitos
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1/4 de taza (60 ml) de azúcar



PREPARACIÓN:

1. Fundir el chocolate y la mantequilla al baño maría.
2. Utilizar la batidora de mano 4 EN 1 de Starfrit con el accesorio de batido para batir las claras a velocidad TURBO hasta que se formen picos firmes (Consultar la sección USO DEL ACCESORIO DE BATIDO).
3. En otro cuenco, batir las yemas y el azúcar.
4. Agregar el chocolate fundido en el segundo cuenco y remover suavemente con la ayuda de una espátula.
5. Incorporar las claras de huevo batidas doblando delicadamente la preparación con la ayuda de una espátula.
6. Repartir la mousse en tarrinas individuales. Refrigerar de 2 a 3 horas antes de servir.

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



www.facebook.com/starfrit

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**