

IMMERSION BLENDER
MÉLANGEUR À MAIN

GATHER. COOK. EAT. REPEAT.
RASSEMBLER. CUISINER. MANGER. RECOMMENCER.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against electrical shock, do not put the motor body, cord or electrical plug of this Immersion Blender in water or other liquid. 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 the motor body falls into liquid, remove immediately. Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off attachments and before cleaning.
  To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
  CAUTION: AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS. Touching the moving parts can cause serious injury.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped, or has been damaged in any way. Contact your retailer for information on inspection, repair or adjustments.
- **CAUTION:** Blades are SHARP. Handle the stainless-steel blending blade with care. Do not place your bare fingers inside the blade housing. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not use for other than intended use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

ALL USERS OF THIS APPLIANCE MUST READ AND UNDERSTAND THIS INSTRUCTION MANUAL BEFORE OPERATING OR CLEANING THIS APPLIANCE.

- If this appliance falls into or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER!**
- Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately STOP, then unplug the cord.
- **DO NOT USE THIS APPLIANCE FOR OTHER THAN ITS INTENDED USE.**
- **CAUTION: NEVER** process boiling liquids. Allow to cool first and use care when blending hot liquids. Fill a tall container no more than halfway, and process small quantities at a time to reduce spillage and avoid injury.
- Remove the shaft from the motor body before washing.
- If food becomes lodged around the blending blades, release either the (I) or (II) button. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before removing the blending shaft from the motor base. Use a spatula to dislodge or stir the food before continuing.
  CAUTION: Keep fingers away from blades as they are sharp.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

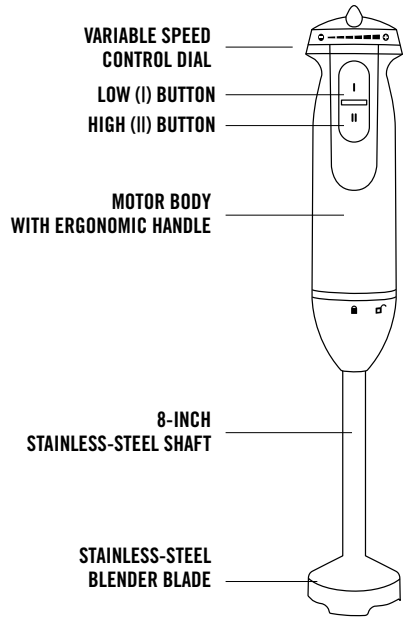
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming tangled or tripped over.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
  1) the marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type3-wire cord.
  3) the longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR IMMERSION BLENDER

Product may vary slightly from illustrations.



- **EXTRA-LONG ELECTRICAL CORD.** Enables you to blend soups and sauces directly in the saucepan (not shown).
- **VARIABLE SPEED CONTROL DIAL (1 – 5).** Use when slower speeds for blending, chopping, mincing, grinding, or whisking are needed.
- **LOW (I)** Button. Press and quickly release to PULSE. Turn the control dial to change speed. Hold for continuous low speed action. When the button is released, processing will STOP.
- **HIGH (II)** Button. Press and quickly release to PULSE. Hold for continuous high speed action. When the button is released, processing will STOP.
- **MOTOR BODY WITH ERGONOMIC HANDLE.** Easy to grip.
- **8-INCH STAINLESS-STEEL SHAFT** to reach inside deep vessels.
- **STAINLESS-STEEL BLENDER BLADE WITH BLADE HOUSING.** The housing partially covers the blade and keeps splashing to a minimum.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- ▫ Read all operating instructions carefully.
- ▫ Carefully unpack the Immersion Blender and attachments. Remove all packaging materials and any labels from the outer surfaces.
  CAUTION: Blades are SHARP. Handle the blade with care. Do not place your bare fingers inside the blade guard.
- ▫ Wipe the blender motor body with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry thoroughly with a soft absorbent cloth. Handle carefully.
- ▫ Wash the shaft by hand or in the top rack of your dishwasher.
- ▫ Dry thoroughly before use.
  CAUTION: To protect against electric shock, NEVER immerse the motor body or allow cord to come into contact with water or other liquids.

IMMERSION BLENDER

IMPORTANT: Always make sure the shaft is dry; keep the connection point free of moisture.

- ▫ Place the motor body and shaft on a flat, clean work area.
- ▫ Align the center (•) dot on the motor body with the shaft's UNLOCK (🔓) icon. (See Figure 1)
- ▫ Turn the shaft clockwise until the LOCK (🔒) icon is directly under the center (•) dot and both pieces are locked together. (See Figure 2)
- ▫ Plug the power-supply cord into a 120V AC electrical wall outlet.
- ▫ To process at slower speeds, turn the variable speed control dial at the top of the motor body to the desired speed (1 – 6).
  NOTE: To avoid splattering and over-processing, begin slower, then increase speed as needed.
- ▫ Place food to be processed into any tall cooking or mixing container.
- ▫ Insert the blending shaft deep into the bottom of the container. (See Figure 3)
- ▫ Press and quickly release either speed button for PULSE action.

Figure 1

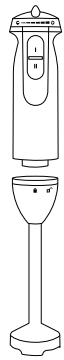


Figure 2

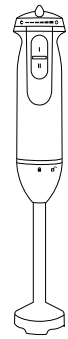
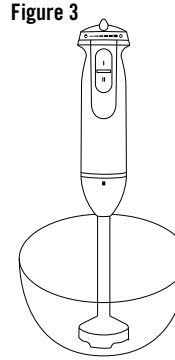


Figure 3



- Press and hold the top VARIABLE speed (I) button to blend at slower speeds. Increase speed setting by turning the variable speed control dial. When the button is released, blending will STOP.
- For a consistently fast speed, press and hold the HIGH speed (II) button. Blend ingredients with a gentle lift and lower motion.
- When the button is released, it will turn OFF.
  IMPORTANT: If food becomes lodged around the blending blade or the blade housing, release the speed button and unplug the blender. Turn to unlock and remove the shaft from the motor body. Use a long-handled kitchen brush to clear debris and rinse well under running water. Assemble unit and continue processing.
- When processing is complete and the blades are completely stopped, lift the blender out of the blending container. To avoid splattering, make sure the blade has completely stopped.
- Remove the plug from the electrical outlet.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Never immerse the power base, plug or cord in water or any other liquid.

- Always unplug the blender before cleaning.
- Rinse the shaft under warm running water after each use.
- If food becomes lodged around the blending blade or the blade housing, release the speed button and unplug the blender. Turn to unlock and remove the shaft from the motor body. Use a long-handled kitchen brush to clear debris and rinse well under running water.
  CAUTION: BLADE IS SHARP! Do not place your bare fingers near the blade.
- The shaft is top-rack dishwasher safe.
- Wipe the motor body with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
  WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BODY IN WATER

STORING INSTRUCTIONS

- Unplug and clean the blender and all parts. Then assemble the body to the shaft and store in its original box or in a clean, dry place.
- Never store the blender while the motor body is plugged in.
- Never wrap cord tightly around the appliance. Never place any stress on cord, especially where the cord enters the power base, as this could cause the cord to fray and break. Store in a clean, dry place.

IMMERSION BLENDER PROCESSING GUIDE

FOOD	ATTACHMENT	SPEED	PROCESSING TIME	ACTION
Milkshakes, Smoothies	Blender	Maximum	30 sec.	Use cold ingredients
Cocktails, Fruit Frappes	Blender	Mid to Maximum	30 sec.	Use cold ingredients
Soups, Dips, Baby Food	Blender	Mid to Maximum	30 sec. – 1 min.	Blend until smooth
Creamy Salad Dressings	Blender	Mid to Maximum	30 sec.	Blend until smooth

WARNING: This Immersion Blender is not designed to operate continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute before resuming. When processing dry, thick or heavy mixtures, never mix for more than 15 sec. Stop processing ingredients and stir by hand before continuing.
FREEZE MEATS PARTIALLY BEFORE PROCESSING to ensure chopped but not pulverized results.

RECIPES

ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP

- ▫ 2 Tbs. olive oil
- ▫ 2 Tbs. seasoned salt
- ▫ 2 Tbs. dry Italian seasoning
- ▫ 2 cups butternut squash, chopped into 1-in. chunks
- ▫ 1 cup carrots, (2-3) cut into chunks
- ▫ 1 poblano pepper
- ▫ 1/2 tsp ground allspice
- ▫ 1 cup almond milk
- ▫ 1/2 cup water
- ▫ 2 tsp organic maple syrup
- ▫ roasted squash seeds, for serving
- ▫ maple syrup, for serving

- ▫ Roast vegetables. Add butternut squash, carrots and poblano pepper to a large zipper bag. Add oil, salt and Italian seasoning to the bag. Close bag, mix and massage seasoned oil onto all veggies.
- ▫ Empty veggies onto a large roasting pan. Roast at 400°F for 20 minutes. Turning vegetables, continue to roast for 15 to 20 minutes or until squash and carrots are tender and caramelized.
- ▫ Prepare soup. Place roasted vegetables and the remaining ingredients into a medium soup pot. Heat on medium high until warm. Turn the heat OFF.
- ▫ Lock the blender shaft to the motor body. Insert the blender into bottom center of pot.
- ▫ Press and quickly release the HIGH speed (II) button to PULSE several times to begin.
- ▫ Press and hold the HIGH speed (II) button. Blend ingredients with a gentle lift and lower motion until the soup is pureed. If a thinner consistency is desired add water, 1/4 cup at a time.
- ▫ Serve soup with salted, roasted squash seeds and a drizzle of maple syrup.

Serves 2 - 3

RECIPES

ROASTED GARLIC AIOLI

- ▫ 1/2 tsp. sea salt
- ▫ 1/3 cup Mayonnaise
- ▫ 2 Tbs. freshly squeezed lemon juice
- ▫ 2 Tbs. grated Parmesan cheese
- ▫ 1/2 tps. Dijon mustard
- ▫ cayenne pepper, pinch
- ▫ 1/2 tps. Worcestershire sauce
- ▫ chopped fresh parsley, for garnish

- ▫ Roast garlic. Discard garlic head, then chop garlic cloves. Peel away excess skins. Center garlic on a 4-inch square piece of aluminum foil. Drizzle cloves lightly with olive oil and season with salt and pepper. Wrap garlic into a tight package. Roast at 380ºF for 35 to 40 minutes. Remove from oven and when cool enough to handle, squeeze the roasted garlic out of the skins into a mixing bowl.
- ▫ Prepare ailoi. Add the remaining ingredients to the mixing bowl.
- ▫ Lock the blender shaft to shaft to the motor body. Insert blender into bottom center of mixing bowl. Press and hold the HIGH speed (II) button and blend ingredients until the mixture has emulsified and the aioli is creamy smooth.
- ▫ Smear the aioli over toasted bread for steak, pork or chicken sandwiches. The creamy base makes a perfect condiment for dipping vegetables, steamed artichokes, cold shrimp or poached salmon.

WARRANTY

For **one year** from the date of purchase, the manufacturer guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following care instructions. This excludes damage from misuse or abuse. Minor imperfections and slight color variations are normal.

Should your appliance require repair or replacement, please contact the Consumer Service Department by phone at 1-866-832-4843 or visit www.sensioinc.com for return procedures and a return authorization number.

If the manufacturer confirms a defect and approves your claim, the manufacturer will repair or replace (free of charge) or refund the purchase price of the item.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Toujours respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des cafetières électriques, y compris celles-ci :

- **LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**
- Pour vous protéger des décharges électriques, ne placer en aucun cas la base du moteur, le cordon d'alimentation, ou le connecteur dans l'eau ou dans tout autre liquide. L'arbre à mélanger amovible de cet appareil est conçu pour être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Ne submerger aucune autre portion de cet appareil.
- Si la base du moteur tombe dans un liquide, l'en retirer immédiatement. Ne pas toucher au liquide avant d'avoir débranché l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque de maturité et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant le nettoyage. Pour le débrancher, agripper le connecteur et retirer de la prise électrique murale. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- **ATTENTION : ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PARTIES MOBILES.**
- Ne pas utiliser un appareil si le cordon d'alimentation ou le connecteur est endommagé ou si l'appareil fonctionne incorrectement, est échappé, ou a subi quelque dommage que ce soit. Communiquer avec le Service aux consommateurs du fabricant pour tout examen, réparation ou rajustement.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas utiliser pour une utilisation autre que l'utilisation voulue.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Éviter que le cordon d'alimentation n'entre en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER OU DE NETTOYER L'APPAREIL.

- Débrancher immédiatement l'appareil s'il tombe ou s'il est immergé accidentellement dans de l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas plonger la main dans l'eau!
- Ne pas utiliser l'appareil après sa chute ou son immersion dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant son utilisation, arrêtez-vous immédiatement, puis débranchez le cordon.
- **ATTENTION :** NE JAMAIS mélanger de liquides bouillants. Laisser d'abord refroidir le liquide et utiliser avec précautions lorsque les liquides sont chauds. Remplir un grand contenant au plus à la moitié et mélanger de petites quantités à la fois pour réduire les éclaboussures et éviter les blessures.
- **ATTENTION :** Les lames sont TRANCHANTES. Manipuler la lame à mélanger en acier inoxydable avec soin. Ne jamais mettre vos doigts nus dans le boîtier de la lame.
- Retirer le manche de 8 po en acier inoxydable de la base du moteur avant de le laver.
- Si des aliments se logent autour des lames du mélangeur, appuyez sur STOP pour éteindre le mélangeur. Puis débranchez le cordon. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement arrêtés avant de retirer le mange en acier inoxidable de la base du moteur. Utilisez une spatule pour déloger ou remuer la nourriture avant de continuer.
- **ATTENTION:** Gardez les doigts à l'écart des lames en acier inoxydable, car celles-ci sont tranchantes. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient tout en mélangeant pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur.

REMARQUES SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

REMARQUES SUR LE CORDON

- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
- Les longs cordons d'alimentation détachables ou les rallonges sont disponibles, cependant ils doivent être utilisés avec prudence.
- Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge sont utilisés ;
    1. Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation détachable ou la rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil;
    2. Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre; et
    3. Le long cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher.

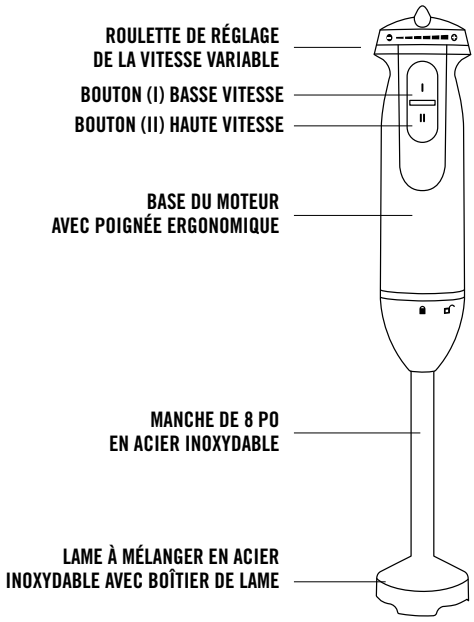
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MÉLANGEUR À MAIN

Le produit peut différer légèrement des illustrations.

CORDON D'ALIMENTATION EXTRA LONG. Vous permet de mélanger des soupes et des sauces directement dans le chaudron (pas illustré).



ROULETTE DE RÉGLAGE DE LA VITESSE VARIABLE (1 – 5). À utiliser lorsque des vitesses plus basses sont requises pour réduire en purée, couper, hacher, broyer ou fouetter.

BOUTON BASSE VITESSE (I). Appuyer sur ce bouton et le relâcher rapidement pour mélanger par IMPULSIONS. Tourner la roulette de réglage de la vitesse pour changer la vitesse. Maintenir enfoncé pour une basse vitesse continue. Lorsque le bouton est relâché, l'appareil S'ARRÊTE.

BOUTON HAUTE VITESSE (II). Appuyer sur ce bouton et le relâcher rapidement pour mélanger par IMPULSIONS. Maintenir enfoncé pour une haute vitesse continue. Lorsque le bouton est relâché, l'appareil S'ARRÊTE.

BASE DU MOTEUR AVEC POIGNÉE ERGONOMIQUE. Facile à tenir.

MANCHE DE 8 PO EN ACIER INOXYDABLE permettant d'atteindre le fond des contenants.

LAME DE MÉLANGEUR EN ACIER INOXYDABLE AVEC BOÎTIER À LAME. Le boîtier en acier recouvre partiellement la lame et réduit les éclaboussures au minimum.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lire toutes les instructions d'utilisation attentivement.
- Déballer avec précaution le mélangeur à main et les accessoires. Retirer tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes des surfaces extérieures.
  ATTENTION : Les lames sont TRANCHANTES. Manipuler la lame à mélanger en acier inoxydable avec soin. Ne pas mettre vos doigts nus dans le boîtier de la lame.
- Essuyer la base du moteur du mélangeur à main avec un chiffon humide propre pour éliminer toute saleté ou poussière. Sécher adéquatement avec un chiffon doux absorbant. Manipuler avec soin.
- Laver le manche en acier inoxydable à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Sécher complètement avant l'utilisation.
  ATTENTION : Pour vous protéger des décharges électriques, ne JAMAIS immerger la base du moteur du mélangeur à main ou laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.

MÉLANGEUR À MAIN

IMPORTANT : Toujours s'assurer que le manche en acier inoxydable est sec et qu'il n'y a pas d'humidité au point de connexion.

- Placer la base du moteur et le manche de 8 po en acier inoxydable sur une surface de travail plate et propre.
- Aligner le point (•) central de la base du moteur avec l'icône DÉVERROUILLER (🔓) du manche de 8 po en acier inoxydable. (Voir figure 1)
- Tourner le manche en sens horaire jusqu'à ce que l'icône VERROUILLER (🔒) soit placée directement sous le point (•) central et que les deux pièces soient verrouillées ensemble. (Voir figure 2)
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120 V CA.
- Pour utiliser à plus basse vitesse, tourner la roulette de réglage de la vitesse située dans le haut de la base du moteur à la vitesse souhaitée (1 à 6).
  IMPORTANT : Pour éviter les éclaboussures et de trop mélanger, commencer à plus basse vitesse, puis augmenter la vitesse au besoin.
- Placer la nourriture à mélanger dans un grand contenant de cuisson ou de mélange.
- Le manche du mélangeur doit atteindre le fond du contenant. (Voir figure 3)

Figure 1

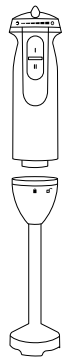


Figure 2

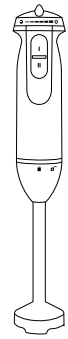
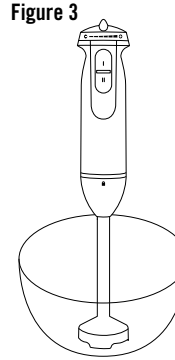


Figure 3



- Appuyer et relâcher rapidement un des boutons de vitesses pour mélanger par IMPULSIONS.
- Appuyer sur le bouton vitesse VARIABLE (I) et le maintenir enfoncé pour mélanger à des vitesses plus basses. Augmenter le réglage de la vitesse en tournant la roulette de réglage de la vitesse variable. Lorsque le bouton est relâché, l'appareil s'ARRÊTE.
- Pour une vitesse rapide et constante, appuyer sur le bouton (II) HAUTE VITESSE et le maintenir enfoncé. Mélanger les ingrédients avec un léger mouvement de haut en bas.
- Lorsque le bouton est relâché, le mélangeur à main s'ARRÊTE.
  IMPORTANT : Si des aliments se logent autour de la lame ou dans le boîtier de la lame, relâcher le bouton de vitesse et débrancher le mélangeur à main. Tourner le manche en acier inoxydable pour le déverrouiller et le retirer de la base du moteur. Utiliser une brosse de cuisine à long manche pour éliminer les débris et bien rincer sous l'eau. Assembler l'unité et reprendre le mélange.
- Lorsque le mélange est terminé et que les lames sont complètement immobiles, soulever le mélangeur à main du contenant de mélange.
  AVERTISSEMENT : Pour éviter les éclaboussures, s'assurer que la lame est complètement immobile.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN DE L'UTILISATEUR

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne pas essayer de réparer l'appareil vous-même. Communiquez avec un technicien de réparation d'appareils qualifié si le produit doit être réparé.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

ATTENTION : Ne jamais immerger la base du moteur, le connecteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

- Toujours débrancher le mélangeur avant de le nettoyer.
- Mélangeur à main : Rincer le manche de 8 po en acier inoxydable sous l'eau après chaque utilisation.
- Si des aliments se logent autour de la lame ou dans le boîtier de la lame, relâcher le bouton de vitesse et débrancher le mélangeur à main. Tourner le manche en acier inoxydable pour le déverrouiller et le retirer de la base du moteur. Utiliser une brosse de cuisine à long manche pour éliminer les débris et bien rincer sous l'eau.
  ATTENTION : LA LAME EST TRANCHANTE! Ne jamais mettre vos doigts nus près de la lame.
- Le manche de 8 po en acier inoxydable peut être lavé au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
- Essuyer la base du moteur avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher complètement.
  AVERTISSEMENT : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS L'EAU.

INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

- Débrancher et nettoyer le mélangeur à main ainsi que tous les accessoires.
- Assembler le corps du mélangeur à main au manche de 8 po en acier inoxydable.
- Ne jamais ranger le mélangeur à main pendant qu'il est branché.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Ne jamais étirer le cordon d'alimentation, en particulier là où il s'insère dans la base du moteur, car le cordon pourrait s'effilocher et se briser.
- Conserver le mélangeur à main dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.

GUIDE D'UTILISATION DU MÉLANGEUR À MAIN

INGRÉDIENT	ACCESSOIRE	VITESSE	DURÉE DE MÉLANGE	ACTION
Laits frappés, boissons frappées	Mélangeur	Maximale	30 sec.	Utiliser des ingrédients froids.
Cocktails, boissons frappées aux fruits	Mélangeur	Moyenne à maximale	30 sec.	Utiliser des ingrédients froids.
Soupes, trempettes, purées pour bébé	Mélangeur	Moyenne à maximale	30 sec. à 1 min.	Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
Vinaigrettes crémeuses	Mélangeur	Moyenne à maximale	30 sec.	Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

AVERTISSEMENT : Ce mélangeur à main n'est pas conçu pour fonctionner de façon continue durant plus d'une minute. Laisser le moteur reposer durant 1 minute avant de reprendre. Pour des mélanges secs, épais ou lourds, ne jamais mélanger plus de 15 secondes. Cesser le mélange et brasser à la main avant de poursuivre.

CONGELER PARTIELLEMENT LES VIANDES AVANT DE LES MÉLANGER pour obtenir une texture hachée et non pulvérisée.

RECETTES

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE RÔTIE

- ▫ 2 cuillères à table d'huile d'olive
- ▫ 2 cuillères à table de sel assaisonné
- ▫ 2 cuillères à table d'épices italiennes
- ▫ 2 tasses de courges musquées, coupées en morceaux de 1 po
- ▫ 1 tasse de carottes (2-3) coupées en morceaux
- ▫ 1 piment poblano
- ▫ 1/2 cuillère à thé de piment de la Jamaïque moulu
- ▫ 1 tasse de lait d'amande
- ▫ 1/2 tasse d'eau
- ▫ 2 cuillères à table de sirop d'érable biologique
- ▫ Graines de courges rôties, pour garnir
- ▫ Sirop d'érable, pour garnir

- ▫ Griller les légumes. Placer la courge musquée, les carottes et le piment poblano dans un grand sac de type « zip lock ».
- ▫ Ajouter l'huile, le sel et les épices italiennes. Fermer le sac, mélanger et bien enrober tous les légumes avec l'huile assaisonnée.
- ▫ Placer les légumes sur une plaque de cuisson. Cuire à 400 °F durant 20 minutes. Retourner les légumes. Poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les courges et les carottes soient caramélisées et qu'un couteau les pénètre facilement.
- ▫ Préparer la soupe. Placer les légumes grillés et le reste des ingrédients dans une marmite à soupe de taille moyenne. Chauffer à température moyenne à élevée jusqu'à ce que le mélange soit chaud. Éteindre le rond.
- ▫ Verrouiller le manche de 8 po en acier inoxydable à la base du moteur. Placer le mélangeur à main au centre, au fond de la marmite.
- ▫ Appuyer sur le bouton HAUTE VITESSE (II) et le relâcher rapidement à plusieurs reprises pour mélanger par IMPULSIONS d'abord.
- ▫ Appuyer sur le bouton (II) HAUTE VITESSE et le maintenir enfoncé. Mélanger les ingrédients avec un léger mouvement de haut en bas jusqu'à ce que la soupe soit réduite en purée. Pour une consistance moins épaisse, ajouter de l'eau, 1/4 tasse à la fois.
- ▫ Servir la soupe avec les graines de courges salées et rôties et un filet de sirop d'érable.

Portions : 2 - 3

RECETTES

SAUCE À L'AIL RÔTI

- ▫ 1/2 cuillère à thé de sel de mer
- ▫ 1/3 de tasse de mayonnaise entière à œuf complet (recette incluse)
- ▫ 2 cuillères à table de jus de citron fraîchement pressé
- ▫ 2 cuillères à table de fromage parmesan râpé
- ▫ 1/2 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- ▫ 1 pincée de poivre de cayenne
- ▫ 1/2 cuillère à thé de sauce Worcestershire, persil frais haché pour garnir

- ▫ Ail rôti. Couper et jeter les extrémités de l'ail pour exposer les gousses d'ail. Peler la pelure excédentaire. Placer l'ail au centre d'un morceau d'aluminium de 4 po x 4 po. Verser un filet d'huile d'olive sur les gousses d'ail et les assaisonner avec du sel et du poivre. Bien emballer l'ail dans le papier d'aluminium. Rôtir à 380 ºF durant 35 à 40 minutes. Retirer du four et laisser refroidir suffisamment pour pouvoir manipuler l'ail. Faire sortir l'ail rôti de la pelure et placer dans un bol à mélanger.
- ▫ Préparer la sauce. Ajouter les ingrédients restants dans le bol à mélanger.
- ▫ Verrouiller le manche de 8 po en acier inoxydable à la base du moteur. Placer le mélangeur à main au centre, au fond du bol à mélanger. Appuyer sur le bouton HAUTE VITESSE (II) et le maintenir enfoncé. HAUTE VITESSE (II). Mélanger les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit émulsifié et que la sauce à l'ail soit crémeuse et lisse.
- ▫ Étalez l'aïoli sur du pain grillé pour des sandwiches au steak, au porc ou au poulet. La base crémeuse est un condiment idéal pour y tremper des légumes, des artichauts cuits à la vapeur, des crevettes froides ou du saumon poché.

GARANTIE

Pendant une période d'**un an** à compter de la date d'achat, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer tout article défectueux en raison d'un défaut de matériel, de fabrication ou de mécanique, dans le cadre d'une utilisation normale conformément aux instructions d'entretien suivantes. Les dommages causés par un entretien inapproprié ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Les légères imperfections et les petites variations de couleurs sont normales.

Si votre appareil doit être réparé ou remplacé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 1 866 832-4843 ou visitez www.sensioinc.com pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d'autorisation de retour.

Si le fabricant confirme la défectuosité et approuve votre réclamation, le fabricant remplacera ou remplacera l'appareil (sans frais) ou vous remboursera le prix d'achat.

Developed for WILLIAMS SONOMA®. Conçu pour WILLIAMS SONOMA®.
© 2019 Williams-Sonoma, Inc. San Francisco, CA 94109 USA.
2 Grosvenor Street, Suite 201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.
Made in China. Fabriqué en Chine.
1-848-541-1262