

WILLIAMS-SONOMA



SIGNATURE TOUCH SERIES
APPAREIL DE CUISINE SIGNATURE

56-OZ BLENDER USER MANUAL

MANUEL D'UTILISATEUR POUR
LE MÉLANGEUR DE 1,7 L

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

▣ **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- ▣ to protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ▣ 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 appliance by a person responsible for their safety.
- ▣ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▣ This blender is not a toy. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- ▣ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.

CAUTION: AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.

- ▣ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- ▣ The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- ▣ Press **STOP** at any time to turn the blender OFF.
- ▣ Do not use outdoors.
- ▣ Do not let cord hang over edge of table or counter.
- ▣ Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
- ▣ Blades are sharp. Handle carefully. Use the jar's handle when moving the jar.
- ▣ Do not blend hot liquids.
- ▣ Never use the jar to process ingredients without the lid and measuring cap properly secured in place.
- ▣ Never place any blender attachments into a microwave oven.
- ▣ Keep hands and utensils out of the jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit.
- ▣ Keep hands, fingers, hair and clothing as well as spatulas and other utensils away from the jar during operation.
- ▣ The jar must be properly placed onto the motor base before operating appliance.
- ▣ If food becomes lodged around the blending blades, press **STOP** to turn the blender OFF. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before removing the blending jar from the motor base. Use a spatula to dislodge or stir the food before continuing.

CAUTION: Keep fingers away from stainless-steel blades as the blades are sharp.

- ▣ Flashing light indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
- ▣ A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- ▣ Always operate blender with cover in place.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- The cord to this appliance should be plugged into a 120V 3-prong plug electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately press **STOP** or press on the **ON/OFF switch** from the side of the unit, then unplug the cord.
Do not use or attempt to repair the malfunctioning 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.
- To reduce the risk of injury to persons or damage to property, never use this appliance in an unstable position.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not use if the jar is cracked or chipped.
IMPORTANT: Do not overfill beyond the jar's max line.
WARNING: To avoid spills, make sure the lid is properly locked in place on the jar with the measuring cap in position before pressing any function or cycle.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING 3-CONDUCTOR PLUG

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: The feet on the base of unit contain substances in the plastic, known as plasticizers, that may migrate to the finish of a tabletop or countertop. To prevent this, place non plastic coasters or placemats between the appliance and the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes or stains can appear.

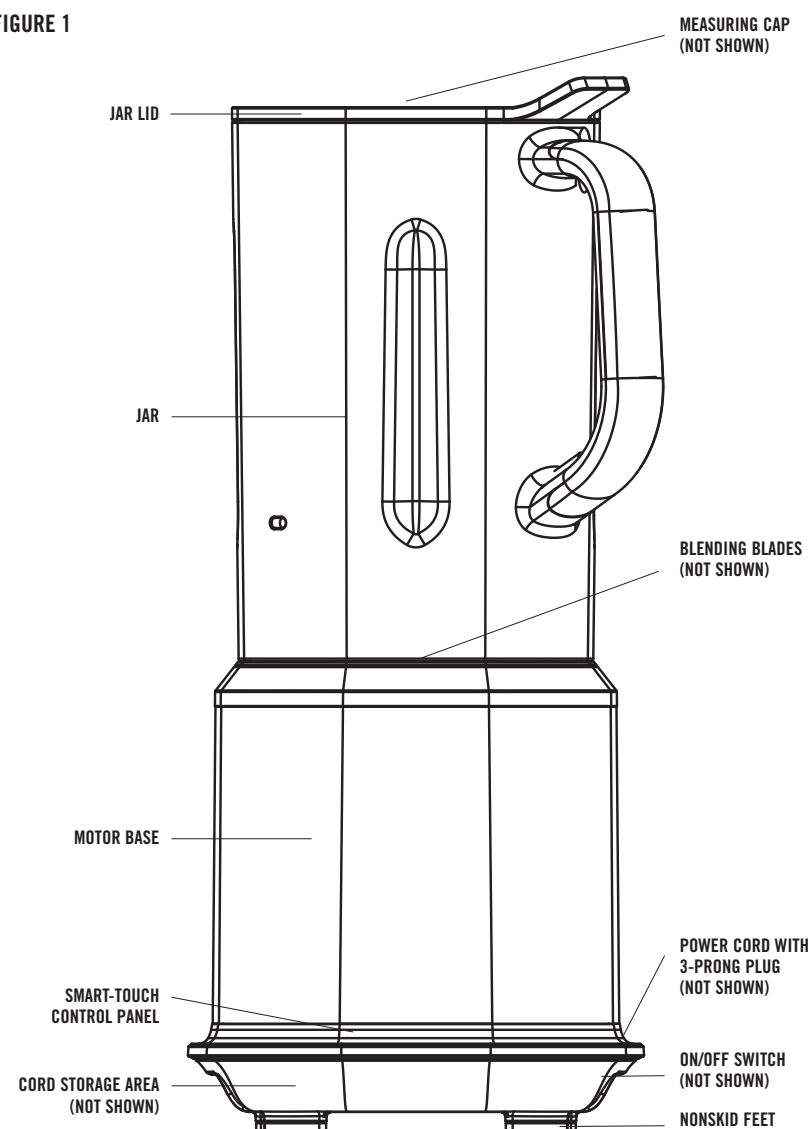
ELECTRIC POWER

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 BLENDER

Product may vary slightly from illustrations.

FIGURE 1

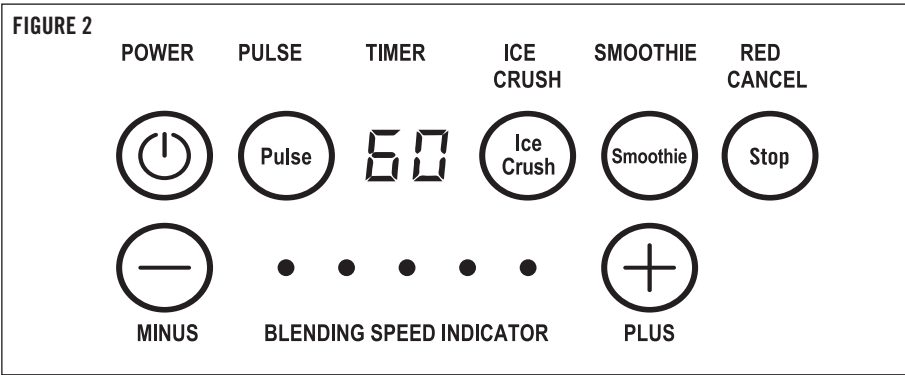


ON/OFF SWITCH

The **ON/OFF switch** is located on the right-hand side of the blender base. Once the blender is plugged in, press on the **ON/OFF switch** to activate the control panel.

SMART-TOUCH CONTROL PANEL

Intuitively designed, all functions illuminate and emit a beep when they are activated. Once operation has begun for a selected function, the smart-touch control panel displays only the options available within that function. When the blender is plugged in and the **ON/OFF switch** is turned ON, **POWER** will begin to slowly appear and then pulse slowly on and off. When **POWER** is pressed, a beep is emitted and the main menu (See Figure 2) will appear.



- **STOP CANCEL.** Press **STOP** at any time to turn the blender OFF.
- **Count Up/Down TIMER.**
- **(+) PLUS** increases speed from 1 to 5.
- **(-) MINUS** reduces speed from 5 to 1.
- **BLENDING SPEED INDICATOR**

Blending Speed	Setting
Low	•
Mix	••
Blend	•••
Purée	••••
High	•••••

- **PULSE**
Touch to initiate **PULSE** blending cycle for short bursts of maximum power. **PULSE** is activated as long as the smart-touch control is pressed. The **PULSE** function will cease once the smart-touch control has been released. The timer will display the number of pulses achieved.
NOTE: Ensure that the blades come to a full stop between pulses.
- **ICE CRUSH** begins at 60 seconds and counts down to 0.
- **SMOOTHIE** begins at 45 seconds and counts down to 0.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

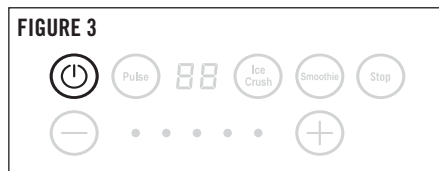
Carefully unpack the blender and remove all packaging materials. Check the contents to ensure that the jar, lid and measuring cap (See Figure 1) have been received in good condition.

WARNING: Do not touch blades. Blending blades are very sharp. Use extreme care when handling. Failure to do so can result in personal injury.

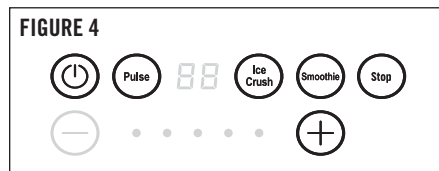
- Wash the blending jar, lid and measuring cap in warm, soapy water before first use. Follow the detailed instructions included in the “Care & Cleaning” section of this instruction manual. Rinse thoroughly.
- Wipe the motor base with a damp cloth.
WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

OPERATING OVERVIEW

- Place the motor base on a flat, clean, dry countertop or table.
- Make sure the unit is unplugged.
- Place the jar on the motor base securely, ensuring a proper fit.
- Add ingredients to the jar.
NOTE: When blending, foods or liquids tend to expand as they rise up the side of the blending jar.
Do not fill the jar past the MAX line.
WARNING: Pay close attention while processing. Never operate the blender when the jar is empty.
- Add the lid to the jar. Press down to seal and avoid spills, making sure the lid is secure and the cap is in place before beginning any operation.
- Plug the power cord into a 120V AC 3-prong electrical outlet. Press on the **ON/OFF switch** and **POWER** will begin to slowly appear and then pulse slowly on and off. (See Figure 3, **SLEEP Mode**). When **POWER** is pressed, a beep can be heard and the main menu will appear. (See Figure 4, Main Menu).



SLEEP MODE



MAIN MENU

- The measuring cap can be used to measure and add dry or liquid ingredients. Replace when done.

- Choose any function to begin blending.

IMPORTANT: Make sure the jar has been properly placed onto the motor base before blending.

If the jar is not placed onto the base, the blender will not operate and a beep will be emitted.

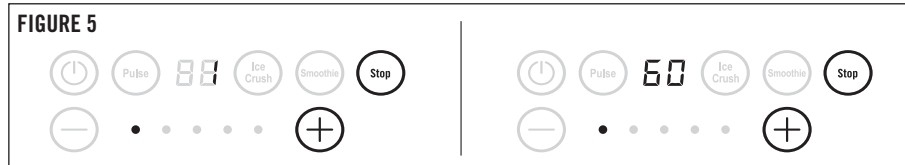
- Once blending has been completed, remove the lid from the jar. The spout makes pouring easy.

HINT! A small spatula is helpful for removing thick blended foods.

- Press on the **ON/OFF switch** and unplug the blender when not in use and before cleaning.

BLEND

- From the main menu, press **(+)** to **BLEND**. A beep can be heard to indicate that it is active. The **(+)** will remain illuminated and the blender will continuously blend at **1 (•) LOW speed**. This 60 second cycle will automatically stop once the full time has elapsed. The timer will display the elapsed time during the cycle. (See Figure 5). Press **STOP** at any time to stop the cycle.



- Begin processing at **1 (•) LOW** until ingredients are thoroughly combined. Press **(+)** to increase the speed. (See Figure 6). A beep can be heard as the **speed** lights display the current speed. Speeds can be changed while the blender is in operation — from **1 (•) LOW** to **2 (••) MIX** to **3 (•••) BLEND** to **4 (••••) PUREE** to **5 (•••••) HIGH** speed.

- Press **(-)** to reduce speed. Press **(+)** to increase to higher speeds as needed. (See Figure 7)



FIGURE 6



FIGURE 7

NOTE: Many ingredients can be processed in less than 30 seconds. If necessary, remove jar with lid attached and shake ingredients to redistribute.

IMPORTANT! Press **STOP** at any time to turn the blender OFF.

NOTE: After 30 seconds of inactivity, the smart-touch controls will fade and the blender will enter into **SLEEP** mode.

PULSE

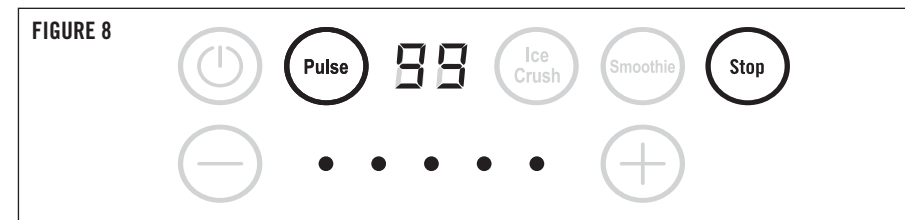


FIGURE 8

- From the main menu, press **PULSE**. A beep can be heard. The blender will **PULSE** at **5 (•••••) HIGH** speed until **PULSE** is released.

- **PULSE** will remain illuminated, **STOP** appears in the upper right, and the cycle count will track the number of PULSES from 1 to 99. (See Figure 8)

IMPORTANT! Press **STOP** at any time to turn the blender OFF.

NOTE: After 30 seconds of inactivity, the smart-touch controls will fade and the blender will enter into **SLEEP** mode.

ICE CRUSH

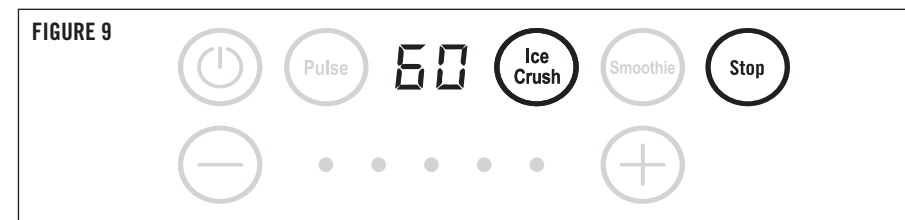


FIGURE 9

- This 60 second cycle crushes 12 large ice cubes.
For best results, remove ice cubes from freezer immediately before crushing.
- Make sure the measuring cap is in position on the lid. To prevent the unit from traveling across the working surface, it may be necessary to place one hand firmly on the lid to provide unit stability.
- From the main menu, press **ICE CRUSH**. A beep can be heard.
- The **COUNTDOWN TIMER** will remain illuminated, and once the cycle completes, the main menu will appear. (See Figure 9)

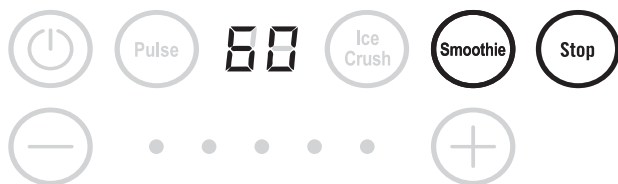
- Press **ICE CRUSH** again and continue to blend until the desired consistency has been reached.

IMPORTANT! When the desired consistency is achieved, press **STOP** at any time to turn the blender OFF.

NOTE: After 30 seconds of inactivity, the smart-touch controls will fade and the blender will enter into **SLEEP** mode.

SMOOTHIE

FIGURE 10



- This 60-second cycle blends a variety of ingredients into a perfect smoothie. For lots of delicious smoothie ideas, check out the recipe book (included).
- Place all ingredients into the jar.
- From the main menu, press **SMOOTHIE**. A beep will be emitted.
- The **COUNTDOWN TIMER** will remain illuminated, and once the cycle completes the main menu will appear. (See Figure 10)
- If desired consistency has not been reached, press **SMOOTHIE** again and continue to blend.
IMPORTANT! When the desired consistency is achieved, press STOP at any time to turn the blender OFF.

NOTE: After 30 seconds of inactivity, the smart-touch controls will fade and the blender will enter into **SLEEP** mode.

5 SPEED BLENDING CHART

KEY: 1 (●) **LOW** 2 (●●) **MIX** 3 (●●●) **BLEND** 4 (●●●●) **PURÉE** 5 (●●●●●) **HIGH**

This chart is intended as a general guide. Results may vary due to humidity, altitude, freshness of ingredients. Follow recipe instructions and adapt if needed.

NOTE: Use 1 (●) **LOW** speed to begin the blending process or whenever the recipe calls for slower speeds.

FUNCTION SELECTION GUIDE

Ingredient	Blending Function	Description
Pudding, Pie Filling, Custard	PULSE	Thick and creamy
Hard Cheeses	PULSE	Coarse to fine grind
Bread, Stale Bread, Crackers, Cookies (1/2 inch pieces, 1 cup batches)	PULSE	Coarse to fine crumbs
Raw Meat/Poultry/Fish	PULSE	Coarse to fine, burgers, sausage (chilled, not frozen)
Nuts (shelled, 1/2 cup or less at a time) Chopped Nuts for Baking	PULSE	Coarse to fine chopped nuts
Nuts (shelled, 1/2 cup or less at a time)	PULSE	Fine-ground nut flours, nut meals
Homemade Nut Flours, Meals, Nut Butter	—	Fresh preservative-free nut butters
Crush Ice (12 cubes)	ICE CRUSH	Coarse crush to snow
Frozen Cocktails	ICE CRUSH	Thick and slushy
Dips, Appetizers	ICE CRUSH	Auto program is perfect for leafy recipes
Smoothies, Drinks	Smoothie	Smooth, thick and creamy health drinks
Reconstitute Frozen Concentrated Juice	1 (●) LOW	Blended drinks
Mayonnaise, Salad Dressings, Salsas	1 (●) LOW	Thick and creamy, blended and emulsified
Omelets	1 (●) LOW	Light and fluffy
Nuts (1-1/2 cups)	2 (●●) MIX	Remove shells and fragments
Salads, Cakes, Nut Toppings	—	—
Bread, Cracker or Cookie Crumbs (1 cup)	2 (●●) MIX	—
Salad Dressings (2 cups)	3 (●●●) BLEND	Emulsify fresh herbs + ingredients.
Waffles or Pancakes (2 cups)	3 (●●●) BLEND	Prepare according to recipe instructions
Dessert Sauce, Fruit Soups (2 cups) Waffle or Pancake Toppings	3 (●●●) BLEND	Chunky fresh fruit
Almond Milk, Coconut Milk, Soy Milk	4 (●●●●) PUREE	Unfiltered for cooking, filtered for drinking
Fresh Fruit Drinks	4 (●●●●) PUREE	Thick and pulpy
Baby Food	4 (●●●●) PUREE	Smooth and creamy
Vegetable Purée	4 (●●●●) PUREE	Smooth and creamy
Creamy Soups	4 (●●●●) PUREE	Smooth and creamy
Cream, Egg Whites	5 (●●●●●) HIGH	Thick and frothy
Milk Shakes	5 (●●●●●) HIGH	Smooth and creamy

MAINTENANCE

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

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

- Unplug the blender before cleaning.
- Whenever possible, rinse jar, lid and measuring cap immediately after blending to make cleanup easier.
CAUTION: Use extreme care when cleaning the blending jar blades. Do not touch the blades with your fingers. **The blades are very sharp and can cause injury if touched.**
- For quick cleanups in between batches, fill the jar 1/4 full with clean, warm water and a small amount of dishwashing soap. Press **SMOOTHIE**. After 45 seconds, when the **SMOOTHIE** function is complete, the blender will turn OFF. Rinse jar and blades well. Rinse lid and measuring cap separately.
- If necessary, soak jar in soapy water for 10 to 15 minutes. Use a small nylon bristle brush to remove processed food from the blades and the blade area.
CAUTION: Never use rough scouring pads or abrasive cleansers on any plastic or metal parts as the surface may be damaged.
WARNING: The jar is NOT RECOMMENDED for the dishwasher. The lid and measuring cap are toprack dishwasher safe.
- The motor base may be wiped with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

STORING

- Unplug the blender before storing.
- Store in original box or in a clean, dry place.
- Never store the blender while it is hot or plugged in.
- Wrap the cord in the cord storage area located on the bottom of the base.
- Never wrap cord tightly around the appliance. Never place any stress on cord, especially where the cord enters the motor base, as this could cause the cord to fray and break.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
□ The blender motor rotates very slowly.	□ Jar is overloaded.	□ Remove some ingredients from the jar and continue blending. □ Add liquid to the jar and continue blending.
□ Ingredients are not mixing together well.	□ Thick or dense ingredients have fallen to the bottom.	□ If necessary, remove jar and shake ingredients to redistribute. Continue blending. □ If the purée is still not blended smooth, it may be necessary to add liquid to the jar and continue blending.
□ The blender has stopped operating and a beep can be heard.	□ Blades are jammed. A hard or fibrous ingredient, such as a chunk of carrot or celery can get stuck in the blade and prevent it from turning. □ The motor has overheated.	□ If food becomes lodged around the blending blades, press STOP to turn the blender OFF. Then unplug the cord. Make sure the motor and blades have completely stopped before removing the blending jar from the motor base. Use a spatula to dislodge or stir the food before continuing. If necessary, remove blending jar and follow the detailed instructions included in the “Care & Cleaning” section of this instruction manual. Rinse thoroughly. □ Allow the blender to rest for at least 5 minutes. Then replace the jar and continue blending.

RECIPES

SMOOTHIES

BANANA-PEANUT BUTTER SMOOTHIE

Prep Time: 10 minutes

Servings: 4

Ingredients:

- 2 ripe bananas, peeled and cut into thirds
- 1 1/2 cups non-fat milk
- 2 Tbs. protein powder
- 2 Tbs. honey or agave nectar
- 1 1/2 cups ice
- 1/2 cup creamy peanut butter

Directions:

In a blender, combine the bananas, peanut butter, milk, honey or agave nectar, protein powder and ice and purée until smooth. Pour into glasses and serve. Makes about 4 cups.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen

TROPICAL BERRY SMOOTHIE

Prep Time: 15 minutes

Servings: 4

Ingredients:

- 1 cup frozen strawberries
- 1 cup frozen mango chunks
- 1 Tbs. honey or agave nectar
- 1 cup frozen raspberries
- 2 cups fresh orange juice
- 1 Tbs. protein powder

Directions:

In a blender, combine the strawberries, raspberries, mango, orange juice, honey or agave nectar and protein powder and purée until smooth. Pour into glasses and serve. Makes about 4 cups.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen

RECIPES

CUCUMBER AND KALE SMOOTHIE

Prep Time: 10 minutes

Servings: 2

Ingredients:

- Juice of 1 lemon or lime
- 1 green apple, cored and coarsely chopped
- 1/2 cup (4 fl. oz./125 ml) lemonade
- 2 tsp. honey or agave nectar, or to taste
- 4 leaves romaine lettuce, coarsely chopped
- 1 cup (4 oz./125 g) ice
- 1 cucumber, coarsely chopped
- 4 cups of kale, stemmed and coarsely chopped
- Optional – add 1 Tbs. protein powder

Directions:

In a blender, combine all the ingredients in the order listed and cover with the lid. Increase speed slowly, from LOW to HIGH, until smooth, 1 to 2 minutes. Divide between two glasses and serve immediately. Serves 2.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen

PINEAPPLE-MANGO SMOOTHIE

Prep Time: 15 minutes

Servings: 4

Ingredients:

- 1 1/2 cups frozen pineapple chunks
- 2 1/2 cups fresh orange juice
- 1 1/2 cups frozen mango chunks
- 1 Tbs. protein powder

Directions:

In a blender, combine the mango, pineapple, orange juice and protein powder and purée until smooth. Pour into glasses and serve. Makes about 4 cups.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen

RECIPES

DIPS & SPREADS

HUMMUS

Prep Time: 20 minutes

Servings: 6

Ingredients:

- 1 Can chickpeas, drained and rinsed
- 4 Tbs. extra-virgin olive oil
- 1/4 tsp. ground cumin
- 4-5 garlic cloves, minced
- 2 tsp. chopped cilantro – to garnish
- 1/2 cup fresh lemon juice, plus more as needed
- 3/4 tsp. salt, plus more as needed
- Large pinch of paprika – if desired
- 1/2 cup tahini

Directions:

In blender, combine the chickpeas, the 1/2 cup lemon juice, the tahini, 3 Tbs. of the olive oil, the garlic, the 3/4 tsp. salt and the cumin. Process until a soft, creamy paste forms, adding a bit of water and lemon juice to loosen the texture, if necessary. Taste and add more lemon juice and salt, if needed.

Transfer the purée to a serving bowl and spread with the back of a spoon to form a shallow well. Drizzle with the remaining 1 Tbs. olive oil. Sprinkle with the cilantro and paprika (if desired).

Adapted from Williams-Sonoma Lifestyles Series, Small Plates, by Joanne Weir (Time-Life Books, 1998).

RECIPES

WHITE BEAN DIP WITH PITA

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 15 minutes

Servings: 6

Ingredients:

- 4 Tbs. olive oil
- 1 can (15 1/2 oz.) cannellini beans or white navy beans, drained and rinsed
- Freshly ground pepper, to taste
- 4 to 6 fresh sage leaves, finely chopped
- 1 shallot, very finely chopped
- 6 pita bread rounds, each cut into quarters
- 1 garlic clove, very finely chopped
- 2 tsp. fresh lemon juice
- 1 tsp. dried sage
- 1/4 tsp. salt

Directions:

Make the dip

Preheat an oven to 300°F.

In a small fry pan over medium-low heat, warm 1 Tbs. of the olive oil. Add fresh sage and garlic, stir and remove from the heat.

In a blender, combine the beans and shallot and blend until smooth. Transfer to a bowl and stir in the sautéed sage mixture, lemon juice, 1 Tbs. of the olive oil, the salt and pepper. Set aside to allow the flavors to come together.

Warm the pita

Place the pita quarters on a baking sheet and brush both sides lightly with the remaining 2 Tbs. olive oil. Sprinkle evenly with the dried sage. Transfer to the oven and heat until crisp and warmed through, about 10 minutes.

Place the toasted pita on a small platter and serve alongside the bowl of bean dip.

Makes about 2 cups dip and 24 pita triangles.

Adapted from Williams-Sonoma Food Made Fast Series, Small Plates, by Brigit L. Binns (Oxmoor House, 2007).

RECIPES

GUACAMOLE

Prep Time: 15 minutes

Servings: 3

Ingredients:

- 2 celery stalks, trimmed
- 1/2 tsp. chopped garlic
- 2 Tbs. water
- Kosher salt, to taste
- 4 ripe Hass avocados, pitted
- 1/4 cup (2 fl. oz./60 ml) fresh lemon or lime juice, or more as needed
- 2 tsp. minced Jalapeño
- 2 Tbs. minced fresh cilantro or parsley

Directions:

In a blender, combine the celery, garlic, water, and 1/2 tsp. salt. Purée until smooth.

Measure out 1/4 cup (2 fl. oz./60 ml) of the celery purée; discard the remaining celery purée or reserve for another use. It will keep in the refrigerator for up to 2 days.

Cut the avocados in half, remove the pits and scoop the flesh into a large bowl. Add the 1/4 cup celery purée, the lemon or lime juice, Jalapeño, cilantro or parsley and 2 tsp. salt. Using a large fork or potato masher, mash the ingredients until they are thoroughly combined but the mixture is not completely smooth. Taste and adjust the seasoning with more salt and lime juice. Serve immediately. Makes about 3 1/2 cups.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen.

RECIPES

GREEN GODDESS DIP

Prep Time: 20 minutes

Servings: 12

Ingredients:

- 2 Tbs. roughly chopped fresh chives
- 2 Tbs. roughly chopped fresh flat-leaf parsley
- 1 Tbs. roughly chopped fresh tarragon
- 2 Tbs. roughly chopped fresh basil
- 1 Tbs. roughly chopped fresh mint
- 2 or 3 anchovy fillets
- 1 shallot, roughly chopped
- 2 Tbs. fresh lemon juice
- 1/4 cup reduced fat mayonnaise
- 3/4 plain yogurt
- Potato chips for serving
- Crudités for serving

Directions:

In a blender combine the chives, parsley, tarragon, basil, mint, anchovies, shallot, lemon juice and reduced fat mayonnaise. Blend until smooth, about 1 minute or about 15 pulses.

Transfer the mixture to a bowl and stir in the plain yogurt. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 30 minutes or up to 3 days. Serve with potato chips and crudités for dipping. Makes about 1 1/2 cups.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen.

RECIPES

FROZEN DRINKS

STRAWBERRY DAIQUIRIS

Prep Time: 10 minutes

Servings: 4

Ingredients:

- 3/4 cup frozen strawberries
- Juice of 4 limes
- 1 cup light rum
- Ice cubes as needed
- 4 tsp. sugar
- 2 fresh strawberries with hulls intact, halved lengthwise, for garnish

Directions:

Select 4 cocktail glasses. In a blender, combine the frozen strawberries, rum, sugar and lime juice. Add ice to cover by 1 1/2 inches and process until liquefied. Pour into the glasses and garnish each glass with a strawberry half, resting it on the rim. Serve immediately. Serves 4.

Adapted from Williams-Sonoma Cocktail Parties, by Georgeanne Brennan (Free Press, 2006).

FROZEN GINGER MARGARITAS

Prep Time: 10 minutes

Servings: 4

Ingredients:

- 2 cups lemon and lime margarita mix
- 1 1/3 Lemon and Lime soda
- Sugar for rimming glasses (optional)
- 4 cups crushed ice
- 3/4 cup tequila
- 2 tsp. grated fresh ginger

Directions:

In a blender, combine the margarita mix, ice, lemon and lime soda, tequila and ginger and blend until smooth. Pour into margarita glasses rimmed with sugar. Serves 4.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen

RECIPES

SOUPS

CARROT GINGER SOUP

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 45 minutes

Servings: 4

Ingredients:

- 2 Tbs. olive oil
- 1 lb. (500 g) carrots (3 to 4 large carrots), peeled and cut into 1-inch (2.5-cm) pieces
- 2 Tbs. heavy cream
- 1 yellow onion, thinly sliced
- 2 garlic cloves, thinly sliced
- Crème fraîche for garnish
- 2-inch (5-cm) piece fresh ginger, peeled and thinly sliced
- 1 Yukon Gold potato, peeled and cut into 1-inch (2.5-cm) pieces
- Fresh flat-leaf parsley leaves for garnish
- 3 cups (24 fl. oz./750 ml) chicken broth, vegetable broth or water, plus more as needed
- Coarsely chopped toasted almonds for garnish (optional)
- Kosher salt and freshly ground pepper

Directions:

In a large saucepan over medium-low heat, warm the olive oil. Add the onion, garlic, ginger and a pinch of salt and cook, stirring frequently, until the onions begin to soften and turn translucent, about 5 minutes. Add the carrots, potato, another pinch of salt and a few grinds of pepper. Cook, stirring occasionally and adding a splash of water if the vegetables start to brown or stick to the bottom of the pan, until all of the vegetables are soft and falling apart, about 20 minutes. Add the broth and continue cooking for 20 minutes.

Let the soup cool completely. Working in batches, transfer the soup to a blender and purée, starting on low speed and slowly increasing the speed to high. Return the soup to the pan and stir in the cream. Stir in more broth if desired to reach the desired consistency and season the soup to taste with salt and pepper. Divide the soup among 4 bowls and garnish each serving with a dollop of crème fraîche. Sprinkle with the parsley and almonds and serve hot. Serves 4.

Developed by Williams-Sonoma Test Kitchen

RECIPES

ROASTED RED PEPPER PURÉE WITH SPICY CORN SALSA

Prep Time: 20 minutes

Cook Time: 35 minutes

Servings: 4 to 6

Ingredients:

For the red pepper purée:

- 2 Tbs. olive oil
- 1 small yellow onion, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 1 jar (24 oz./750 g) roasted red bell peppers, drained
- 1 russet potato, peeled and diced
- 4 cups (32 fl. oz./1 l) chicken broth or vegetable broth
- 1 Tbs. sour cream
- Salt and freshly ground pepper, to taste

For the spicy corn salsa:

- 1 Tbs. unsalted butter
- 1 Tbs. minced jalapeño
- 1 Tbs. thinly sliced green onion, white and tender green parts
- 1 cup (6 oz./185 g) fresh corn kernels (from about 2 ears), or 1 cup frozen corn
- Salt and freshly ground pepper, to taste

Directions:

In a large, heavy pot, warm the oil over medium-high heat. Add the onion and garlic and sauté until translucent, about 5 minutes. Add the roasted peppers and potato, stir to coat and cook for 3 minutes. Add the broth and bring to a boil. Reduce the heat to low and simmer until the potatoes are very tender, 25 to 30 minutes. Remove from the heat and let cool slightly.

Working in batches, purée the soup in a blender. Return to the pot, stir in the sour cream and season with salt and pepper.

Meanwhile, to make the salsa, melt the butter in a small frying pan over high heat. Add the jalapeño and green onion and cook, stirring constantly, until the butter begins to brown, about 2 minutes. Add the corn kernels, stir to combine and cook for 2 minutes. Season with salt and pepper to taste. Serve the soup topped with the corn salsa. Serves 4 to 6.

Adapted from Williams-Sonoma Soup of the Day (Weldon Owen, 2012), by Kate McMillan

RECIPES

BUTTERNUT SQUASH SOUP

Prep Time: 20 minutes

Cook Time: 3 hours

Servings: 8

Ingredients:

- 4 Tbs. (1/2 stick) unsalted butter
- 1 yellow onion, chopped
- 2-inch piece fresh ginger, peeled and grated
- 1/2 tsp. ground cinnamon (optional)
- 1/8 tsp. freshly grated nutmeg
- 2 butternut squash, about 4 lb. total, peeled and cut into chunks
- 1 Tbs. brown sugar
- 1/2 tsp. salt, plus more, to taste
- 1/4 tsp. freshly ground white pepper, plus more, to taste
- 4 cups vegetable broth
- 1/2 cup sour cream
- Chopped fresh chives

Directions:

Sauté the vegetables

In a fry pan over medium heat, melt the butter. Add the onion and sauté until softened, about 5 minutes. Add the ginger, cinnamon (optional) and nutmeg and sauté until fragrant, about 1 minute more.

Cook the soup

Put the squash chunks in a slow cooker and sprinkle with the brown sugar, the 1/2 tsp. salt and the 1/4 tsp. white pepper. Pour the contents of the fry pan over the squash and add the broth. Cover and cook on high for 3 hours or on low for 6 hours according to the manufacturer's instructions.

Finish the soup

Allow soup to cool completely. Using a blender and working in batches, process the squash mixture to a smooth purée. Return the soup to the slow cooker to keep warm until ready to serve. Adjust the seasonings with salt and white pepper. Ladle the soup into bowls, garnish each portion with a dollop of sour cream and a sprinkling of chives, and serve immediately. Serves 6 to 8.

Adapted from Williams-Sonoma Food Made Fast Series, Slow Cooker, by Norman Kolpas (Oxmoor House, 2007).

LIMITED WARRANTY ON WILLIAMS-SONOMA BRANDED ELECTRICS

NOTE: THIS LIMITED WARRANTY CONTAINS AN ARBITRATION CLAUSE AND CLASS ACTION WAIVER PROVISION. IT AFFECTS HOW DISPUTES BETWEEN YOU AND THE COMPANY ARE RESOLVED. BY PURCHASING A WILLIAMS-SONOMA BRANDED ELECTRONIC PRODUCT, YOU AGREE TO BE BOUND BY THIS ARBITRATION PROVISION. PLEASE READ IT AREFULLY.

Williams-Sonoma hereby warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Williams-Sonoma will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

EXCLUSIONS: The Limited Warranty does not cover normal wear of parts, or damage resulting from any of the following: negligent use of the product; use of improper voltage or current; improper routine maintenance; use contrary to the operating instructions; commercial use; or unauthorized service during the warranty period on conditions otherwise covered by the warranty. Also, the Limited Warranty does not cover damages caused by Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes. Repair or replacement of the product is the only remedy available under this Limited Warranty. Williams-Sonoma shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Other than as provided in this Limited Warranty, the product is being provided “as is.” Any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the Limited Warranty. However, some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-504-8004. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Williams-Sonoma. Products can be returned to a Williams-Sonoma store. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt.

ARBITRATION AGREEMENT & WAIVER OF CERTAIN RIGHTS: Mandatory, Bilateral, and Binding Arbitration: Please read this carefully. It affects your rights. You and the Company agree that any dispute, controversy, or claim arising out of or relating in any way to the Limited Warranty, including any dispute or claim as to the application, enforceability, scope, or interpretation of this agreement to arbitrate, shall be resolved only by final and binding, bilateral arbitration, except that (1) you may assert claims in small claims court if your claims qualify; and (2) this agreement to arbitrate does not include your or the Company's right to seek injunctive or other equitable relief in a court of competent jurisdiction pursuant to the Choice of Law & Jurisdiction provision below, to prevent the actual or threatened infringement, misappropriation, or violation of a party's copyrights, trademarks, trade secrets, patents, or other intellectual property rights. The Federal Arbitration Act, 9 U.S.C. § 1, *et seq.*, and federal arbitration law apply to this agreement and govern all questions as to whether a dispute is subject to arbitration. There is no judge or jury in arbitration, and court review of an arbitration award is limited. An arbitrator, however, can award on an individual basis the same damages and relief as a court (including injunctive and declaratory relief, or statutory damages), and must follow the terms of this Limited Warranty.

The term “Dispute” shall include any dispute, claim, or controversy between you and the Company regarding or relating to any aspect of this Limited Warranty, whether based in contract, statute, regulation, ordinance,

tort (including, but not limited to, fraud, misrepresentation, fraudulent inducement, negligence, or any other intentional tort), or any other legal or equitable theory. The term “Dispute” also includes, but is not limited to, any and all claims between you and the Company in any way related to or concerning this agreement and includes the applicability, enforceability, scope, or interpretation of this agreement to arbitrate. The term “Dispute” is to be given the broadest possible meaning that will be enforced.

DISPUTE NOTICE: Before initiating an arbitration, you and the Company each agree to first provide the other a written notice (“Notice of Dispute”), which shall contain: (a) a written description of the problem and relevant documents and supporting information; and (b) a statement of the specific relief sought. A Notice of Dispute can be (1) mailed to Williams-Sonoma, Inc. Legal Department, 3250 Van Ness Ave, San Francisco, CA 94109, (2) emailed to legal@wsgc.com, or (3) brought to the attention of the Company's Customer Service department at 1-877-504-8004. The Company will provide a Notice of Dispute to you via the mailing address or email address associated with your Account and/or billing information (the “Notice Address”).

You and the Company agree to make attempts to resolve the Dispute prior to commencing an arbitration and not to commence and arbitration proceeding until a 45-day post-notice resolution period expires. If an agreement cannot be reached within forty-five (45) days of receipt of the Notice of Dispute, you or the Company may commence an arbitration proceeding.

ARBITRATION PROCESS AND PROCEDURE: All controversies, claims, counterclaims, or other disputes arising between you and Williams-Sonoma, Inc. relating to this Limited Warranty (“Claim”) shall be submitted for binding arbitration in accordance with the Rules of the American Arbitration Association (“AAA Rules”). The arbitration will be heard and determined by a single arbitrator. The arbitrator's decision in any such arbitration will be final and binding upon the parties and may be enforced in any court of competent jurisdiction. The parties agree that the arbitration will be kept confidential and that the existence of the proceeding and any element of it (including, without limitation, any pleadings, briefs or other documents submitted or exchanged and any testimony or other oral submissions and awards) will not be disclosed beyond the arbitration proceedings, except as may lawfully be required in judicial proceedings relating to the arbitration or by applicable disclosure rules and regulations of securities regulatory authorities or other governmental agencies.

CLASS ACTION WAIVER: NEITHER YOU NOR THE COMPANY SHALL BE ENTITLED TO JOIN OR CONSOLIDATE DISPUTES BY OR AGAINST OTHER INDIVIDUALS OR ENTITIES, OR ARBITRATE ANY DISPUTE IN A REPRESENTATIVE CAPACITY, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, AS A REPRESENTATIVE MEMBER OF CLASS OR IN A PRIVATE ATTORNEY GENERAL CAPACITY, IN CONNECTION WITH ANY DISPUTE. Further, unless both you and the Company expressly agree otherwise, the arbitrator may not consolidate more than one person's claim. If this prohibition of class, representative, or consolidated arbitration is found to be unenforceable, then the entirety of this arbitration provision shall be null and void. If, for any reason, a claim proceeds in court rather than in arbitration, **we each waive our right to a jury trial.**

FEES: In the event you commence arbitration, after Williams-Sonoma receives notice that you have initiated arbitration, the Company will promptly reimburse you for your payment of the filing fee and the Company will pay any case management fees associated with the arbitration and the professional fees for the arbitrator's services.

CHOICE OF LAW & JURISDICTION: This Limited Warranty shall be interpreted, construed, enforced, and governed in all aspects in accordance with the exclusive jurisdiction and laws of California, without regard to conflict of law principles. Any suit, cause of action, or legal proceeding arising under or relating to this Limited Warranty that is not addressed through arbitration or in small claims court as provided above, shall be in the exclusive jurisdiction and venue of the state courts of California, situated in San Francisco County, California or the federal courts situated in the Northern District of California. You and Williams-Sonoma agree to submit to the personal jurisdiction of a state court located in San Francisco County, California or a United States District Court, Northern District of California for any actions which the parties retain the right to seek relief.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent être suivies en tout temps, notamment les suivantes :

▣ **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- ▣ pour vous protéger des décharges électriques, ne placer en aucun cas le cordon d'alimentation, le connecteur ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ▣ 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 attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- ▣ Ce mélangeur n'est pas un jouet. Les enfants doivent être supervisés pour éviter qu'ils ne jouent 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.

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. Contacter le Service aux consommateurs pour tout examen, réparation ou rajustement.
- ▣ L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- ▣ Appuyer sur **STOP** à tout moment pour éteindre le mélangeur.
- ▣ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▣ Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- ▣ Éviter que le cordon d'alimentation entre en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
- ▣ Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin. Utiliser la poignée du récipient pour le déplacer.
- ▣ Ne pas mélanger de liquides chauds.
- ▣ Ne jamais utiliser le récipient pour mélanger des ingrédients si le couvercle et le bouchon doseur ne sont pas bien en place.
- ▣ Ne jamais mettre les accessoires du mélangeur au four à micro-ondes.
- ▣ Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient pendant que l'appareil est en marche pour réduire les risques de blesser gravement les personnes ou d'endommager l'appareil.
- ▣ Garder les mains, les doigts, les cheveux et les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles loin du récipient lorsque l'appareil est en marche.
- ▣ Le récipient doit être correctement placé sur la base du moteur avant que l'appareil soit mis en marche.
- ▣ Si des aliments se logent autour des lames, appuyer sur **STOP** pour éteindre le mélangeur. Puis, débrancher le cordon d'alimentation. S'assurer que le moteur ait complètement arrêté de fonctionner et que les lames soient immobiles avant de retirer le récipient de la base du moteur. Utiliser une spatule pour déloger ou remuer les aliments avant de continuer.

ATTENTION : Garder les doigts loin des lames en acier inoxydable; ces lames sont tranchantes.

- ▣ La lumière clignotante indique que le mélangeur est prêt à être utilisé. Évitez tout contact involontaire avec l'écran tactile.
- ▣ Une spatule peut être utilisée mais seulement quand le mélangeur n'est pas en marche.
- ▣ Le couvercle doit être toujours en place avant d'utiliser le mélangeur.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES SUPPLEMENTAIRES

- ▣ Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
- ▣ Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut être branché qu'à une prise électrique de 120V à 3 broches.
- ▣ Si cet appareil commence à mal fonctionner alors qu'il est en marche, appuyer immédiatement sur **STOP**, appuyer immédiatement sur **STOP** ou sur l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** sur le côté de l'unité et ensuite débrancher. Ne pas utiliser ou tenter de réparer un appareil défectueux.
- ▣ Si cet appareil est échappé ou accidentellement immergé dans l'eau, le débrancher immédiatement.

Ne pas tenter de le récupérer dans l'eau!

- ▣ Ne pas utiliser cet appareil après qu'il ait été échappé ou immergé dans l'eau.
- ▣ Pour réduire les risques de blesser gravement les personnes ou d'endommager l'appareil, ne jamais utiliser cet appareil dans une position instable.
- ▣ Ne pas utiliser cet appareil pour une autre utilisation que celle à laquelle il est destiné.
- ▣ Ne pas utiliser si le récipient est fissuré ou écaillé.

IMPORTANT : Ne pas remplir le récipient au-delà de la ligne de remplissage maximal.

AVERTISSEMENT : Pour éviter les déversements, s'assurer que le couvercle est correctement verrouillé sur le récipient et que le bouchon doseur est en position avant d'appuyer sur un bouton de fonction ou de cycle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE À 3 BROCHES DONT UNE DE MISE À LA TERRE

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation de type mise à la terre à 3 fils (fiche à 3 broches). Cette fiche ne fonctionne qu'avec les prises électriques conçues pour recevoir les fiches à 3 broches. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer la fiche dans la prise, contacter un électricien pour remplacer la prise obsolète. Ne jamais tenter de retirer la broche de mise à la terre.

REMARQUES CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation court inclus a pour but de réduire les risques liés à l'emmêlement ou aux trébuchements pouvant résulter de l'utilisation d'un cordon long. Ne pas utiliser de rallonge électrique avec ce produit.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS

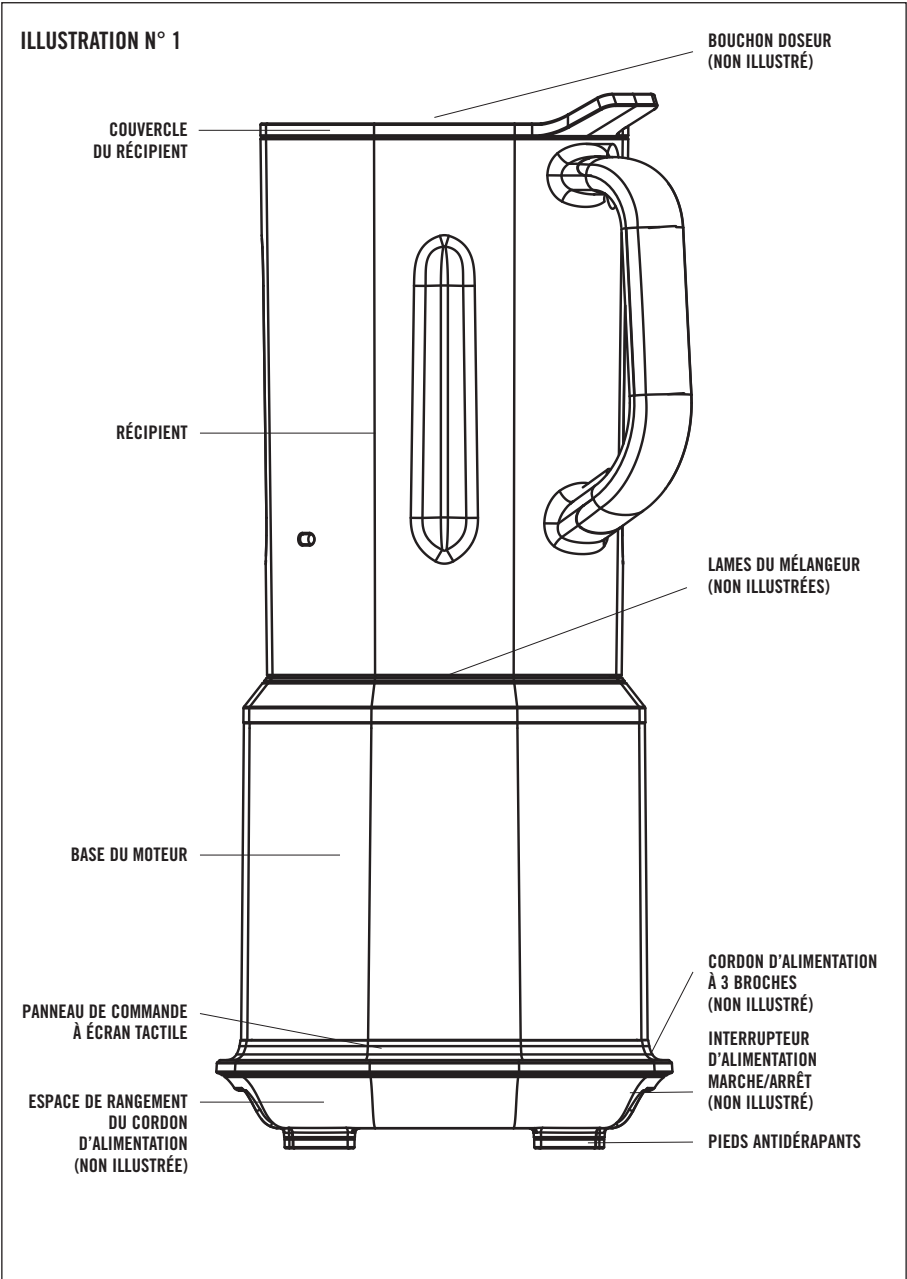
ATTENTION : Le plastique des pieds de la base de l'unité contient des substances connues sous le nom de plastifiants, qui peuvent déteindre sur les revêtements de comptoir ou de table. Pour éviter que cela se produise, placer un sous-verre ou un napperon en plastique entre l'appareil et le comptoir ou la table. Omettre de le faire pourrait entraîner le noircissement du revêtement et l'apparition d'imperfections ou de taches permanentes.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

DÉCOUVREZ VOTRE MÉLANGEUR

Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

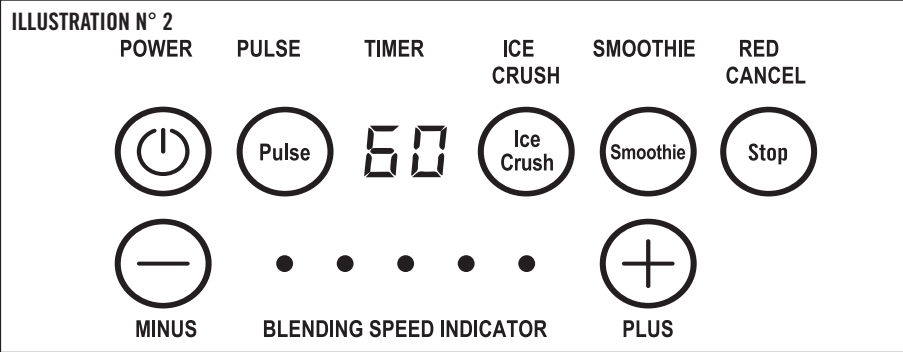


INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION MARCHÉ/ARRÊT

L'interrupteur d'alimentation **MARCHÉ/ARRÊT** se trouve sur le côté droit du socle-moteur du mélangeur. Lorsque le mélangeur est branché, appuyer sur l'interrupteur **MARCHÉ/ARRÊT** pour activer le panneau de commande.

PANNEAU DE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE

Toutes les fonctions du panneau conçu de manière intuitive s'illuminent et émettent un signal sonore lorsqu'elles sont activées. Une fois la fonction sélectionnée et l'opération en cours, le panneau de commande à écran tactile n'affiche que les options disponibles de la fonction choisie. Lorsque le mélangeur est branché, appuyez sur l'interrupteur **MARCHÉ/ARRÊT** sur le côté de l'unité, le bouton **POWER** commence à apparaître, puis clignote lentement. Lorsque le bouton **POWER** est enfoncé, un signal sonore est émis et le menu principal (Voir l'illustration n° 2) apparaît.



- ❑ **ARRÊTER LE MÉLANGEUR.** Appuyer sur **STOP** à tout moment pour éteindre le mélangeur.
- ❑ **MINUTERIE/COMPTE À REBOURS.**
- ❑ **(+) PLUS** augmente la vitesse de 1 à 5.
- ❑ **(-) MOINS** réduit la vitesse de 5 à 1.

INDICATEUR DE VITESSE

Vitesse de mélange	Réglage
Basse vitesse	•
Mélanger	••
Fouetter	•••
Réduire en purée	••••
Haute vitesse	•••••

- ❑ **PULSE (IMPULSION)**
Initie un cycle de mélange par courtes rafales à puissance maximale. La fonction **PULSE (IMPULSION)** est activée lorsque la touche **PULSE (IMPULSION)** est enfoncée. La fonction **PULSE (IMPULSION)** est désactivée lorsque la touche **PULSE (IMPULSION)** est relâchée. La minuterie affiche le nombre d'impulsions effectuées.

REMARQUE : Veiller à ce que les lames s'immobilisent complètement entre chaque impulsion.

- La fonction **ICE CRUSH (GLACE CONCASSÉE)** compte à rebours de 60 secondes à zéro.
- La fonction **SMOOTHIE (BOISSON FRAPPÉE)** compte à rebours de 45 secondes à zéro.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez soigneusement le mélangeur et retirez tout le matériel d'emballage. Vérifier le contenu et veiller à ce que le récipient, le couvercle et le bouchon doseur (Voir l'illustration n° 1) soient en bon état.

AVERTISSEMENT : Ne pas toucher les lames. Les lames sont très affûtées. Manipuler avec soin. Omettre de procéder avec soin peut entraîner des blessures.

- Laver le récipient, le couvercle et le bouchon doseur dans l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation. Suivre les instructions détaillées figurant dans la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel d'instruction. Rincer abondamment.
- Essuyer la base du moteur avec un chiffon humide.

AVERTISSEMENT : NE PAS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS L'EAU.

APERÇU DU FONCTIONNEMENT

- Placer la base du moteur sur une table ou un comptoir plat, propre et sec.
- S'assurer que l'appareil est débranché.
- Placer le récipient sur la base du moteur et veiller à qu'il soit bien fixé en place.
- Ajouter les ingrédients au récipient.

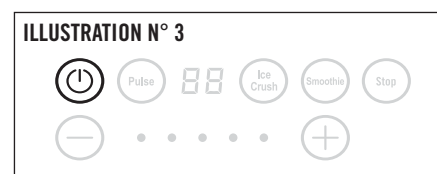
REMARQUE : Lorsque le mélangeur est en fonction, les aliments et les liquides ont tendance à monter sur les côtés du récipient.

Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximal du récipient.

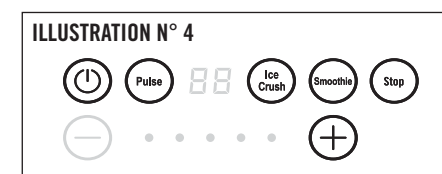
AVERTISSEMENT : Porter une attention particulière à l'appareil lorsqu'il est en fonction.

Ne jamais faire fonctionner le mélangeur lorsque le récipient est vide.

- Placer le couvercle sur le récipient. Appuyer sur le couvercle pour le sceller. Pour éviter les déversements, veiller à ce que le couvercle et le bouchon soient bien en place avant d'initier toute opération.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant à 3 fiches de 120 volts et appuyer sur l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** sur le côté de l'unité. Le bouton **POWER** commencera à apparaître, puis clignotera lentement. (Voir l'illustration n° 3, Mode **VEILLE**). Lorsque le bouton **POWER** est enfoncé, un signal sonore est émis et le menu principal apparaît. (Voir l'illustration n° 4, Menu principal)



MODE VEILLE

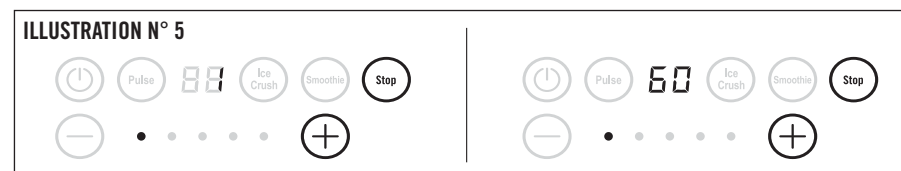


MENU PRINCIPAL

- Le bouchon doseur peut être utilisé pour mesurer et ajouter des ingrédients secs ou liquides. Remettre en place lorsque vous avez terminé.
- Choisir une fonction pour commencer à mélanger.
IMPORTANT : Toujours s'assurer que le récipient est correctement placé sur la base du moteur avant de choisir une fonction de mélange. **Si le récipient n'est pas placé sur la base, le mélangeur ne fonctionnera pas et un signal sonore sera émis.**
- Une fois le mélange terminé, retirer le couvercle du récipient. Verser facilement le contenu à l'aide du bec verseur.
CONSEIL! Une petite spatule peut être utile pour verser les mélanges plus épais.
- Appuyer sur l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** sur le côté de l'unité et débrancher le mélangeur lorsqu'il n'est pas en fonction et avant le nettoyage.

FOUETTER

- Dans le menu principal, appuyer sur (+) pour **FOUETTER**. Un signal sonore sera émis pour indiquer que la fonction a été activée. Le (+) restera allumé et le mélangeur mélangera à **1 (●) BASSE VITESSE**. Ce cycle de 60 secondes s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé. La minuterie affiche le temps écoulé pendant le cycle. Appuyer sur **STOP** à tout moment pour arrêter le cycle.



- Commencer à mélanger à **1 (●) BASSE VITESSE** jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Appuyer sur (+) pour augmenter la vitesse. (Voir l'illustration n° 6). Un signal sonore est émis alors que les lumières de vitesse affichent la vitesse actuelle. Les vitesses peuvent être changées pendant que le mélangeur est en marche, de **1 (●) BASSE VITESSE** à **2 (●●) MÉLANGER**, **3 (●●●) FOUETTER**, **4 (●●●●) RÉDUIRE EN PURÉE** et **5 (●●●●●) HAUTE VITESSE**.
- Appuyer sur (-) pour réduire la vitesse. Appuyer sur (+) pour augmenter la vitesse au besoin. (Voir l'illustration n° 7.)

ILLUSTRATION N° 6



REMARQUE : De nombreux ingrédients peuvent être mélangés en moins de 30 secondes. Au besoin, retirer le récipient, s'assurer que le couvercle est bien en place et secouer pour redistribuer les ingrédients.

IMPORTANT! Appuyer sur STOP à tout moment pour éteindre le mélangeur.

REMARQUE : Après 2 minutes d'inactivité, les commandes du panneau de contrôle s'éteindront et le mélangeur entrera en mode **VEILLE**.

PULSE (IMPULSION)

ILLUSTRATION N° 8



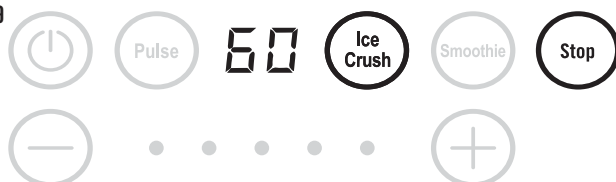
- Dans le menu principal, appuyer sur « **PULSE** ». Un signal sonore sera émis. L'appareil mélangera par **PULSE (IMPULSION)** à 5 (●●●●●) **HAUTE VITESSE** jusqu'à ce que le bouton « **PULSE** » soit relâché.
- Le bouton « **PULSE** » restera allumé, **STOP** apparaîtra en haut à droite, et le nombre de cycles indiquera le nombre d'impulsions (de 1 à 99). (Voir l'illustration n° 8.)

IMPORTANT! Appuyer sur STOP à tout moment pour éteindre le mélangeur.

REMARQUE : Après 2 minutes d'inactivité, les commandes du panneau de contrôle s'éteindront et le mélangeur entrera en mode **VEILLE**.

GLACE CONCASSÉE

ILLUSTRATION N° 9



- Ce cycle de 60 secondes peut concasser jusqu'à 12 gros cubes de glace.

Pour de meilleurs résultats, retirer les cubes de glace du congélateur immédiatement avant de les concasser.

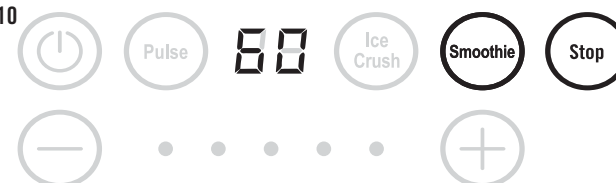
ILLUSTRATION N° 7



- S'assurer que le bouchon doseur est bien en place sur le couvercle. Pour éviter que l'appareil se déplace, il peut être nécessaire de placer une main fermement sur le couvercle pour assurer la stabilité de l'appareil.
 - Dans le menu principal, appuyer sur **ICE CRUSH (GLACE CONCASSÉE)**. Un signal sonore sera émis.
 - La **MINUTERIE À REBOURS** restera allumée et le menu principal apparaîtra une fois le cycle terminé. (Voir l'illustration n° 9.)
 - Appuyer sur **ICE CRUSH (GLACE CONCASSÉE)** à nouveau et continuer à mélanger jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.
- IMPORTANT! Appuyer sur STOP à tout moment pour éteindre le mélangeur.**
- REMARQUE :** Après 2 minutes d'inactivité, les commandes du panneau de contrôle s'éteindront et le mélangeur entrera en mode **VEILLE**.

SMOOTHIE (BOISSON FRAPPÉE)

ILLUSTRATION N° 10



- Ce cycle de 60 secondes mélange une variété d'ingrédients pour créer des boissons frappées parfaites. Consulter le livre de recettes ci-inclus pour obtenir des idées de délicieuses boissons frappées.
 - Placer tous les ingrédients dans le récipient.
 - Dans le menu principal, appuyer sur **SMOOTHIE (BOISSON FRAPPÉE)**. Un signal sonore sera émis.
 - La **MINUTERIE À REBOURS** restera allumée et le menu principal apparaîtra une fois le cycle terminé. (Voir l'illustration n° 10.)
 - Appuyer sur **SMOOTHIE (BOISSON FRAPPÉE)** à nouveau si le mélange n'a pas atteint la consistance désirée.
- IMPORTANT! Appuyer sur STOP à tout moment pour éteindre le mélangeur.**
- REMARQUE :** Après 2 minutes d'inactivité, les commandes du panneau de contrôle s'éteindront et le mélangeur entrera en mode **VEILLE**.

TABLEAU DE MÉLANGE À 5 VITESSES

CLÉ : 1 (●) **BASSE VITESSE**, 2 (●●) **MÉLANGER**, 3 (●●●) **FOUETTER**, 4 (●●●●) **RÉDUIRE EN PURÉE**, 5 (●●●●●) **HAUTE VITESSE**

Ce tableau a été conçu pour servir de guide. Les résultats peuvent varier selon l'humidité, l'altitude et la fraîcheur des ingrédients. Suivre les instructions de la recette et l'adapter au besoin.

REMARQUE : Utiliser 1 (●) **BASSE VITESSE** pour initier le processus de mélange ou lorsque la recette requiert un mélange à basse vitesse.

GUIDE DE SÉLECTION DE LA FONCTION

Ingrédient	Fonction de mélange	Texture
Flan, garniture pour tarte, crème anglaise	Pulse (Impulsion)	Épaisse et crémeuse
Fromages à pâte dure	Pulse (Impulsion)	Mouture grossière à fine
Pain, pain sec, craquelins, biscuits (morceaux de 1,25 cm [0,5 po] par lots de 250 ml [1 tasse])	Pulse (Impulsion)	Miettes grossières à fines
Viande/Volaille/Poisson cru	Pulse (Impulsion)	Grossière à fine, viande à burger ou à saucisse (réfrigérée, non congelée)
Noix (écalées, 125 ml [0,5 tasse] ou moins à la fois) Noix hachées pour la cuisson	Pulse (Impulsion)	Noix hachées grossièrement à finement
Noix (écalées, 125 ml [0,5 tasse] ou moins à la fois)	Pulse (Impulsion)	Farine de noix finement moulue
Farines ou beurres de noix faits maison	—	Beurre de noix frais sans agent de conservation
Glace (12 cubes)	Ice Crush (Glacé Concassé)	Concassement grossier à fin
Cocktails glacés	Ice Crush (Glacé Concassé)	Épaisse, de type barbotine
Tremettes, hors-d'œuvre	Ice Crush (Glacé Concassé)	Le programme Auto est parfait pour les recettes utilisant des légumes-feuilles
Boissons frappées et autres boissons	Smoothie (boisson frappée)	Lisse, épaisse et crémeuse
Jus congelé fait de concentré	1 (●) BASSE VITESSE	Boissons mélangées
Mayonnaise, vinaigrettes, salsas	1 (●) BASSE VITESSE	Épaisse et crémeuse, mélangée et émulsionnée
Omelettes	1 (●) BASSE VITESSE	Légère et moelleuse
Noix (355 ml [1,5 tasse])	2 (●●) MÉLANGER	Retirer les coquilles et les peaux
Garniture de noix pour salades et gâteaux	—	—
Chapelure de pain, de craquelins ou de biscuits (250 ml [1 tasse])	2 (●●) MÉLANGER	—
Vinaigrettes (500 ml [2 tasses])	3 (●●●) FOUETTER	Émulsionner les herbes et les ingrédients frais.
Gaufres ou crêpes (500 ml [2 tasses])	3 (●●●) FOUETTER	Préparer selon les directives de la recette
Sauce à dessert, soupes de fruits (500 ml [2 tasses]) Garnitures pour gaufres ou crêpes	3 (●●●) FOUETTER	Morceaux de fruits frais
Lait d'amande, lait de coco, lait de soja	4 (●●●●) RÉDUIRE EN PURÉE	Non filtré pour la cuisson, filtré pour boire
Boissons de fruits frais	4 (●●●●) RÉDUIRE EN PURÉE	Épaisse et pulpeuse
Purées pour bébé	4 (●●●●) RÉDUIRE EN PURÉE	Lisse et crémeuse
Purée de légumes	4 (●●●●) RÉDUIRE EN PURÉE	Lisse et crémeuse
Soupes crémeuses	4 (●●●●) RÉDUIRE EN PURÉE	Lisse et crémeuse
Crème, blancs d'œufs	5 (●●●●●) HAUTE VITESSE	Épaisse et mousseuse
Laits frappés	5 (●●●●●) HAUTE VITESSE	Lisse et crémeuse

RÉPARATIONS

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

- Débrancher le mélangeur avant de le nettoyer.
- Chaque fois que possible, rincer le récipient, le couvercle et le bouchon doseur immédiatement après l'utilisation pour faciliter le nettoyage.
ATTENTION : Manipuler les lames du mélangeur avec soin. Ne jamais toucher les lames avec vos doigts.
LES LAMES SONT TRÈS AFFÛTÉES ET PEUVENT CAUSER DES BLESSURES EN CAS DE CONTACT.
- Pour nettoyer le mélangeur rapidement entre deux lots, remplir le récipient au quart avec de l'eau chaude propre et une petite quantité de savon à vaisselle. Appuyer sur **SMOOTHIE** (boisson frappée). Au bout de 45 secondes, lorsque le cycle **SMOOTHIE** est terminé, le mélangeur s'éteint automatiquement. Bien rincer le récipient et les lames. Rincer le couvercle et bouchon doseur séparément.
- Au besoin, faire tremper le récipient dans l'eau savonneuse pendant 10 à 15 minutes. Utiliser une petite brosse à poils de nylon pour nettoyer les aliments incrustés sur et autour des lames.
ATTENTION : Ne jamais utiliser de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal; cela pourrait endommager la surface.
AVERTISSEMENT : Il n'est PAS RECOMMANDÉ de laver le récipient au lave-vaisselle. Le couvercle et le bouchon doseur sont lavables au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
- La base du moteur peut être essuyée avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher complètement.
AVERTISSEMENT : NE PAS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS L'EAU.

RANGEMENT

- Débrancher le mélangeur avant de le nettoyer.
- Conserver dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger le mélangeur pendant qu'il est chaud ou branché.
- Enrouler le fil dans l'espace de rangement du cordon d'alimentation située au bas de la base.
- 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'effiloche et se briser.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
□ Le moteur du mélangeur tourne très lentement.	□ Le récipient est surchargé.	□ Retirer quelques ingrédients du récipient et continuer à mélanger. □ Ajouter du liquide dans le récipient et continuer à mélanger.
□ Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	□ Des ingrédients épais ou denses sont tombés au fond du récipient.	□ Au besoin, retirer le récipient et le secouer pour redistribuer les ingrédients. Continuer à mélanger. □ Si la purée n'est toujours pas bien mélangée, il peut être nécessaire d'ajouter du liquide dans le récipient avant de continuer à mélanger.
□ Le mélangeur a cessé de fonctionner et un signal sonore se fait entendre.	□ Les lames sont coincées. Un ingrédient dur ou fibreux, comme un morceau de carotte ou de céleri, peut être coincé dans la lame et l'empêcher de tourner. □ Le moteur a surchauffé.	□ Si des aliments se logent autour des lames, appuyer sur STOP pour éteindre le mélangeur. Puis, débrancher le cordon d'alimentation. S'assurer que le moteur ait complètement arrêté de fonctionner et que les lames soient immobiles avant de retirer le récipient de la base du moteur. Utiliser une spatule pour déloger ou remuer les aliments avant de continuer. Au besoin, retirer le récipient et suivre les instructions détaillées figurant dans la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel d'instruction. Rincer abondamment. □ Laisser le mélangeur reposer pendant au moins 5 minutes. Remplacer le mélangeur et continuer à mélanger.

RECETTES

SMOOTHIES (BOISSONS FRAPPÉES)

BOISSON FRAPPÉE À LA BANANE ET AU BEURRE D'ARACHIDE

Temps de préparation : 10 minutes

Portions : 4

Ingrédients :

- 2 bananes mûres, pelées et coupées en trois
- 120 ml (0,5 tasse) de beurre d'arachide crémeux
- 355 ml (1,5 tasse) de lait écrémé
- 30 ml (2 c. à table) de poudre protéinée
- 30 ml (2 c. à table) de miel ou de sirop d'agave
- 355 ml (1,5 tasse) de glace

Préparation :

Dans le récipient du mélangeur, combiner les bananes, le beurre d'arachide, le lait, le miel ou le sirop d'agave, la poudre protéinée ainsi que la glace et réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser dans des verres et servir. Donne environ 1 L (4 tasses).

Cuisine Williams-Sonoma

BOISSON FRAPPÉE AUX PETITS FRUITS TROPICAUX

Temps de préparation : 15 minutes

Portions : 4

Ingrédients :

- 250 ml (1 tasse) de fraises surgelées
- 250 ml (1 tasse) de morceaux de mangue surgelée
- 15 ml (1 c. à table) de miel ou de sirop d'agave
- 250 ml (1 tasse) de framboises surgelées
- 500 ml (2 tasses) de jus d'orange frais
- 15 ml (1 c. à table) de poudre protéinée

Préparation :

Dans le récipient du mélangeur, combiner les fraises, les framboises, la mangue, le jus d'orange, le miel ou le sirop d'agave et la poudre protéinée et réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser dans des verres et servir. Donne environ 1 L (4 tasses).

Cuisine Williams-Sonoma

RECETTES

BOISSON FRAPPÉE AU CONCOMBRE ET AU CHOU FRISÉ

Temps de préparation : 10 minutes

Portions : 2

Ingrédients :

- Le jus de 1 citron ou de 1 lime
- 10 ml (2 c. à thé) de miel ou de sirop d'agave, ou au goût
- 1 concombre, haché grossièrement
- 1 pomme verte, évidée et hachée grossièrement
- 4 feuilles de laitue romaine, hachées grossièrement
- 4 tasses de chou frisé, tiges enlevées, hachées grossièrement
- 125 ml (0,5 tasse ou 4 oz liq.) de limonade
- 125 g (1 tasse ou 4 oz. liq.) de glace
- Facultatif : 15 ml (1 c. à table) de poudre protéinée

Préparation :

Verser tous les ingrédients dans le mélangeur, dans l'ordre indiqué, et refermer le couvercle. Réduire en purée en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à atteindre la vitesse élevée. Mélanger pendant 1 à 2 minutes. Verser dans 2 verres et servir immédiatement. Pour 2 personnes.

Cuisine d'essai de Williams-Sonoma

RECETTES

BOISSON FRAPPÉE À L'ANANAS ET À LA MANGUE

Temps de préparation : 15 minutes

Portions : 4

Ingrédients :

- 355 ml (1,5 tasse) de morceaux de mangue congelée
- 355 ml (1,5 tasse) de morceaux d'ananas congelé
- 600 ml (2,5 tasses) de jus d'orange frais
- 15 ml (1 c. à table) de poudre protéinée

Préparation :

Dans le récipient du mélangeur, combiner la mangue, l'ananas, le jus d'orange et la poudre protéinée et réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser dans des verres et servir. Donne environ 1 L (4 tasses).

Cuisine Williams-Sonoma

RECETTES

TREMPETTES ET TARTINADES

HOUMOUS

Temps de préparation : 20 minutes

Portions : 6

Ingrédients :

- | | | |
|--|---|---|
| □ 1 boîte de pois chiches, égouttés et rincés | □ 60 ml (4 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge | □ 1 ml (0,25 c. à thé) de cumin moulu |
| □ 125 ml (0,5 tasse) de jus de citron, ou plus au besoin | □ 4 ou 5 gousses d'ail, émincées | □ 10 ml (2 c. à thé) de coriandre hachée, pour garnir |
| □ 125 ml (0,5 tasse) de beurre de sésame | □ 4 ml (0,75 c. à thé) de sel ou plus, au besoin | □ Généreuse pincée de paprika, si désiré |

Préparation :

Dans le récipient du mélangeur, combiner les pois chiches, 120 ml (0,5 tasse) de jus de citron, le beurre de sésame, 45 ml (3 c. à table) d'huile d'olive, l'ail, 4 ml (0,75 c. à thé) de sel et le cumin. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et lisse, en ajoutant un peu d'eau et de jus de citron pour rendre la texture plus lisse, au besoin. Goûter et ajouter du jus de citron et du sel, au besoin.

Transférer la purée dans un bol de service et y creuser un puits peu profond avec le dos d'une cuillère. Verser en filet les 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive restants. Saupoudrer de coriandre et de paprika (si désiré). Servir avec un pain pita ou du pain croustillant chaud.

Recette adaptée du livre de cuisine de la série Williams-Sonoma Lifestyles, Small Plates, par Joanne Weir (Time-Life Books, 1998).

RECETTES

TREMPETTE AUX HARICOTS BLANCS AVEC PAIN PITA

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Portions : 6

Ingrédients :

- | | | |
|--|---|---|
| □ 60 ml (4 c. à table) d'huile d'olive | □ 1 boîte de 15,5 oz (440 g) de haricots blancs, égouttés et rincés | □ Poivre du moulin, au goût |
| □ 4 à 6 feuilles de sauge fraîches, hachées finement | □ 1 échalote, émincée finement | □ 6 tranches de pain pita, coupées en quartiers |
| □ 1 gousse d'ail, émincée finement | □ 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron frais | □ 5 ml (1 c. à thé) de sauge séchée |
| | □ 1 ml (0,25 c. à thé) de sel | |

Préparation :

Préparer la trempette

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

Faire chauffer 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive dans une petite poêle à frire à feu moyen-doux. Ajouter la sauge fraîche et l'ail, mélanger et retirer du feu.

Dans le récipient du mélangeur, combiner les haricots et l'échalote puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Transférer dans un bol et incorporer le mélange de sauge sautée, le jus de citron, 1 cuillère à table d'huile d'olive, le sel et le poivre. Réserver pour permettre aux saveurs de se marier.

Réchauffer le pain pita

Placer les quarts de pita sur une plaque à pâtisserie et badigeonner les deux côtés légèrement avec les 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive restants. Saupoudrer uniformément la sauge séchée. Transférer au four et réchauffer jusqu'à ce que le pain soit croustillant et chaud, environ 10 minutes.

Placer le pain pita grillé sur un petit plat et servir avec le bol de trempette aux haricots.

Donne environ 500 ml (2 tasses) de trempette et 24 triangles de pain pita.

Adapté de Small Plates, de Brigit L. Binns (Oxmoor House, 2007), un livre de la collection Food Made Fast de Williams-Sonoma.

RECETTES

GUACAMOLE

Temps de préparation : 15 minutes

Portions : 3

Ingrédients :

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| □ 2 branches de céleri, parées | □ 4 avocats Hass mûrs, dénoyautés | □ 10 ml (2 c. à thé) de piment jalapeno, émincé |
| □ 2 ml (0,5 c. à thé) d'ail émincé | | |
| □ 30 ml (2 c. à table) d'eau | □ 60 ml (0,25 tasse ou 2 oz liq) de jus de citron ou de lime frais, ou plus au besoin | □ 30 ml (2 c. à table) de coriandre ou de persil frais, ciselé |
| □ Sel cacher, au goût | | |

Préparation :

Dans le récipient du mélangeur, combiner le céleri, l'ail, l'eau et 2 ml (0,5 c. à thé) de sel.

Réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Mesurer 60 ml (0,25 tasse ou 2 oz liq.) de la purée de céleri; jeter la purée restante ou la conserver pour une autre utilisation. Elle se conservera au réfrigérateur jusqu'à 2 jours.

Couper les avocats en deux, dégager les noyaux puis, à l'aide d'une cuillère, retirer la chair et la déposer dans un grand bol. Ajouter les 60 ml (0,25 tasse) de purée de céleri, le jus de citron ou de lime, les piments jalapeno, la coriandre ou le persil et 10 ml (2 c. à thé) de sel. À l'aide d'une fourchette ou d'un pilon à pommes de terre, écraser les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, mais sans que le mélange soit complètement lisse.

Goûter et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du jus de lime. Servir immédiatement.

Donne environ 828 ml (3,5 tasses).

RECETTES

TREMPETTE VERTE DIVINE

Temps de préparation : 20 minutes

Portions : 12

Ingrédients :

- | | | |
|--|--|---|
| □ 30 ml (2 c. à table) de ciboulette fraîche, hachée grossièrement | □ 15 ml (2 c. à table) de menthe fraîche, hachée grossièrement | □ 60 ml (0,25 tasse) de mayonnaise faible en gras |
| □ 30 ml (2 c. à table) de persil plat frais, haché grossièrement | □ 2 ou 3 filets d'anchois | □ 180 ml (0,75 tasse) de yogourt nature |
| □ 15 ml (1 c. à table) d'estragon frais, haché grossièrement | □ 1 échalote, hachée grossièrement | □ Croustilles, pour servir |
| □ 30 ml (2 c. à table) de basilic frais, haché grossièrement | □ 30 ml (2 c. à table) de jus de citron frais | □ Crudités, pour servir |

Préparation :

Dans le récipient du mélangeur, combiner la ciboulette, le persil, l'estragon, le basilic, la menthe, les anchois, l'échalote, le jus de citron et la mayonnaise faible en gras. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse, environ 1 minute ou 15 impulsions.

Transférer le mélange dans un bol et incorporer le yogourt nature. Recouvrir de pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 30 minutes et jusqu'à 3 jours. Servir avec des croustilles de pommes de terre et des crudités. Donne environ 355 ml (1,5 tasse).

Cuisine Williams-Sonoma

RECETTES

BARBOTINES

DAIQUIRIS AUX FRAISES

Temps de préparation : 10 minutes

Portions : 4

Ingrédients :

- 175 ml (0,75 tasse) de fraises congelées
- 20 ml (4 c. à thé) de sucre
- 2 fraises fraîches, la queue intacte, coupées en deux sur le sens de la longueur, pour garnir
- Le jus de quatre limes
- Glaçons, autant que nécessaires

Préparation :

Choisir 4 verres à cocktail. Dans le récipient du mélangeur, combiner les fraises congelées, le rhum, le sucre et le jus de lime.

Ajouter de la glace pour couvrir le tout de 1,25 cm (0,5 po) et mélanger à l'aide de la fonction Réduire en purée. Verser dans les verres et déposer une moitié de fraise sur le rebord de chacun. Servir immédiatement. Pour 4 personnes.

Adapté de Cocktail Parties de Williams-Sonoma, de Georgeanne Brennan (Free Press, 2006).

MARGARITAS GLACÉES AU GINGEMBRE

Temps de préparation : 10 minutes

Portions : 4

Ingrédients :

- 500 ml (2 tasses) de préparation pour margarita au citron et à la lime
- 315 ml (1,33 tasse) de boisson gazeuse au citron et à la lime
- 10 ml (2 c. à thé) de gingembre frais râpé
- 0,95 L (4 tasses) de glace concassée
- 175 ml (0,75 tasse) de tequila
- Sucre pour recouvrir le rebord des verres (facultatif)

Préparation :

Dans le récipient du mélangeur, combiner la préparation pour margarita, la glace, la boisson gazeuse au citron et à la lime, la tequila et le gingembre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser dans des verres à margarita bordés de sucre. Pour 4 personnes.

Cuisine Williams-Sonoma

RECETTES

SOUPES

SOUPE AUX CAROTTES ET AU GINGEMBRE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Portions : 4

Ingrédients :

- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- 1 oignon jaune, tranché finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- Un morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et tranché finement
- Sel cachet et poivre du moulin fraîchement moulu
- 500 g (1 lb) de carottes (de 3 à 4 grosses carottes), pelées et coupées en dés de 2,5 cm (1 po)
- 1 pomme de terre Yukon Gold, pelée et coupée en dés de 2,5 cm (1 po)
- 750 ml (3 tasses ou 24 oz liq) de bouillon de poulet ou de légumes ou d'eau, et plus au besoin
- 30 ml (2 c. à table) de crème épaisse
- Crème fraîche, pour garnir
- Persil plat frais, pour garnir
- Amandes grillées grossièrement hachées, pour garnir (facultatif)

Préparation :

La clé de la texture veloutée de cette soupe est de faire cuire lentement les oignons et les carottes à feu doux avant de les réduire en purée. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux. Ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et une pincée de sel et faire cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les oignons commencent à ramollir et deviennent translucides, environ 5 minutes. Ajouter les carottes, pommes de terre, une autre pincée de sel et quelques tours de moulin de poivre. Laisser cuire, en remuant de temps à autre et en ajoutant un peu d'eau si les légumes commencent à dorer ou collent au fond de la casserole, jusqu'à ce que tous les légumes soient très tendres, environ 20 minutes. Ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.

Laisser la soupe refroidir complètement. En travaillant par petites quantités, transférer la soupe dans le mélangeur et réduire en purée, d'abord à faible vitesse puis en augmentant progressivement la vitesse. Remettre la soupe dans la casserole et incorporer la crème.

Si désiré, incorporer plus de bouillon pour atteindre la consistance souhaitée et assaisonner la soupe au goût avec du sel et du poivre. Verser la soupe dans 4 bols et garnir chaque portion d'une cuillerée de crème fraîche.

Saupoudrer de persil et d'amandes et servir chaud. Pour 4 personnes.

Cuisine d'essai de Williams-Sonoma

RECETTES

PURÉE DE POIVRONS ROUGES RÔTIS AVEC SALSA DE MAÏS ÉPICÉE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Portions : de 4 à 6

Ingrédients :

Pour la purée de poivrons rouges :

- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- 1 pot (750 g ou 24 oz) de poivrons rouges grillés, égouttés
- 1 L (4 tasses ou 32 oz liq.) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 petit oignon jaune, émincé
- 1 pomme de terre à chair jaune, pelée et coupée en dés
- 15 ml (1 c. à table) de crème sure
- 2 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre du moulin, au goût

Pour la salsa de maïs épicée :

- 15 ml (1 c. à table) de beurre non salé
- 15 ml (1 c. à table) de piment jalapeno, émincé
- 15 ml (1 c. à table) d'oignons verts émincés, parties blanche et verte tendre
- 185 g (1 tasse ou 6 oz) de grains de maïs frais (environ 2 épis) ou 185 g (1 tasse ou 6 oz) de maïs congelé
- Sel et poivre du moulin, au goût

Préparation :

Faire chauffer l'huile à feu moyen-vif dans une grande casserole à fond épais. Ajouter l'oignon et l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide, environ 5 minutes. Ajouter les poivrons rôtis et la pomme de terre, remuer pour enrober et cuire pendant 3 minutes.

Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres. Retirer du feu et laisser légèrement refroidir.

En travaillant par petites quantités, réduire la soupe en purée dans un mélangeur. Remettre la soupe dans la casserole, incorporer la crème sure, saler et poivrer.

Pendant ce temps, pour préparer la salsa, faire fondre le beurre dans une petite poêle à frire à feu vif. Ajoutez le jalapeno et l'oignon vert et cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que le beurre commence à dorer, environ 2 minutes. Ajouter les grains de maïs, bien mélanger et cuire pendant 2 minutes. Saler et poivrer, au goût. Garnir la soupe de la salsa de maïs et servir. Pour 4 à 6 personnes.

Recette adaptée de Williams-Sonoma *Soup of the Day*, par Kate McMillan (Weldon Owen, 2012).

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

Portions : 8

Ingrédients :

- 60 ml (4 c. à table ou 0,5 bâtonnet) de beurre non salé
- 1 oignon jaune, haché
- 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et râpé
- 2 ml (0,5 c. à thé) de cannelle moulue (facultatif)
- 0,5 ml (0,125 c. à thé) de muscade, fraîchement râpée
- 2 courges musquées, soit environ 1,8 kg (4 lb) en tout, pelées, épépinées et coupées en morceaux
- 15 ml (1 c. à table) de cassonade
- 2 ml (0,5 c. à thé) de sel ou plus, au goût
- 1 ml (0,25 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu ou plus, au goût
- 0,95 L (4 tasses) de bouillon de légumes
- 125 ml (0,5 tasse) de crème sure
- Ciboulette fraîche, hachée

Préparation :

Faire sauter les légumes

Faire fondre le beurre dans une poêle à frire à feu moyen. Ajouter l'oignon et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 5 minutes.

Incorporer le gingembre, la cannelle (facultatif) et la muscade et faire cuire jusqu'à ce qu'ils dégagent leurs arômes, environ 1 minute.

Faire cuire la soupe

Placer les morceaux de courge dans la mijoteuse et saupoudrer de cassonade, de 2 ml (0,5 c. à thé) de sel et de 1 ml (0,25 c. à thé) de poivre blanc. Verser le contenu de la poêle à frire sur la courge et ajouter le bouillon.

Couvrir et cuire à température élevée pendant 3 heures ou à température basse pendant 6 heures, selon les directives du fabricant.

Terminer la soupe

Laisser la soupe refroidir complètement. En travaillant par petites quantités, réduire le mélange de courge en purée au mélangeur. Remettre la soupe dans la mijoteuse pour la garder au chaud jusqu'au service. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre blanc. Verser la soupe dans des bols, garnir chaque portion d'une cuillerée de crème sure et d'une pincée de ciboulette et servir immédiatement. Pour 6 à 8 personnes.

Adapté de *Slow Cooker*, de Norman Kolpas (Oxmoor House, 2007), un livre de la collection Food Made Fast de Williams-Sonoma.

Developed exclusively for / Conçu en exclusivité pour
WILLIAMS-SONOMA® 2016.

© 2016 Williams-Sonoma, Inc. San Francisco, Ca 94109 USA. / É.-U.
2 Grosvenor Street, Suite 201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.

Williams Sonoma: 1-877-504-8004

Made in China / Fabriqué en Chine