



7-SPEED BLENDER
MÉLANGEUR À 7 VITESSES

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 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.
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 or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

CAUTION: AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped, or has been damaged in any way. Contact your retailer for inspection, repair, or adjustment. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Press ON/OFF at any time to turn the blender off.
- Do not use outdoors. This unit is designed to be used indoors only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter. The cord can get tangled or cause the appliance to fall.
- Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
- Blades are sharp. Handle carefully. Use the blade's collar to handle.
- Do not blend hot liquids.
- **CAUTION:** Blades are sharp. Handle carefully, using the blade collar (base). Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but only when the blender is not running.
- Keep hands, fingers, hair, and clothing as well as spatulas and other utensils away from the jar during operation.
- If food becomes lodged around the blending blades, press ON/OFF 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 blender is ready to operate. Avoid unnecessary contact with the buttons.
- If this appliance falls into or is accidentally immersed in water, unplug it immediately.

DO NOT REACH INTO THE WATER!

- Always completely attach the blade system and collar to the jar before placing on motor base to begin processing.
- Never use the appliance jar to process food without the lid and lid measuring cap properly locked in place.
- Never place any appliance 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.
- Always operate the blender with the lid in place.

- Never add ingredients to the jar while the appliance is operating.
- Make sure the jar and the lid are properly assembled and in place before operating the appliance.

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.
- The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately press the ON/OFF button or the button of the function in use (illuminated by indicator light) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not use this appliance after it has fallen into or immersed in water.
- To reduce the risk of injury to persons or 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. Never fill ingredients beyond the jar's max line.

WARNING: Failure to add enough liquid before processing may cause the jar to break or chip.

WARNING: To avoid spills, make sure the lid is properly locked in place on the jar with the lid measuring cap in position before pressing any speed or preprogrammed buttons.

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

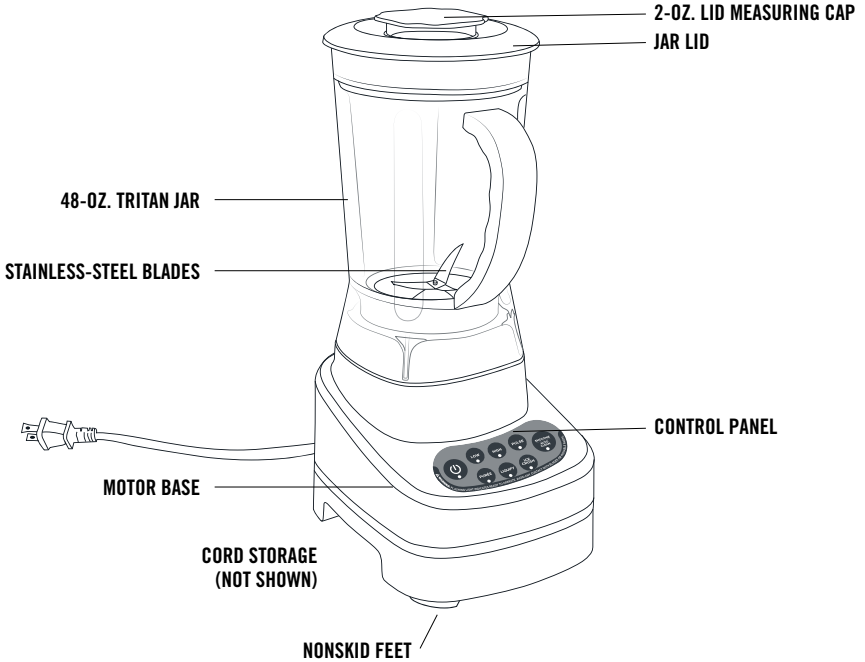
- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long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

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 7-SPEED BLENDER

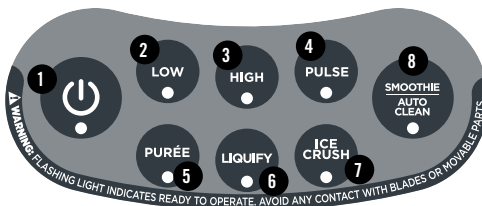
Product may vary slightly from illustrations.



CONTROL PANEL

The control panel consists of the ON/OFF button, 2 speed buttons (LOW or HIGH) and PULSE, as well as 4 preprogrammed buttons. All functions have indicator lights that illuminate when function is in use.

- | | |
|-----------|------------------------|
| 1. On/Off | 5. PUREE |
| 2. Low | 6. LIQUIFY |
| 3. High | 7. Ice Crush |
| 4. Pulse | 8. Smoothie/Auto Clean |



ON/OFF

- Press to turn the unit on or off.
- Press this button before starting any of the 7 functions as well as to stop any operation.

LOW

- Select the low setting to blend ingredients to the desired consistency when low speeds are required. Once blending has started, press low again to stop operation.

HIGH

- Select the high setting to blend ingredients to the desired consistency when faster speeds are required. Once blending has started, press high again to stop operation.

PULSE

- Blends ingredients through controlled pulses. This setting also helps dislodge ingredients clumped around the blade and at the bottom of the jar.
- Press this button to initiate the pulse blending function for short bursts of power. Pulse is activated as long as the button is pressed and will stop when the button is released.
- For best results, time the pulses so that blades come to a complete stop before beginning the next pulse.

PUREE

- Purees fruits and vegetables for smooth soups and spreads. All ingredients should be blended cold or at room temperature.
- When processing food, ensure that sufficient liquid is added to create a smooth and even consistency. Add small amounts of stock, yogurt, milk or water until the desired consistency is achieved.
- This is a preset setting. The blending process will finish once the preset program has been completed.

LIQUIFY

- Ideal for blending soups and thicker ingredients. When the liquefy button is pressed, the unit will begin to blend at a lower speed, then progressively increase to blend at a higher speed.
- Ideal setting for preparing soups and blending thicker or denser foods.
- This is a preset function. Blending will finish once the preset program has been completed.

ICE CRUSH

- Quickly crushes up to 10 ice cubes and is perfect for preparing frozen drinks such as margaritas and daiquiris.
- This is a preset function. Blending will finish once the preset program has been completed.

SMOOTHIE/AUTO CLEAN

- Blends fruits and vegetables into a perfect smoothie. Refer to the recipe section for suggested smoothie recipes.
- To clean the jar and blade, fill with water to the max line and add a small amount of liquid dish soap. Press this button and let operation continue until it automatically stops. Rinse out the contents with warm water and add room water to the max line and run once again. Place upside down on rack to dry.

- Always clean immediately after use to prevent food from hardening. If food still remains in the jar or on the blades once the auto clean process has been completed, remove the blade system by turning the collar of the blades counterclockwise until loose. Clean the blades with warm water and soap and then reposition blade system to the base of the jar, turning clockwise to attach. The blade system is top-rack dishwasher safe.
 - **DO NOT PLACE THE JAR IN THE DISHWASHER.**
 - This is a preset function. Blending will finish once the preset program has been completed.
-

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the appliance and remove all packaging materials. Check the contents to ensure that all attachments (48 oz. jar, lid, lid measuring cap and blending blades) are included (see Figure 1) and have been received in good condition.

- Handle blending blades by the collar only.
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 jar, lid, lid measuring cap, and blades in warm, soapy water before first use. Rinse thoroughly.
 - Wipe the motor base with a damp cloth.
WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.
-

OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the motor base on a flat, clean, dry countertop or table.
 - Make sure the unit is unplugged.
-

JAR ASSEMBLY

- Holding the blade collar, place the blade system into the base of the jar (See Figure 2). Holding the jar handle, screw the blade system into the jar by turning it counterclockwise.
- Always check to be sure the blade collar is properly fitted into the jar before use.
- To avoid spills, ensure that the lid is firmly secured to the jar. Press the lid down on the top of the jar until it rests firmly in place. Place the measuring cap into the center of the lid and twist clockwise to secure it safely in place. Use the measuring cap to measure and add ingredients prior to beginning any operation.
- Add ingredients into the jar.

NOTE: When blending, foods or liquids tend to expand as they rise up the side of the jar. Do not fill jar past its max line.

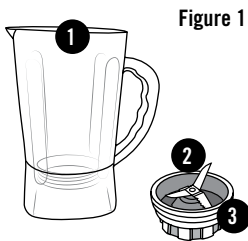
WARNING: Pay close attention while processing. Never operate the appliance when the jar is empty.

IMPORTANT: Make sure the blade collar is properly attached and tightened in the base of the jar before adding food for processing.

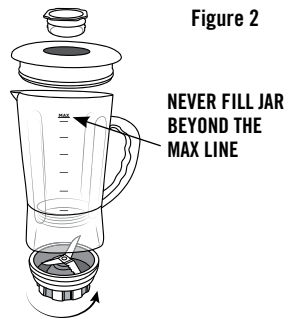
IMPORTANT: Blade collar creates an airtight seal with the jar during processing.

Always check to be sure that the blade collar is properly fitted and tightened into the jar.

(See Figure 1)



1. 48-OZ. TRITAN JAR
2. BLADES
3. BLADE COLLAR



OPERATION

WARNING: Never overfill the jar. To avoid personal injury, leakage or damage to the appliance, make sure that ingredients do not surpass the max line.

- Make sure the lid measuring cap is in position in the lid.
- Add the lid onto the jar. Press to seal. Check before blending.

WARNING: To avoid spills, make sure the lid is locked securely before pressing any speed or preprogrammed buttons.

- After adding ingredients to the jar, press the ON/OFF function to turn the blender on.
- Press the desired speed or preprogrammed button to begin processing. The indicator light will illuminate.

- When using the PULSE function, the indicator light will illuminate when the button is pressed. The blender will stop operating and the light will turn off when the button is released.
- When blending on HIGH or LOW speed, press the ON/OFF button to stop blending when desired consistency is reached. These functions will run for 1 minute if the activated button has not been pressed to stop blending.
- The functions: PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/AUTO CLEAN are preprogrammed and will stop automatically when their cycle is complete. Simply press the active button (with illuminated indicator light) or the ON/OFF button to stop when the desired consistency is reached. Check results and if necessary, stir in liquid, water, juice or stock to thin pureed food until the desired consistency is reached.

WARNING: Do not operate the motor continuously for more than 1 minute at a time.

- After processing food in the jar, pull the lid up and off jar to remove. The spouted jar makes pouring easy. **HINT!** A small spatula is helpful for removing thicker processed foods.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.

FUNCTION SELECTION GUIDE

INGREDIENT/RECIPE	FUNCTION	DESCRIPTION
Pudding, Pie Filling, Custard	PULSE or LOW	Thick and creamy
Bread, Crackers, Cookies (1/2-in. pieces, 1 cup batches)	PULSE or LOW	Coarse to fine crumbs
Nuts (shelled, ½ cup or less at a time)	PULSE or LOW	Coarse to fine chopped nuts, chopped nuts for baking
Nuts (shelled, ½ cup or less at a time) Homemade Nut Flours, Nut Butter	ICE CRUSH	Fine ground nut flours, nut meals Fresh preservative-free nut butters
Mayonnaise, Salad Dressings, Salsas	LOW	Thick and creamy, blended and emulsified
Omelettes or Pancake/Waffle Batter	LOW	Light and fluffy
Cream, Egg Whites	HIGH	Thick and frothy
Milk Shakes	HIGH	Smooth and creamy
Smoothies, Drinks	SMOOTHIE	Smooth, thick and creamy health drinks
Vegetable Puree	PUREE	Smooth and creamy
Crush Ice (up to 10 cubes)	ICE CRUSH	Coarse crush to snowy
Frozen Cocktails	ICE CRUSH	Thick and slushy
Dips, Appetizers	ICE CRUSH	Thick and creamy
Almond Milk, Coconut Milk, Soy Milk	LIQUIFY	Unfiltered for cooking; filter for drinking
Fresh Fruit Drinks	LIQUIFY	Thick and pulpy

BLENDER NOTES:

- When using the PULSE function, the operation will stop when the button is released.
- When blending on HIGH or LOW speed, press the ON/OFF button or the active button to stop blending.
- Functions: PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/AUTO CLEAN are preprogrammed and will stop automatically when the cycle is complete. To interrupt function, press ON/OFF button to stop.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

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

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Rinse jar, lid, lid measuring cap, and stainless-steel blade collar immediately after processing to make cleanup easier.
- Always use blade collar to handle when moving or adjusting blades.
CAUTION: Use extreme care when handling blades. Do not touch the blades with your fingers. The blades are very sharp and may cause injury if touched.
- For quick clean-ups in between batches, fill the jar to the max line with clean, warm water. Press the AUTO CLEAN button. When the function is complete, the indicator light and the blender will turn off. Rinse jar and blades. Rinse lid and lid measuring cap separately.
- If necessary, soak blades in soapy water for 10 to 15 minutes. Use a small nylon bristle brush to remove processed food from the blades.
CAUTION: Never use abrasive scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts as the surface may be damaged.
- Wipe motor base with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The blender motor rotates very slowly	Jar is overloaded	<ul style="list-style-type: none">□ Remove some food from the jar and continue blending. Make sure that ingredients do not exceed the max line.□ Add liquid to the jar and continue blending.
Ingredients are not mixing together well	Heavier ingredients have fallen to the bottom	<ul style="list-style-type: none">□ If necessary, remove jar and shake ingredients to redistribute. Continue blending.□ If the puree is still not blended smooth, it may be necessary to add liquid to the jar and continue blending.
The blender has stopped operating	The motor is overloaded and stopped functioning to prevent damage	<ul style="list-style-type: none">□ The blender has a resettable fuse. Unplug the blender and let it cool for 25 minutes. Reduce the load of the jar and clear any jams. Commence operation again as indicated in the operation section.

STORING INSTRUCTIONS

- Unplug and clean blender.
- Store in original box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is hot or plugged in.
- 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.
- There is a cord storage area in the back of the blender's base. Push the cord gently into area for storage.

RECIPES

KALE & BLACK BEAN DIP

- 1½ cups fresh kale, stemmed, cut into 1-inch ribbons
- ½ cup fresh cilantro (may substitute flat-leaf parsley)
- ¼ red or white onion, chopped
- ½ cup salsa
- 1 (15.5 oz) can low-sodium black beans, drained and rinsed
- 1 large garlic clove, coarsely chopped
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 2 tsp. ground cumin
- 1 tsp. red chili powder
- salt and freshly ground black pepper, to taste
- 1 cup chopped fresh tomatoes, to serve

Add the kale and cilantro to the jar. Press PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces. Add the remaining ingredients to the jar. Place 1/2 can black beans into the jar and reserve the rest in a medium mixing bowl. Press the ICE CRUSH button to begin processing. When finished, the blender will stop. In a medium bowl, use a potato masher to crush the reserved beans. Do not overmash. The chunkiness of the hand-mashed beans will thicken and add texture to the rest of the dip. Add the dip from the blender and mix well. Serve topped with fresh chopped tomatoes.

Great for serving with nachos.

Makes 3 cups

WHITE BEAN & SPINACH AVOCADO DIP

- 1 ½ cups fresh spinach leaves
- 1/3 cup fresh cilantro (may substitute flat-leaf parsley)
- 1 (15-oz.) can cannellini beans, rinsed and drained
- 1 large avocado, peeled and seeded
- ½ lemon, peeled and zested
- ¼ cup water
- 2 Tbs. extra-virgin olive oil
- 1 clove garlic, minced
- ½ tsp. salt, to taste
- 2 tsp. ground cumin
- 8 dashes Tabasco sauce

Add the spinach and cilantro to the jar. Press PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces. Add the remaining ingredients to the jar. Press the ICE CRUSH button to begin processing. When finished, the blender will stop. Add more water, if needed to process. Season with salt and pepper.

Makes 2 cups

RECIPES

SUNFLOWER KALE PESTO

- 2 cups fresh kale, stems removed
- 1/2 cup fresh basil
- 2 large garlic cloves, chopped
- 1/4 cup unsalted roasted sunflower seeds
- 1/2 cup grated Parmesan or pecorino cheese
- 1 lemon, juiced and zested
- 1/2 tsp. kosher salt, to taste
- 2 Tbs. water
- 1/2 cup extra-virgin olive oil, plus more if needed

Add the kale and basil in small handful portions into the jar. Press PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces. Keep adding a handful portions of kale and basil until they are roughly chopped.

Add the remaining ingredients to the jar in the order listed. Press the SMOOTHIE button to begin processing.

When finished, the blender will stop.

NOTE: If pesto is too thick, add water or olive oil and mix well.

Makes 3 cups

ANTIOXIDANT-RICH SUPER BLUE JUICE

- 2 ice cubes, for thicker smoothies
- 1 cup frozen blueberries
- 1 fresh pear, quartered
- 1 orange, peeled and quartered
- 1 lime, juiced and zested
- 1/2-inch piece ginger, peeled
- 1 tablespoon organic chia seeds
- 1/2 cup water

Add the ingredients to the jar in the order listed. Press the SMOOTHIE button to begin processing. When finished, the blender will stop. Add more water as needed.

Makes 3 cups

GINGER CARROT SALAD DRESSING

- 3 medium carrots, cut into chunks
- 1 shallot, peeled, cut in half
- 2-inch piece ginger root, peeled
- 2 Tbs. red balsamic vinegar
- 1 tablespoon roasted sesame seed oil
- 4 Tbs. extra-virgin olive oil
- 6 Tbs. water

Add the ingredients to the jar in the order listed. Press the ICE CRUSH button to begin processing. When finished, the blender will stop. Add more water as needed.

Makes 1 1/2 cups

RECIPES

ENERGY REVIVAL

- 3 to 4 ice cubes
- 2 ripe bananas
- 2 cups fresh pineapple
- 1 small cucumber, cut in half
- 1 ½ cups coconut water
- 1 lime, juiced and zested
- 1 scoop vanilla protein powder
- 2 Tbs. vanilla yogurt

Add all ingredients to the jar. Press the LIQUIFY button to begin processing. When finished, the blender will cease operation.

Makes 2 to 3

CREAMY GREEN EMPRESS SALAD DRESSING

- 1 cup (large handful) fresh kale, stems removed.
- ½ cup flat-leaf parsley
- 3 garlic cloves, peeled
- 3 Tbs. brown mustard
- 4 Tbs. capers
- 2 Tbs. caper brine, to taste
- ½ tsp. salt, to taste
- ¼ tsp. ground black pepper
- ¼ cup Greek yogurt, may substitute nonfat
- ½ cup cottage cheese, may substitute low-fat
- 1 ripe avocado, cut into chunks
- ¼ cup fresh tarragon
- ¼ cup fresh dill
- 2 scallions, chopped
- ½ cup extra-virgin olive oil
- ¼ cup water, to thin

Add the kale and parsley to the jar. Press PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces. Add the remaining ingredients to the jar in the order listed. Press the LOW button to begin processing. Blend for 20 seconds or until smooth. Press the ON/OFF button to stop blending when the desired consistency is reached. More water can be added slowly if mixture needs to be thinner.

Makes 3 cups

CHOCOLATE BANANA CHIA PUDDING

- 1 cup coconut or almond milk
- 2 Tbs. cocoa powder
- 2 Tbs. organic blue agave, optional
- 6 dried dates, pitted
- 1 banana
- ½ tsp. instant coffee crystals
- 4 Tbs. chia seeds

Add all ingredients except chia seeds to the jar. Press the LIQUIFY button to begin processing. When finished, the blender will shut itself off. Pour blended mixture into a covered storage bowl and add chia seeds. Stir well every 5 minutes for 20 minutes. Add the cover to the bowl and refrigerate 2 hours to overnight.

Variation: substitute substitute 1/2 fresh vanilla bean, cut into pieces, for instant coffee crystals.

Makes 2 to 3

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 1-848-541-1262 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 lors de l'utilisation d'appareils électriques.

▫ **LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**

- Pour prévenir tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou le corps du batteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides. S'assurer que l'appareil ne soit pas mouillé (éclaboussures d'eau, etc.) et ne pas l'utiliser avec des mains mouillées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience, ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates des appareils par la personne responsable de leur sécurité.
- Une supervision étroite est de rigueur quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. 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 électrique dont la fiche ou le cordon est endommagé, après une défectuosité ou une chute, ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Communiquer avec le service à la clientèle pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux à conserve, peut causer des blessures.
- Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) en tout temps 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 n'entre en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin. Tenir la lame par son collet.
- Ne pas passer de liquides chauds au mélangeur.
- **MISE EN GARDE :** Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin. Tenir la lame par son collet. Garder les mains et les ustensiles en dehors du conteneur pendant l'utilisation du mélangeur afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommage de l'appareil.
- Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en cours de fonctionnement.
- Maintenir les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés du récipient pendant le fonctionnement du mélangeur.
- Si des aliments se coincent autour des lames à mélanger, appuyer sur STOP pour éteindre le mélangeur. Puis débrancher le cordon. S'assurer que le moteur et les lames sont complètement arrêtés avant de retirer le récipient du socle-moteur. Utiliser une spatule pour déloger ou mélanger les aliments avant de continuer.

MISE EN GARDE : MAINTENIR LES DOIGTS ÉLOIGNÉS DES LAMES EN ACIER INOXYDABLE TRANCHANTES.

- Un voyant clignotant indique que le mélangeur est prêt à l'emploi. Éviter de toucher les boutons par inadvertance.
 - Débrancher immédiatement l'appareil en cas de chute ou d'immersion accidentelle dans de l'eau.
- NE PAS PLONGER LA MAIN DANS L'EAU !**
- Fixer toujours complètement le système de lame et le collet au pot avant l'utilisation ou avant de le placer sur la base du moteur.

- Ne jamais utiliser le récipient du mélangeur à 7 vitesses sans son couvercle et le capuchon du couvercle pour transformer des aliments, et toujours s'assurer que le capuchon du couvercle est bien verrouillé en place.
- Ne jamais mettre les accessoires du mélangeur à 7 vitesses dans un four à micro-ondes.
- Garder les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant l'utilisation du mélangeur afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommage de l'appareil.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin. Toujours manipuler les lames par leur collet (base).
- Toujours utiliser le mélangeur avec son couvercle en place.
- Ne jamais ajouter d'ingrédients dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
- S'assurer que le récipient et le couvercle sont correctement fixés et bien en place avant d'utiliser l'appareil.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
- Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V seulement.
- Si cet appareil se met à dysfonctionner pendant son utilisation, appuyer immédiatement sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) ou sur la fonction actuellement utilisée (indiquée par le voyant allumé) et débrancher le cordon. Ne pas utiliser ou tenter de réparer l'appareil défectueux.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou une immersion dans de l'eau.
- Afin de réduire les risques de blessure ou de dommage, ne jamais utiliser l'appareil dans une position instable.
- Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne pas utiliser si le récipient est fissuré ou écaillé.

IMPORTANT : Ne pas trop remplir. Ne jamais remplir le récipient au-delà de la ligne repère MAX.

AVERTISSEMENT : Il est important d'ajouter une quantité suffisante de liquide avant l'utilisation du mélangeur, au risque de causer la rupture ou l'écaillage du récipient.

AVERTISSEMENT : Pour éviter les déversements, s'assurer que le couvercle est correctement fermé sur le récipient avec son capuchon en place avant d'appuyer sur un bouton préprogrammé ou de sélection de la vitesse.

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

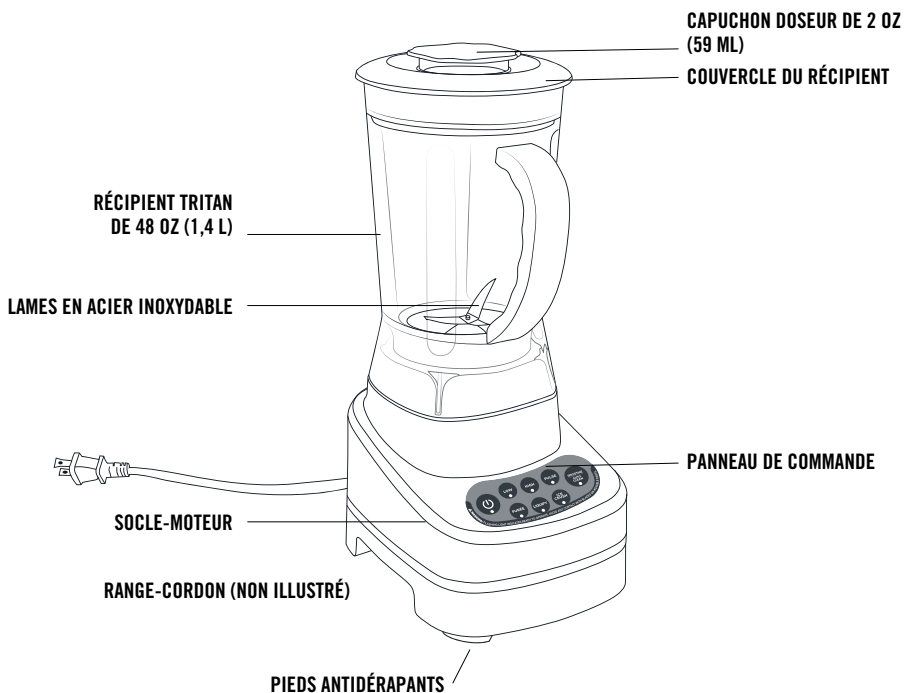
- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
- Les longs cordons d'alimentation détachables ou les rallonges sont disponibles, cependant ils doivent être utilisés avec prudence.
- Si 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 7 VITESSES

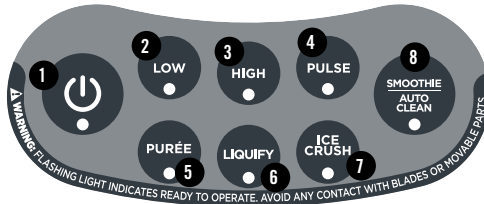
L'appareil peut différer légèrement des illustrations.



PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande comporte les boutons de MARCHE/ARRÊT (ON/OFF), deux boutons de réglage de la vitesse (BASSE/LOW ou ÉLEVÉE/HIGH), un bouton de pulsation (PULSE), ainsi que quatre boutons préprogrammés. Toutes les fonctions comportent des voyants lumineux qui s'allument lorsqu'elles sont activées.

1. Marche/arrêt
2. Basse vitesse
3. Vitesse élevée
4. Pulsation
5. Purée
6. Liquéfier
7. Broyage de glace
8. Boisson fouettée/Nettoyage automatique



MARCHE/ARRÊT

- Appuyer pour mettre l'appareil en MARCHE (ON) ou ARRÊT (OFF).
- Appuyer sur ce bouton avant de démarrer l'une des sept fonctions, ainsi que pour arrêter toute utilisation.

BASSE VITESSE (LOW)

- Sélectionner le réglage de basse vitesse pour mélanger les ingrédients à la consistance désirée lorsque des basses vitesses sont requises. Une fois que le mélange a commencé, appuyer à nouveau sur le bouton de basse vitesse pour arrêter l'appareil.

VITESSE ÉLEVÉE (HIGH)

- Sélectionner le réglage de vitesse élevée pour mélanger les ingrédients à la consistance désirée lorsque des vitesses plus élevées sont requises. Une fois que le mélange a commencé, appuyer à nouveau sur le bouton de vitesse élevée pour arrêter l'appareil.

PULSATION (PULSE)

- Cette fonction permet de mélanger les ingrédients à l'aide de pulsations contrôlées. Ce réglage aide à déloger les ingrédients formant des paquets autour de la lame et au fond du récipient.
- Appuyer sur ce bouton pour lancer la fonction de mélange par courtes pulsations. La pulsation est activée tant qu'une pression est exercée sur le bouton et s'arrête dès que le bouton est relâché.
- Pour obtenir des résultats optimaux, effectuer une pause pour assurer l'arrêt complet des lames entre les pulsations.

PURÉE

- Ce réglage permet de réduire en purée les fruits et légumes afin de préparer des soupes et tartinades onctueuses. Tous les ingrédients doivent être mélangés à froid ou à température ambiante.
- Lors de la transformation des aliments, s'assurer que la quantité suffisante de liquide est ajoutée afin d'obtenir une consistance onctueuse et homogène. Verser une petite quantité de bouillon, de yogourt, de lait ou d'eau jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

- Ce réglage est préprogrammé. Le processus de mélange prendra fin une fois le programme préréglé terminé.

LIQUÉFIER (LIQUIFY)

- Idéal pour confectionner des soupes et mélanger les ingrédients plus épais. Une pression sur le bouton Liquéfier active le mélangeur à une vitesse lente, qui augmente graduellement pour mélanger à une vitesse plus élevée.
- Réglage idéal pour préparer des soupes et mélanger les aliments plus épais ou denses.
- Ce réglage est préprogrammé. Le processus de mélange prendra fin une fois le programme préréglé terminé.

BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH)

- Ce réglage permet de broyer rapidement jusqu'à dix glaçons et est idéal pour préparer des cocktails glacés tels que des margaritas et des daiquiris.
- Ce réglage est préprogrammé. Le processus de mélange prendra fin une fois le programme préréglé terminé.

BOISSON FOUETTÉE/NETTOYAGE AUTOMATIQUE

- Permet de mélanger les fruits et légumes pour réaliser de délicieuses boissons fouettées. Consulter la section Recettes pour obtenir des idées de boissons fouettées.
- Pour nettoyer le récipient et la lame, remplir ce dernier d'eau jusqu'à la ligne repère MAX et verser une petite quantité de liquide vaisselle. Appuyer sur la fonction et la laisser en marche jusqu'à son arrêt automatique. Rincer le contenu à l'eau tiède et verser de l'eau à température ambiante jusqu'à la ligne repère MAX, puis exécuter de nouveau la fonction. Faire sécher à l'envers sur une grille.
- Toujours nettoyer immédiatement après chaque utilisation pour empêcher que les aliments ne durcissent. S'il reste des aliments dans le récipient ou sur la lame une fois le processus de nettoyage automatique terminé, retirer les lames en tournant le collet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré. Nettoyer la lame séparément avec de l'eau savonneuse tiède, puis la remettre sur la base du récipient en serrant l'ensemble dans le sens des aiguilles d'une montre. La lame est lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- **NE PAS METTRE LE RÉCIPIENT AU LAVE-VAISSELLE.**
- Ce réglage est préprogrammé. Le processus de mélange prendra fin une fois le programme préréglé terminé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer avec soin le mélangeur à 7 vitesses et retirer tous les matériaux d'emballage. Vérifier le contenu afin de s'assurer que tous les accessoires (récipient de 48 oz/1,4 l, capuchon doseur du couvercle et lame à mélanger) sont présents (se reporter à la figure 1) et en bon état.
- Manipuler la lame à mélanger en acier inoxydable par le collet uniquement.
AVERTISSEMENT : Ne pas toucher les lames. Les lames à mélanger sont très tranchantes. Les manipuler avec une extrême prudence. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.
- Avant la première utilisation, nettoyer le récipient, le couvercle, le capuchon du couvercle et la lame en acier inoxydable dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer abondamment.
- Essuyer le socle-moteur avec un linge humide.
AVERTISSEMENT : **NE PAS PLONGER LE SOCLE-MOTEUR DANS DE L'EAU.**

MODE D'EMPLOI

- Poser le socle-moteur sur une surface plane, propre et sèche (comptoir ou table).
- S'assurer que l'appareil est débranché.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

- Saisir la lame à mélanger en acier inoxydable par son collet et la placer dans la base du récipient (se reporter à la figure 2). En tenant le récipient par l'anse, visser la lame en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Toujours s'assurer que le collet de la lame est correctement inséré dans le récipient avant d'utiliser le mélangeur.
- Pour éviter les déversements, s'assurer que le couvercle est bien en place sur le récipient. Insérer le couvercle dans la partie supérieure du récipient en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Placer le capuchon doseur au centre du couvercle et le fixer de façon sécuritaire en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Utiliser le capuchon doseur pour mesurer et ajouter des ingrédients avant de commencer à utiliser le mélangeur.
- Ajouter les ingrédients dans le récipient.
REMARQUE : Lors de l'utilisation du mélangeur, les aliments et liquides ont tendance à augmenter de volume lorsqu'ils remontent le long des parois du récipient. Ne pas remplir le récipient au-delà de la ligne repère MAX.
AVERTISSEMENT : Rester très attentif tout au long de la transformation. Ne jamais utiliser le mélangeur à 7 vitesses lorsque le récipient est vide.
IMPORTANT : S'assurer que le collet de la lame est correctement fixé et serré dans la base du récipient avant d'y verser des aliments.
IMPORTANT : La lame à mélanger crée un joint hermétique avec le récipient pendant la transformation des aliments.

- Toujours s'assurer que le collet de la lame est correctement inséré et serré dans le récipient. (Se reporter à la figure 1.)

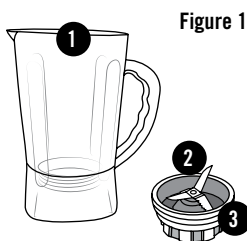


Figure 1

1. RÉCIPIENT TRITAN DE 48 OZ (1,4 L)
2. LAMES EN ACIER INOXYDABLE
3. COLLET DE LAME

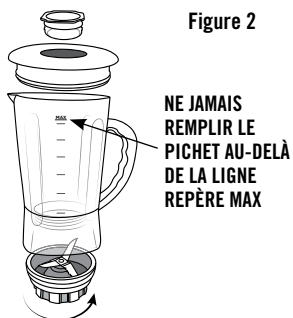


Figure 2

NE JAMAIS
REMPILIR LE
PICHET AU-DELÀ
DE LA LIGNE
REPÈRE MAX

MODE D'EMPLOI

- **AVERTISSEMENT** : Ne jamais remplir le récipient au-delà de sa capacité. Pour éviter les blessures, les fuites ou les dommages au mélangeur à 7 vitesses, s'assurer que les ingrédients ne dépassent pas la ligne repère MAX.
- S'assurer que le capuchon du couvercle est bien inséré dans le couvercle.
- Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer pour créer un joint hermétique. Vérifier avant de mélanger.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter les déversements, s'assurer que le couvercle est correctement verrouillé avant d'appuyer sur un bouton préprogrammé ou de réglage de la vitesse.
- Après avoir mis les ingrédients dans le récipient, appuyer sur la fonction MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour allumer le mélangeur.
- Appuyer sur le bouton préprogrammé ou de réglage de la vitesse désiré pour démarrer le mélangeur.
- Le voyant lumineux s'allumera.
- Lors de l'utilisation de la fonction PULSATION (PULSE), le voyant lumineux s'allume sur pression du bouton.
- Le mélangeur CESSE de fonctionner et le voyant lumineux s'éteint dès que le bouton est relâché.
- Lors de l'utilisation du mélangeur à vitesse élevée (HIGH) ou basse (LOW), appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter le mélangeur dès l'obtention de la consistance désirée. Ces fonctions s'exécuteront pendant une minute si l'utilisateur n'a pas appuyé sur le bouton activé pour arrêter le mélangeur.
- Les fonctions : Purée, LIQUÉFIER (LIQUIFY), BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH), BOISSON FOUETTÉE /NETTOYAGE AUTOMATIQUE (SMOOTHIE/AUTO CLEAN) sont PRÉPROGRAMMÉES et S'ARRÊTERONT automatiquement une fois leur cycle terminé. Il suffit d'appuyer sur le bouton actif (indiqué par le voyant allumé) ou sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour ARRÊTER le mélangeur dès l'obtention de la consistance désirée. Vérifier le résultat et, au besoin, verser du liquide, de l'eau, du jus ou du bouillon pour délayer les aliments en purée jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

AVERTISSEMENT : Ne pas faire fonctionner le moteur sans interruption pendant plus d'une minute à la fois.

- Après la transformation d'aliments dans le récipient, retirer le couvercle en tirant vers le haut.
 - Le récipient est muni d'un bec verseur qui facilite le versement.
- CONSEIL!** L'utilisation d'une petite spatule aide à retirer les aliments transformés plus épais.
- Débrancher le mélangeur à 7 vitesses lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer

GUIDE DE SÉLECTION DES FONCTIONS

INGRÉDIENT/RECETTE	FONCTION	DESCRIPTION
Pudding, garniture pour tarte, crème pâtissière	PULSATION (PULSE) ou vitesse BASSE (LOW)	Épais et crémeux
Pain, pain rassis, craquelins, biscuits (morceaux d'environ 1 cm, lots de 1 tasse)	PULSATION (PULSE) ou vitesse BASSE (LOW)	Chapelure épaisse à fine
Noix (écalées, 1/2 tasse ou moins à la fois)	PULSATION (PULSE) ou vitesse BASSE (LOW)	Noix hachées grossièrement ou finement, noix hachées pour cuisson au four
Noix (écalées, 1/2 tasse ou moins à la fois) Farines fines et brutes et beurre de noix maison	BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH)	Farines de noix fines et brutes Beurres de noix frais sans agents de conservation
Mayonnaise, sauces pour salades, salsas	BASSE VITESSE (LOW)	Épais et crémeux, mélangé et émulsionné
Pâte à crêpes/gaufres, omelettes	BASSE VITESSE (LOW)	Léger et floconneux
Crème, blancs d'œuf	VITESSE ÉLEVÉE (HIGH)	Épais et mousseux
Laits frappés	VITESSE ÉLEVÉE (HIGH)	Fluide et crémeux
Boissons fouettées, breuvages	BOISSON FOUETTÉE	Boissons santé fluides, épaisses et crémeuses
Purée de légumes	PURÉE	Fluide et crémeux
Glace broyée (jusqu'à 10 glaçons)	BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH)	Glace broyée épaisse à neigeuse
Cocktails glacés	BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH)	Épais et fondu
Tremettes, hors-d'œuvre	BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH)	Programme Auto parfait pour les recettes à base de feuilles
Lait d'amandes, de noix de coco, de soya	LIQUÉFIER (LIQUIFY)	Non filtré pour la cuisson. Filtre pour boissons
Boissons à base de fruits frais	LIQUÉFIER (LIQUIFY)	Épais et pulpeux

REMARQUES RELATIVES AU MÉLANGEUR :

- Lors de l'utilisation de la fonction PULSATION (PULSE), le mélangeur S'ARRÊTE dès que le bouton est relâché.
- Lors de l'utilisation du mélangeur à vitesse élevée (HIGH) ou basse (LOW), appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) ou sur la touche de vitesse active pour arrêter le mélangeur.
- Les fonctions : PURÉE, LIQUÉFIER (LIQUIFY), BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH), BOISSON FOUETTÉE/ NETTOYAGE AUTOMATIQUE SMOOTHIE/AUTO CLEAN sont PRÉPROGRAMMÉES et S'ARRÊTERONT automatiquement une fois leur cycle terminé. Pour interrompre la fonction, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) afin d'ARRÊTER le mélangeur.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

MISE EN GARDE : Ne jamais plonger le socle-moteur, la fiche ou le cordon dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Toujours débrancher le mélangeur à 7 vitesses avant de le nettoyer.
- Rincer le récipient, le couvercle, le capuchon du couvercle et le collet de la lame en acier inoxydable immédiatement après l'utilisation du mélangeur pour en faciliter le nettoyage.
- Toujours saisir la lame par son collet pour déplacer ou régler celle-ci.

MISE EN GARDE : Manipuler les lames avec le plus grand soin. Ne pas toucher les lames avec les doigts. Les lames sont très tranchantes et peuvent causer des blessures au contact.

- Pour un nettoyage rapide entre plusieurs lots, remplir le récipient d'eau propre et tiède jusqu'à la ligne repère MAX. Appuyer sur le bouton NETTOYAGE AUTOMATIQUE (AUTO CLEAN). Le voyant lumineux et le mélangeur s'éteignent dès que la fonction est terminée. Rincer le récipient et la lame. Rincer le couvercle et son capuchon séparément.
- Au besoin, faire tremper les lames dans de l'eau savonneuse pendant 10 à 15 minutes. Utiliser une petite brosse à soies en nylon pour retirer les aliments de la lame et de son pourtour.

MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser de tampons à récurer ni de nettoyeurs abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal pour ne pas endommager leur surface.

- Le socle-moteur peut être essuyé au moyen d'un linge ou d'une éponge humide. Sécher complètement.

AVERTISSEMENT : NE PAS PLONGER LE SOCLE-MOTEUR DANS DE L'EAU.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur du mélangeur tourne très lentement.	Le récipient est trop rempli.	<ul style="list-style-type: none">□ Retirer des aliments du récipient et continuer à mélanger. S'assurer que les ingrédients ne dépassent pas la ligne repère MAX.□ Ajouter du liquide dans le récipient et continuer à mélanger.
Les ingrédients ne se combinent pas bien.	Les ingrédients plus lourds sont tombés au fond du récipient.	<ul style="list-style-type: none">□ Si nécessaire, retirer le récipient et remuer les ingrédients pour les redistribuer. Continuer à mélanger.□ Si la consistance de la purée n'est toujours pas homogène, il peut être nécessaire d'ajouter du liquide dans le récipient et de continuer à mélanger.
Le mélangeur a cessé de fonctionner.	Le moteur est surchargé et a cessé de fonctionner pour éviter les dommages.	<ul style="list-style-type: none">□ Le mélangeur est muni d'un fusible autoréarmable. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 25 minutes. Réduire la charge du récipient et retirer les aliments coincés. Reprendre le fonctionnement comme indiqué dans la section Mode d'emploi.

RANGEMENT

- Débrancher et nettoyer l'appareil.
- Le ranger dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger le mélangeur à 7 vitesses lorsqu'il est chaud ou branché.
- Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne jamais exercer de tension sur le cordon, particulièrement à l'extrémité où celui-ci s'insère dans le socle-moteur car il pourrait s'effiloche et se rompre.
- Un logement spécial est prévu pour ranger le cordon à l'arrière du socle de l'appareil. Pousser le cordon délicatement dans ce logement pour le ranger.

RECETTES

TREMPETTE DE CHOU VERT ET HARICOTS NOIRS

- 1 1/2 tasse de chou vert frais, sans les tiges,
- coupé en rubans de 2,5 cm
- 1/2 tasse de coriandre fraîche
- (peut être remplacée par du persil plat)
- 1/4 d'oignon rouge ou blanc, haché
- 1/2 tasse de salsa
- 1 boîte de haricots noirs faibles en sodium (15,5 oz/439 g), égouttés et rincés
- 1 grosse gousse d'ail, grossièrement hachée
- 1 c. à table de jus de lime fraîche
- 2 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de poudre de piment rouge
- Sel et poivre noir fraîchement moulu,
- au goût
- 1 tasse de tomates fraîches concassées, pour garnir

Mettre d'abord le chou vert et la coriandre dans le récipient. Appuyer sur le bouton PULSATION (PULSE) et le relâcher deux ou trois fois jusqu'à ce que les feuilles soient hachées en petits morceaux. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient. Verser 1/2 boîte de haricots noirs dans le récipient et réserver le reste dans un bol de taille moyenne. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient. Appuyer sur le bouton BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH) pour démarrer le mélangeur. Une fois terminé, le mélangeur s'arrête. Écraser le reste des haricots noirs à l'aide d'un pilon à pomme de terre. Ne pas trop écraser. La consistance des haricots écrasés à la main apportera de l'épaisseur et de la texture au reste de la trempette. Verser dans le bol la trempette contenue dans le mélangeur et bien mélanger. Servir avec une garniture de tomates fraîches concassées.

L'accompagnement idéal des nachos.

Portions : 3 tasses

TREMPETTE DE HARICOTS BLANCS, D'ÉPINARDS ET D'AVOCAT

- 1 1/2 tasse de feuilles d'épinards frais
- 1/2 tasse de coriandre fraîche (peut être remplacée par du persil plat)
- 1 boîte de haricots cannellini (15 oz/425 g), rincés et égouttés
- 1 gros avocat, dénoyauté et pelé
- 1/2 citron, pelé et zesté
- 1/4 tasse d'eau
- 2 c. à table d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1/2 c. à thé de sel, ou plus selon le goût
- 2 c. à thé de cumin moulu
- 8 soupçons de sauce Tabasco

Mettre d'abord les épinards et la coriandre dans le récipient. Appuyer sur le bouton PULSATION (PULSE) et le relâcher deux ou trois fois jusqu'à ce que les feuilles soient hachées en petits morceaux. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient. Appuyer sur le bouton BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH) pour démarrer le mélangeur. Une fois terminé, le mélangeur s'arrête. Au besoin, ajouter de l'eau pour mélanger. Saler et poivrer.

Portions : 2 tasses

RECETTES

PESTO DE CHOU VERT ET GRAINES DE TOURNESOL

- 2 tasses de chou vert frais, sans les tiges
- 1/2 tasse de basilic frais
- 2 grosses gousses d'ail, hachées
- 1/4 tasse de graines de tournesol grillées et sans sel
- 1/2 tasse de parmesan
- ou Pecorino râpé
- Jus et zeste de 1 citron
- 1/2 c. à thé de sel casher, au goût
- 2 c. à table d'eau
- 1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge, voire plus au besoin

Mettre le chou vert et le basilic dans le récipient par petites poignées. Appuyer sur le bouton PULSATION (PULSE) et le relâcher deux ou trois fois jusqu'à ce que les feuilles soient hachées en petits morceaux. Continuer d'ajouter du chou vert et du basilic jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué. Appuyer sur le bouton SMOOTHIE pour démarrer le mélangeur.

Une fois terminé, le mélangeur s'arrête.

REMARQUE : Si le pesto est trop épais, ajouter de l'eau ou de l'huile d'olive et bien mélanger.

Portions : 3 tasses

SUPER JUS BLEU RICHE EN ANTIOXYDANTS

- 2 glaçons, pour obtenir une boisson fouettée
- plus épais
- 1 tasse de bleuets congelés
- 1 poire fraîche, coupée en quartiers
- 1 orange, pelée et coupée en quartiers
- Jus et zeste de 1 lime
- Morceau de gingembre de 1 cm environ, pelé
- 1 c. à table de graines de chia biologiques
- 1/2 tasse d'eau

Mettre les ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué. Appuyer sur le bouton SMOOTHIE pour démarrer le mélangeur. Une fois terminé, le mélangeur s'arrête. Au besoin, ajouter de l'eau pour mélanger.

Portions : 3 tasses

SAUCE POUR SALADE AUX CAROTTES ET AU GINGEMBRE

- 3 carottes moyennes, coupées en morceaux
- 1 échalote, pelée, coupée en deux
- Morceau de gingembre de 5 cm, pelé
- 2 c. à table de vinaigre balsamique rouge
- 1 c. à table d'huile de graines de sésame grillées
- 4 c. à table d'huile d'olive extra vierge
- 6 c. à table d'eau

Mettre les ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué. Appuyer sur le bouton BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH) pour démarrer le mélangeur. Une fois terminé, le mélangeur s'arrête. Au besoin, ajouter de l'eau pour mélanger.

Portions : 1 1/2 tasse

RECETTES

RÉCUPÉRATION EXPRESSE : BOISSON DÉTOX AUX ÉPINARDS APRÈS L'ENTRAÎNEMENT

- Morceau de gingembre de 2,5 cm, pelé, coupé en quartiers
- 1 1/2 pomme croquante, coupée en huit morceaux (non pelée, non épépinée)
- 1 tasse de raisin rouge, sans pépins
- 2 c. à table de sirop d'agave bleu
- 1 citron, pelé
- 1 tasse d'épinards frais
- 1/2 tasse de jus d'ananas, froid
- 1/2 tasse d'eau, froide

Mettre les ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué. Appuyer sur le bouton de vitesse élevée (HIGH) pour démarrer le mélangeur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance fluide. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour ARRÊTER le mélangeur dès que la consistance désirée est obtenue.

Portions : 3 1/2 à 4 tasses

REGAIN D'ÉNERGIE

- 3 ou 4 glaçons
- 2 bananes mûres
- 2 tasses d'ananas frais
- 1 petit concombre, coupé en deux
- 1 1/2 tasse d'eau de noix de coco
- Jus et zeste de 1 lime
- 1 cuillère de poudre de protéine à la vanille
- 2 c. à table de yogourt à la vanille

Mettre tous les ingrédients dans le récipient. Appuyer sur le bouton LIQUÉFIER (LIQUIFY) pour démarrer le mélangeur. Une fois terminé, le mélangeur s'arrête.

Portions : 2 ou 3

SAUCE POUR SALADE CRÉMEUSE ET VERTE IMPÉRATRICE

- 1 tasse de chou vert frais (une grande poignée), sans les tiges.
- 1/2 tasse de persil plat
- 3 gousses d'ail, pelées
- 3 c. à table de moutarde brune
- 4 c. à table de câpres
- 2 c. à table de jus de câpres, ou plus selon le goût
- 1/2 c. à thé de sel, ou plus selon le goût
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/4 tasse de yogourt grec, peut être remplacé par du yogourt maigre
- 1/2 tasse de fromage cottage, peut être remplacé par du fromage maigre
- 1 avocat mûr, coupé en morceaux
- 1/4 tasse d'estragon frais
- 1/4 tasse d'aneth frais
- 2 oignons verts, hachés
- 1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge
- 1/4 tasse d'eau, plus pour délayer

Mettre d'abord le chou vert et le persil dans le récipient. Appuyer sur le bouton PULSATION (PULSE) et le relâcher deux ou trois fois jusqu'à ce que les feuilles soient hachées en petits morceaux. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué. Appuyer sur le bouton de vitesse basse (LOW) pour démarrer le mélangeur. Mélanger pendant 20 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance fluide. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour ARRÊTER le mélangeur dès que la consistance désirée est obtenue. De l'eau peut être ajoutée graduellement si le mélange doit être délayé.

Portions : 3 tasses

RECETTES

PUDING REDYNAMISANT AU CHOCOLAT, À LA BANANE ET AUX GRAINES DE CHIA

- 1 tasse de lait de noix de coco ou d'amandes
- 1 banane
- 2 c. à table de poudre de cacao
- 1/2 c. à thé de cristaux de café soluble
- 2 c. à table de sirop d'agave bleu, facultatif
- 4 c. à table de graines de chia
- 6 dattes séchées, dénoyautées

Mettre tous les ingrédients dans le récipient, sauf les graines de chia. Appuyer sur le bouton LIQUÉFIER (LIQUIFY) pour démarrer le mélangeur. Une fois terminé, le mélangeur s'arrêtera automatiquement. Verser le mélange dans un récipient à couvercle et ajouter les graines de chia. Bien mélanger toutes les 5 minutes pendant 20 minutes. Mettre le couvercle sur le récipient et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou toute la nuit. Variante : remplacer le café soluble par 1/2 gousse de vanille fraîche, coupée en morceaux.

2 à 3 portions

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 1-848-541-1262 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