

CRUX®

ARTISAN SERIES

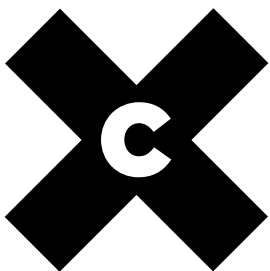


1HP 7 SPEED BLENDER
LICUADORA 1HP DE 7 VELOCIDADES
MÉLANGEUR À 7 VITESSES 1HP

Instruction manual and recipes / Manual de instrucciones y recetas / Manuel d'instructions et recettes

www.cruxkitchen.com

Register your product and get support



Contents

Índice

Table des matières

Table of Contents

Important Safeguards.....	4
Additional Important Safeguards.....	5
Notes on the Plug.....	6
Notes on the Cord.....	6
Plasticizer Warning.....	6
Electric Power.....	6
Getting To Know Your IHP 7 Speed Blender.....	7
Control Panel.....	7-8
Before Using For The First Time.....	8
Operating Instructions.....	8
Jar Assembly.....	9
Operation.....	9
Function Selection Guide.....	10
User Maintenance Instructions.....	10
Care and Cleaning Instructions.....	10
Storing Instructions.....	11
Troubleshooting.....	11
Recipes.....	12-15
Warranty.....	16

Índice

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	17-18
OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	18
Notas sobre el enchufe.....	19
Notas sobre el cable.....	19
Advertencia sobre los plastificantes.....	19
Corriente eléctrica.....	19
CONOCER LA LICUADORA IHP DE 7 VELOCIDADES.....	20
PANEL DE CONTROL.....	20-21
Antes de utilizarse por primera vez.....	22
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO.....	22
ENSAMBLAJE DE LA JARRA.....	22
FUNCIONAMIENTO.....	22
GUÍA DE SELECCIÓN DE FUNCIONES.....	23
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO.....	23
INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA.....	24
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO.....	24
PREGUNTAS Y RESPUESTAS.....	24
Recetas.....	25-28
Garantía.....	29

Table des matières

Mise en garde importantes.....	30
Mise en garde importantes additionnelles.....	31
Remarques sur la fiche.....	32
Remarques sur le cordon.....	32
Avertissement de migration de plastifiants.....	32
Alimentation électrique.....	32
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MÉLANGEUR À 7 VITESSES IHP.....	33
PANNEAU DE COMMANDE.....	33-34
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	35
MODE D'EMPLOI.....	35
ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT.....	35
MODE D'EMPLOI.....	35
GUIDE DE SÉLECTION DES FONCTIONS.....	36
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR.....	37
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE.....	37
RANGEMENT.....	37
DÉPANNAGE.....	38
REcettes.....	39-41
Garantie.....	42

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This 1HP 7 Speed Blender is not a toy. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
6. Turn the appliance OFF, then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off attachments and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

CAUTION: FLASHING LIGHT INDICATES READY TO OPERATE.

AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. Do not blend hot liquids.
14. Never use the 1HP 7 Speed Blender jar to process food without the lid and lid cap properly locked in place.
15. Never place any 1HP 7 Speed Blender attachments into a microwave oven.
16. Keep hands and utensils out of the jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit.
17. Always operate the blender with its cover in place. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
18. Never add ingredients to the jar while the appliance is operating.
19. The jar must be properly assembled and in place before operating the appliance. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately press the ON/OFF function or the function actively in use (with illuminated indicator light) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!
5. Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position
7. Do not use this appliance for other than its intended use.
8. 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 cap in position before pressing any SPEED or selecting one of the blending functions

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 to be 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 marked 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 of the grounded type, 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 counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Plasticizer Warning

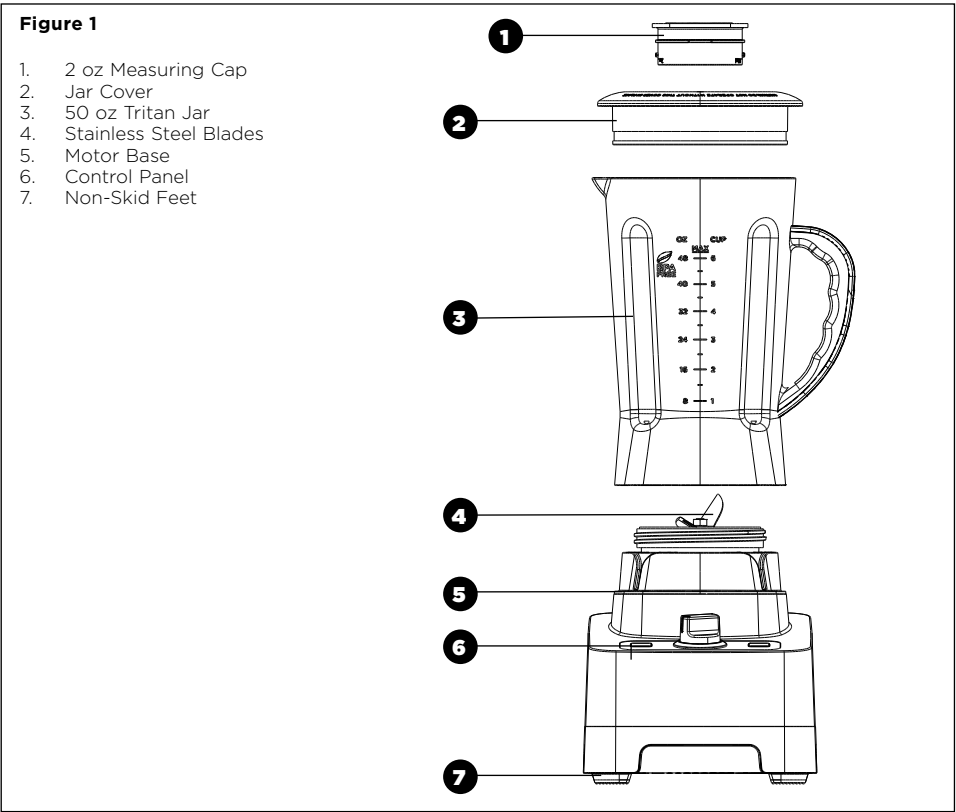
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur 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 1HP 7 SPEED BLENDER

Product may vary slightly from illustration



CONTROL PANEL

The control panel consists of the ON/OFF button and PULSE button along with a control dial knob with the following blending functions: LOW, HIGH, PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/AUTO CLEAN. There are 2 indicator lights on the control panel; one for POWER ON/OFF and the other for the PULSE function.

1. On/Off

2. Low

3. High

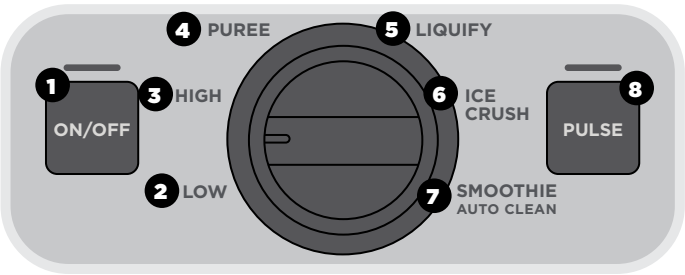
4. Puree

5. Liquify

6. Ice Crush

7. Smoothie/Auto Clean

8. Pulse



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 commenced, press the ON/OFF button again to stop operation.

HIGH

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

PULSE

- This function blends ingredients through controlled pulses. This setting 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 cease once the button is released.
- For best results, time the pulses to ensure that blades come to a complete stop before beginning the next pulse.

PUREE

- This setting allows you to puree fruits and vegetables and prepare 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.
- When desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

LIQUIFY

- Ideal for blending soups and thicker ingredients. When the liquify 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.
- When desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

ICE CRUSH

- Quickly crushes up to 10 ice cubes and is perfect for preparing frozen drink recipes such as margaritas and daiquiris.
- When desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

SMOOTHIE/AUTO CLEAN

- Blends fruits and vegetables into a perfect smoothie. Refer to the recipe section for suggested smoothie recipes.
- In order to clean the jar, fill with water to the max line and add a small amount of liquid dish soap. Press the function and let operation continue until it automatically stops. Rinse out the contents with warm water and add room temperature water until the max line and run once again. Place upside down on rack to dry.
- Always clean immediately after use to prevent food from hardening.
- When desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.
- DO NOT PLACE THE JAR IN THE DISHWASHER.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the IHP 7 Speed Blender and remove all packaging materials.

Check the contents to ensure that all attachments (50 oz. jar, lid and measuring cap) are present (see Figure 1), and have been received in good condition.

1. Wash the jar, lid, measuring cap in warm, soapy water before first use. Rinse thoroughly.

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

2. Wipe the motor base with a damp cloth.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

OPERATING INSTRUCTIONS

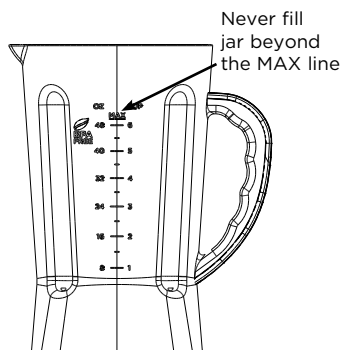
Place the motor base on a flat, clean, dry counter top or table. Make sure the unit is unplugged.

JAR ASSEMBLY

1. Always check to be sure the blade collar is properly fitted into the jar before use.
2. To avoid spills, ensure that the lid is firmly secured to the jar. Press the lid down on the top portion 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 measure cap to measure and add ingredients prior to commencing any operation.
3. 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 blender when the jar is empty.



OPERATION

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

1. Make sure the lid cap is in position in the lid.
2. 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 selecting one of the blending functions.
WARNING: Do not blend hot liquids.
3. After adding ingredients to the jar. Plug in the blender, the ON/OFF indicator will flash.
4. Turn the control dial knob to the desired blending functions and then press the ON/OFF button to begin processing. The ON/OFF indicator will stop flashing and keep solid light.
5. When using the PULSE function, the indicator light will illuminate when pressed. The blender will STOP operating and the light will turn off when the button is released.
6. When blending HIGH or LOW SPEED, press the ON/OFF button to STOP blending when desired consistency is reached.
7. When blending: Puree, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/AUTO CLEAN, press the ON/OFF button to STOP blending when the desired consistency has been 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.

8. 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.

9. Unplug the blender 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, Stale Bread, Crackers, Cookies (1/2 inch pcs, 1 cup batches)	PULSE or LOW	Coarse to fine crumbs
Nuts (shelled, 1/2 cup or less at a time)	PULSE or LOW	Coarse to fine chopped nuts, chopped nuts for baking
Nuts (shelled, 1/2 cup or less at a time) Homemade Nut Flours, Meals, 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
Pancake/Waffle Batter, Omelets	LOW	Light and fluffy
Cream, Egg Whites	HIGH	Thick and frothy
Milk Shakes	HIGH	Smooth and creamy
Smoothies, Drinks	SMOOTHIE	Smooth, thick & creamy and 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	Auto program is perfect for leafy recipes
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 HIGH or LOW SPEED, press ON/OFF button to stop blending.
- When blending Puree, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/AUTO CLEAN the blender will automatically stop when their cycle is complete. To interrupt function at any time during the blending cycle, press ON/OFF button to STOP operation.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.

Do not try to repair it yourself. Contact the customer service department for any unusual issues you may experience.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

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

1. Always unplug the blender before cleaning.
2. Rinse jar, lid and measuring cap immediately after processing to make cleanup easier. It is not recommended to remove the blade from the jar.
3. For quick clean-ups in between batches, fill the jar until the max line with clean, warm water. Select the AUTO CLEAN function. When the function is complete, press ON/OFF to STOP operation. Rinse jar and blade. Rinse lid and measuring cap separately.
4. The motor base may be wiped with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

STORING INSTRUCTIONS

1. Unplug and clean unit.
2. Store in original box or in a clean, dry place.
3. Never store the 1HP 7 Speed Blender while it is hot or plugged in.
4. 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.
5. There is a cord storage area in the back of the unit's base. Push the cord gently in that area for storage.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The blender motor rotates very slowly.	Jar is overloaded.	• Remove some food from the jar and continue blending. Ensure that ingredients do not surpass the max line. • Add liquid to the jar and continue blending.
Ingredients are not mixing together well.	Heavier ingredients have fallen to the bottom.	• If necessary, remove jar and shake ingredients to re-distribute. 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.	• The blender has a resettable thermal protection. Unplug the unit 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.
The jar is leaking from the blade area.	The blade base is loose.	• Turn the blade base located below the jar clockwise to tighten.

Recipes

Kale & Black Bean Dip

Makes 3 cups

- 1-1/2 cups fresh kale, stemmed, cut into 1" ribbons
- 1/2 cup fresh cilantro (may substitute flat leaf parsley)
- 1/4 red or white onion, chopped
- 1/2 cup salsa
- 1 (15.5 oz) can low-sodium black beans, drained & rinsed
- 1 large garlic cloves, coarsely chopped
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 2 teaspoons ground cumin
- 1 teaspoon red chili powder
- salt and freshly ground black pepper to taste
- 1 cup chopped fresh tomatoes, to serve

1. Add the kale and cilantro to the jar first.
2. Select PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces.
3. Add the remaining ingredients to the jar.
4. Place 1/2 can black beans into the jar and reserve the rest in a medium mixing bowl.
5. Add the remaining ingredients to the jar.
6. Press the ICE CRUSH button to begin processing. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.
7. In a medium bowl, use a potato masher to crush the reserved beans. Do not over-mash. 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.
8. Serve topped with fresh chopped tomatoes. Great for serving with nachos.

White Bean & Spinach Avocado Dip

Makes: 2 cups

- 1-1/2 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, seeded, peeled
- 1/2 lemon, peeled and zested
- 1/4 cup water
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 1 clove garlic, minced
- 1/2 teaspoon salt, plus extra, to taste
- 2 teaspoons ground cumin
- 8 dashes Tabasco sauce

1. Add the spinach and cilantro to the jar first.
2. Press PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces.
3. Add the remaining ingredients to the jar.
4. Press the ICE CRUSH button to begin processing. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.
5. Season with salt and pepper.

Recipes

Sunflower Kale Pesto

Makes: 3 cups

- 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 teaspoon Kosher salt,
- to taste
- 2 tablespoons water
- 1/2 cup extra-virgin olive oil, plus more if needed

1. Add the kale and basil in small handful portions into the jar.
2. Press PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces. Keep adding a handful of kale and basil until they are roughly chopped.
3. Add the remaining ingredients to the jar in the order listed.
4. Select the SMOOTHIE button to begin processing. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

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

Antioxidant-Rich Super Blue Juice

Makes 3 cups

- 2 ice cubes, if a thicker smoothie is desired
- 1 cup frozen blueberries
- 1 fresh pear, quartered
- 1 orange, peeled and quartered
- 1 lime, juiced and zested
- 1/2-inch piece of ginger, peeled
- 1 tablespoon organic chia seeds
- 1/2 cup water

1. Add the ingredients to the jar in the order listed.
2. Select the SMOOTHIE button to begin processing. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

Ginger Carrot Salad Dressing

Makes: 1-1/2 cups

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

1. Add the ingredients to the jar in the order listed.
2. Select the ICE CRUSH button to begin processing. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

Recipes

Quick Recovery: Spinach Detox

An after-workout drink

Makes: 3-1/2 - 4 cups

- 1-inch ginger, peeled, quartered
- 1-1/2 crisp apples, cut into eighths (unpeeled, uncored)
- 1 cup red grapes, seedless
- 2 tablespoons blue agave syrup
- 1 lemon, peeled
- 1 cup fresh spinach
- 1/2 cup pineapple juice, cold
- 1/2 cup water, cold

1. Add the ingredients to the jar in the order listed.
2. Select the HIGH button to begin processing.
3. Blend until smooth. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

Energy Revival

Servings: 2 - 3

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

1. Add all ingredients to the jar.
2. Select the LIQUIFY button to begin processing. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.

Creamy Green Empress Salad Dressing

Makes: 3 cups

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

1. Add the kale and parsley to the jar first.
2. Select PULSE and release 2 or 3 times until the leaves are chopped into small pieces.
3. Add the remaining ingredients to the jar in the order listed.
4. Select the LOW button to begin processing.
5. Blend for 20 seconds or until smooth. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation. More water can be added slowly if mixture needs to be thinner.

Recipes

Energy Booster Chocolate Banana Chia Pudding

Serves 2 – 3

- 1 cup coconut or almond milk
- 2 tablespoons cocoa powder
- 2 tablespoons organic blue agave, optional
- 6 dried dates,
- pitted
- 1 banana
- 1/2 teaspoon
- instant coffee crystals
- 4 tablespoons chia seeds

1. Add all ingredients except chia seeds to the jar.
2. Select the LIQUIFY button to begin processing. Once the desired consistency has been reached, press the ON/OFF button to STOP operation.
3. Pour blended mixture into a covered storage bowl and add chia seeds.
4. Stir well every 5 minutes for 20 minutes.
5. Add the cover to the bowl and refrigerate 2 hours to overnight.

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



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. 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, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The 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, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. 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 covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. 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 SENSIO Inc. 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. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones básicas, entre ellas:

1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del electrodoméstico.
4. Si este electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos, es necesario que se haga bajo una cuidadosa supervisión.
5. Esta licuadora 1HP de 7 velocidades no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
6. Antes de colocar o retirar accesorios y antes de limpiarlo, se debe apagar el electrodoméstico (OFF) y luego desenchufarlo del tomacorriente cuando no se esté utilizando. Para desenchufarlo, agarrar el enchufe y retirarlo del tomacorriente. Nunca se debe tirar del cable de alimentación.

PRECAUCIÓN: LA LUZ PARPADEANTE INDICA QUE ESTÁ LISTO PARA EL FUNCIONAMIENTO. EVITAR EL CONTACTO CON LAS PARTES MÓVILES.

7. No utilizar ningún electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados, el funcionamiento es defectuoso o se detuvo, o el aparato se ha dañado de alguna manera. Comunicarse con el Servicio al consumidor para realizar examinaciones, reparaciones o ajustes.
8. El uso de accesorios, incluidas las jarras contenedoras, no recomendados por el fabricante puede causar un riesgo de lesiones a personas.
9. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.
10. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera.
11. No permitir que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la hornalla.
12. Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado.
13. No licuar líquidos calientes.
14. Nunca utilizar la jarra de la Licuadora 1HP de 7 velocidades para procesar alimentos sin la tapa ni la cubierta de la tapa aseguradas adecuadamente en su lugar.

15. Nunca introducir ningún accesorio de la Licuadora 1HP de 7 velocidades en un microondas.
16. Al utilizar la licuadora, mantener las manos y los utensilios fuera de la jarra para reducir el riesgo de lesiones a personas o de daños en la unidad.
17. Siempre utilizar la licuadora con la cubierta en su lugar. Se puede utilizar una espátula solo si la licuadora no está en funcionamiento.
18. Nunca agregar ingredientes a la jarra mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
19. La jarra debe estar adecuadamente ensamblada y en el lugar correspondiente antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el juego de cortadores y cuchillas en la base sin la jarra colocada correctamente.

ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.
3. Si este electrodoméstico comienza a tener un funcionamiento defectuoso durante su uso, presionar inmediatamente la función ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) o la función en uso en ese momento (con una luz indicadora) y desenchufar el cable. No utilizar ni intentar reparar el electrodoméstico si funciona mal.
4. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchufarlo de inmediato. ¡No introducir la mano en el agua!
5. No utilizar este electrodoméstico luego de que se haya caído o sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños materiales, nunca usar este electrodoméstico en una posición inestable.
7. No utilizar el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
8. No utilizar si la jarra está rajada o agrietada.

IMPORTANTE: No sobrellenar. Nunca llenar con ingredientes hasta superar la línea máxima de la jarra.

ADVERTENCIA: Si no se agrega suficiente agua antes de procesar, la jarra puede romperse o agrietarse.

ADVERTENCIA: Para evitar los derrames, asegurarse de que la tapa esté asegurada en su lugar con la cubierta de la tapa en posición antes de presionar cualquier VELOCIDAD o seleccionar una de las funciones de licuado.

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, darlo vuelta. Si aun así no encaja, comunicarse con un electricista calificado. No realizar ningún tipo de modificación al enchufe.

Notas sobre el cable

- A. Un cable corto de alimentación (o cable de alimentación desmontable) es suministrado para reducir el riesgo de que se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- B. Cables de alimentación más largos y removibles o las alargadoras son disponibles y se pueden utilizarlos si se ejerce cuidado
- C. Si un cable largo y removible o una alargadora sea usado:
 - 1. La potencia eléctrica marcada del cordón o de la alargadora debe ser, por lo menos, tan fuerte como la potencia eléctrica del aparato;
 - 2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable o la alargadora debe ser un enchufe de 3 hojas con conexión a tierra; y
 - 3. El cordón debe estar dispuesto de manera que no cuelga del borde de la encimera o la mesa donde pueda ser tirado por niños o donde alguien se tropiece involuntariamente con el cable.

Advertencia sobre el plastificado

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificados se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, colocar un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

Corriente eléctrica

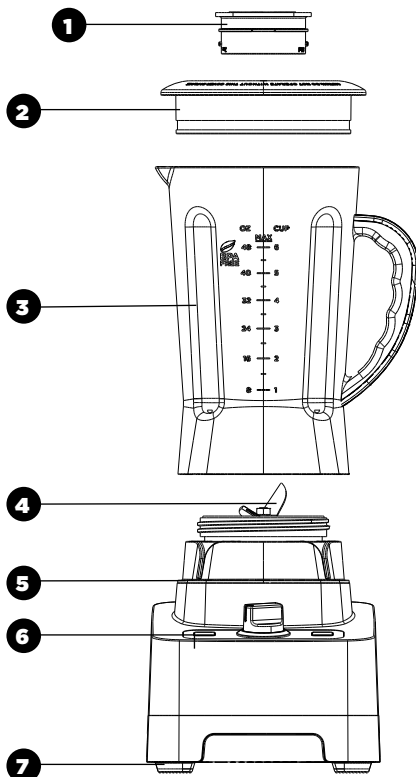
Si el circuito eléctrico está sobrecargado por el uso de otros electrodomésticos, es posible que no funcione correctamente. Esta unidad debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

CONOCER LA LICUADORA 1HP DE 7 VELOCIDADES

El producto podría variar ligeramente con respecto a la ilustración.

Figura 1

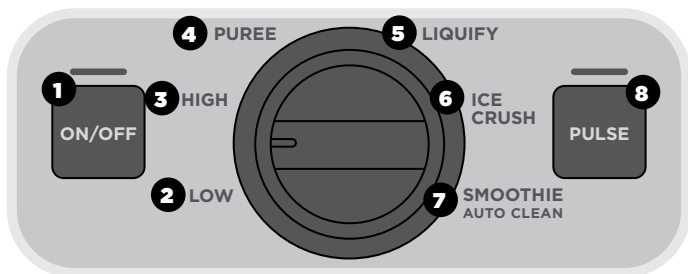
1. Taza medidora de 2 oz (60 ml)
2. Cubierta de la jarra
3. Jarra Tritan de 50 oz (1,4 l)
4. Cuchillas de acero inoxidable
5. Base del motor
6. Panel de control
7. Base antideslizante



PANEL DE CONTROL

El panel de control consiste en el botón ON/OFF (Encender/Apagar) y el botón PULSE (PULSAR), junto con una perilla de selector de control con las siguientes funciones de licuado: LOW (BAJA VELOCIDAD), HIGH (ALTA VELOCIDAD), PUREE (PROCESAR), LIQUIFY (LICUAR), ICE CRUSH (TRITURAR HIELO) Y SMOOTHIE/AUTO CLEAN (SMOOTHIE/AUTOLIMPIAR). Hay 2 luces indicadoras en el panel de control, una para POWER ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) y otra para la función PULSE (PULSAR).

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. On/Off (ENCENDER/APAGAR) | 6. Ice Crush (Triturar hielo) |
| 2. Low (Baja) | 7. Smoothie/Auto Clean (Smoothie/Autolimpiar) |
| 3. High (Alta) | 8. Pulse (Pulsar) |
| 4. Puree (Procesar) | |
| 5. Liquify (Licuar) | |



ON/OFF (ENCENDER/APAGAR)

- Presionar para encender (ON) o apagar (OFF) la unidad.
- Presionar este botón antes de iniciar cualquiera de las 7 funciones y para detener cualquier funcionamiento.

LOW (BAJA)

- Seleccionar la función Low (Baja) para mezclar ingredientes y obtener la consistencia deseada cuando se requiere una velocidad baja. Una vez que haya comenzado el licuado, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para detener el funcionamiento.

HIGH (ALTA)

- Seleccionar la función High (Alta) para mezclar ingredientes y obtener la consistencia deseada cuando se requiere una velocidad más alta. Una vez que haya comenzado el licuado, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para detener el funcionamiento.

PULSE (PULSAR)

- Esta función mezcla ingredientes mediante pulsos controlados. Esta configuración ayuda a expulsar ingredientes atascados entre la cuchilla y en el fondo de la jarra.
- Presionar este botón para iniciar la función Pulse (Pulsar) de licuado, para breves impulsos de energía. Esta función está activada mientras el botón se mantiene presionado y se detiene cuando se suelta el botón.
- Para obtener mejores resultados, temporizar los pulsos para asegurarse de que la cuchilla se detiene por completo antes de comenzar el siguiente pulso.

PUREE (PROCESAR)

- Esta función permite procesar frutas y vegetales, y preparar sopas cremosas y mezclas untables. Todos los ingredientes deben licuarse fríos o a temperatura ambiente.
- Cuando se procesan alimentos, asegurarse de agregar el líquido suficiente para obtener una consistencia suave y homogénea. Agregar pequeñas cantidades de caldo, yogur, leche o agua hasta obtener la consistencia deseada.
- Cuando se haya obtenido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

LIQUIFY (LICUAR)

- Ideal para preparar sopas y licuar ingredientes más grandes. Cuando se presiona el botón de licuar, la unidad comienza a licuar a una velocidad baja y aumenta la velocidad progresivamente.
- Función ideal para preparar sopas y licuar alimentos más gruesos o espesos.
- Cuando se haya obtenido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

ICE CRUSH (TRITURAR HIELO)

- Tritura rápidamente hasta 10 cubitos de hielo y es perfecta para preparar recetas de bebidas heladas, como margaritas y daiquiris.
- Cuando se haya obtenido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

SMOOTHIE/AUTO CLEAN (SMOOTHIE/AUTOLIMPIAR)

- Mezcla frutas y vegetales para hacer smoothies deliciosos. Ver la sección de recetas para obtener sugerencias de preparaciones de smoothies.
- Para limpiar la jarra, llenarla con agua hasta la línea máxima y agregar un poco de jabón líquido. Presionar la función y dejar que funcione hasta que se detenga de forma automática. Enjuagar los componentes con agua tibia y agregar agua a temperatura ambiente hasta la línea máxima y luego ponerla en funcionamiento una vez más. Colocar boca abajo sobre una rejilla para que se seque.
- Siempre limpiarla inmediatamente después de usarla para evitar que los restos de comida se endurezcan.
- Cuando se haya obtenido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.
- NO METER LA JARRA EN EL LAVAVAJILLAS.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Desempacar cuidadosamente la Licuadora 1HP de 7 velocidades y retirar todos los envoltorios. Revisar los contenidos para verificar que todos los accesorios (jarra de 50 oz [1,2 l], cubierta de la tapa y taza medidora) estén incluidos (ver la Figura 1) y que estén en buenas condiciones.

1. Lavar la jarra, la cubierta de la tapa y la taza medidora en agua tibia jabonosa antes de usar por primera vez. Enjuagar por completo.

ADVERTENCIA: No tocar las cuchillas. Las cuchillas de la licuadora son muy filosas. Tener extremo cuidado al manipularla. De lo contrario, puede provocar lesiones.

2. Limpiar la base del motor con un trapo húmedo.

ADVERTENCIA: NO SUMERGIR LA BASE DEL MOTOR EN EL AGUA.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

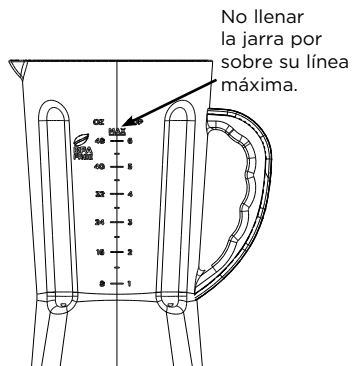
Ubicar la base del motor en una encimera o una mesa plana, limpia y seca. Asegurarse de que la unidad esté desenchufada.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Siempre asegurarse de que el collarín de la cuchilla esté sujeto adecuadamente en la jarra antes de utilizarla.
2. Para evitar derrames, asegurarse de que la tapa esté asegurada firmemente en la jarra. Presionar la tapa hacia abajo en la porción superior de la jarra hasta que quede asegurada firmemente en su lugar. Ubicar la taza medidora en el centro de la tapa y girarla en sentido horario para asegurarla en su lugar. Usar la taza medidora para medir y agregar ingredientes antes de dar comienzo a cualquier función.
3. Agregar ingredientes en la jarra.

NOTA: Durante el licuado, los alimentos o los líquidos tienden a expandirse a medida que se elevan por las paredes de la jarra. No llenar la jarra por sobre su línea máxima.

ADVERTENCIA: Prestar especial atención mientras se procesa. Nunca poner la licuadora en funcionamiento cuando la jarra está vacía.



FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: Nunca sobrellenar la jarra. Para evitar lesiones personales, pérdidas o daños en la licuadora, asegurarse de que los ingredientes no superan la línea máxima.

1. Asegurarse de que la cubierta de la tapa esté en su lugar sobre la tapa.
2. Agregar la tapa en la jarra. Presionar para sellar. Revisar antes de licuar.

ADVERTENCIA: Para evitar los derrames, asegurarse de que la tapa esté asegurada antes de presionar cualquier VELOCIDAD o seleccionar una de las funciones de licuado.

ADVERTENCIA: No licuar líquidos calientes.

3. Después de agregar ingredientes en la jarra, enchufar la licuadora, el indicador ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) parpadeará.
4. Gire la perilla del dial de control a la función de licuado deseada luego presione el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para comenzar el procesamiento. El indicador ON / OFF dejará de parpadear y mantendrá una luz fija.
5. Al usar la función PULSE (PULSAR), se encenderá la luz indicadora al presionar el botón. La licuadora DEJARÁ de funcionar y la luz se apagará cuando se libere el botón.
6. Mientras se licúa a HIGH (ALTA) o LOW (BAJA) VELOCIDAD, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el licuado al obtener la consistencia deseada.
7. Mientras se licúa con las funciones PUREE (PROCESAR), LIQUIFY (LICUAR), ICE CRUSH (TRITURAR HIELO), SMOOTHIE/AUTO CLEAN (SMOOTHIE/AUTOLIMPIAR), presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el licuado al obtener la consistencia deseada. Revisar el resultado y, de ser necesario, agregar líquido, agua, jugo o caldo para aligerar los alimentos procesados hasta obtener la consistencia deseada.

ADVERTENCIA: No dejar el motor en funcionamiento durante más de 1 minuto en cada ocasión.

8. Después de procesar alimentos en la jarra, levantar la tapa y sacar el vaso para retirarlos. La jarra con pico facilita el servicio.

SUGERENCIA Para retirar alimentos procesados más espesos, puede resultar útil ayudarse con una espátula.

9. Desenchufar la licuadora cuando no se utilice y antes de limpiarla.

GUÍA DE SELECCIÓN DE FUNCIONES

INGREDIENTE/RECETA	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Postres, relleno para pasteles o cremas	PULSE (PULSAR) o LOW (BAJA)	Espeso y cremoso
Panes, pan duro, galletas saladas, galletitas (piezas de 1/2 in [1,27 cm]), tandas de 1 taza)	PULSE (PULSAR) o LOW (BAJA)	Migas gruesas a finas
Nueces (peladas, media taza o menos en cada aplicación)	PULSE (PULSAR) o LOW (BAJA)	Nueces en trozos gruesos o finos, nueces picadas para hornear
Nueces (peladas, media taza o menos en cada aplicación) Harina de nueces casera, comidas o mantequilla de nuez	ICE CRUSH (TRITURAR HIELO)	Harina de nuez finamente molida o comidas con nueces. Mantequilla de nuez sin conservantes
Mayonesa, aderezos para ensaladas o salsas	LOW (BAJA)	Espeso y cremoso, licuado y emulsionado
Pasta para panqueques o waffles, omelettes	LOW (BAJA)	Liviano y esponjoso
Crema, clara de huevo	HIGH (ALTA)	Espeso y espumoso
Batidos de leche	HIGH (ALTA)	Smoothies y bebidas
Suaves y cremosas	SMOOTHIE	Bebidas suaves, espesas y cremosas, y saludables
Puré de vegetales	Puree (Procesar)	Smoothies y bebidas
Hielo triturado (hasta 10 cubitos)	ICE CRUSH (TRITURAR HIELO)	Grandes trozos a nevado
Cócteles helados	ICE CRUSH (TRITURAR HIELO)	Espesos y derretidos
Salsas o aperitivos	ICE CRUSH (TRITURAR HIELO)	El autoprograma es perfecto para recetas con hojas
Leche de almendras, leche de coco o leche de soja	LIQUIFY (LICUAR)	Sin filtro para cocinar. Filtro para bebidas.
Bebidas frescas de fruta	LIQUIFY (LICUAR)	Espesas y con pulpa

NOTAS SOBRE LA LICUADORA:

- Al usar la función PULSE (PULSAR), el funcionamiento se DETENDRÁ cuando se suelte el botón.
- Al usar las funciones de licuado a HIGH (ALTA) o LOW (BAJA) VELOCIDAD, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para detener el licuado..
- Mientras se licúa con las funciones PUREE (PROCESAR), LIQUIFY (LICUAR), ICE CRUSH (TRITURAR HIELO), SMOOTHIE/AUTO CLEAN (SMOOTHIE/AUTOLIMPIAR), la licuadora se detendrá automáticamente una vez completado el ciclo. Para interrumpir una función en cualquier momento durante el ciclo de licuado, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que se puedan reparar.

El usuario no debe intentar repararlo por sí mismo. Comunicarse con el departamento de servicio al consumidor en caso de que se presente cualquier eventualidad.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Nunca sumergir la base del motor, el enchufe o el cable en agua o cualquier otro líquido.

1. Siempre desenchufar la licuadora antes de limpiarla.
2. Enjuagar la jarra, la cubierta de la tapa y la taza medidora inmediatamente después de procesar para facilitar la limpieza. No se recomienda retirar la cuchilla de la jarra.
3. Para limpiezas rápidas entre tandas, llenar la jarra con agua limpia y tibia hasta la línea máxima. Seleccionar la función AUTO LIMPIEZA. Cuando la función se complete, presionar ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento. Enjuagar la jarra y la cuchilla. Enjuagar la cubierta de la tapa y la taza medidora por separado.
4. La base del motor se puede limpiar con un trapo o una esponja húmeda. Secar bien.

ADVERTENCIA: NO SUMERGIR LA BASE DEL MOTOR EN EL AGUA.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufar y limpiar la unidad.
2. Guardar en la caja original o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guardar la licuadora 1HP de 7 velocidades si está caliente o enchufada.
4. Nunca enrollar el cable con firmeza alrededor del electrodoméstico. Nunca aplicar tensión en el cable, especialmente en la parte que ingresa en la unidad, ya que podría pelarse y romperse.
5. Hay un área de almacenamiento para el cable en la parte trasera de la base de la unidad. Empujar suavemente el cable en esa área para guardarlo.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El motor de la licuadora gira muy lentamente.	La jarra está sobrecargada.	• Sacar un poco de alimentos de la jarra y seguir procesando. Asegurarse de que los ingredientes no superen la línea máxima. • Agregar líquido a la jarra y seguir procesando.
Los ingredientes no se mezclan bien.	Los ingredientes más pesados cayeron al fondo de la jarra.	• De ser necesario, retirar la jarra y batir los ingredientes para redistribuirlos. Seguir procesando. • Si la mezcla todavía no está uniformemente procesada, puede ser necesario agregar líquido a la jarra y seguir procesando.
La licuadora dejó de funcionar.	El motor está sobrecargado y dejó de funcionar para evitar daños.	• La licuadora tiene un fusible de protección térmica reinicial. Desenchufar la unidad y dejarla enfriar por 25 minutos. Reducir la carga de la jarra y remover cualquier atasco. Iniciar el funcionamiento nuevamente según se indica en la sección de funcionamiento
La jarra tiene pérdidas en el área de la cuchilla.	La base de la cuchilla está floja.	• Girar la base de la cuchilla ubicada bajo la jarra en sentido horario para ajustarla.

Recetas

Salsa de col rizada y frijoles negros

Rinde 3 tazas

- 1 taza y media de col rizada fresca, cocida al vapor, cortada en trozos de 1 in (2,5 cm)
- 1/2 taza de cilantro fresco (puede reemplazarse con perejil de hoja plana)
- 1/4 de cebolla blanca, cortada
- 1 lata de frijoles negros bajos en sodio (15,5 oz [400 g]), secos y enjuagados
- 1/2 taza de salsa
- 1 diente de ajo grande, cortado en trozos
- 1 cucharada de jugo fresco de lima
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de pimentón
- sal y pimienta negra fresca y molida a gusto
- 1 taza de tomates frescos en trozos, para servir

1. Primero agregar la col rizada y el cilantro en la jarra.
2. Seleccionar PULSE (PULSAR) y soltar el botón 2 o 3 veces hasta que las hojas se corten en pequeños trozos.
3. Agregar los ingredientes restantes en la jarra.
4. Colocar media lata de frijoles negros en la jarra y guardar el resto en un tazón mediano para mezclar.
5. Agregar los ingredientes restantes en la jarra.
6. Presionar el botón ICE CRUSH (TRITURAR HIELO) para comenzar a procesar. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.
7. En un tazón mediano, usar un pisapapas para aplastar los frijoles restantes. No aplastarlos demasiado. La consistencia de la pasta de frijoles espesará la salsa y le agregará textura. Agregar la salsa de la licuadora y mezclar bien.
8. Servir con trozos de tomates frescos encima. Excelente para acompañar con nachos.

Guacamole con frijoles blancos y espinaca

Rinde: 2 tazas

- 1 taza y media de hojas frescas de espinaca
- 1/3 de taza de cilantro fresco (puede reemplazarse con perejil de hoja plana)
- 1 lata (15 oz [400 g]) de frijoles cannellini, enjuagados y secos
- 1 aguacate grande, sin semilla ni cáscara
- 1/2 limón, sin cáscara y rallado
- 1/4 de taza de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 cucharadita de sal, agregar más a gusto
- 2 cucharaditas de comino molido
- 8 gotas de salsa tabasco

1. Primero agregar la espinaca y el cilantro en la jarra.
2. Presionar PULSE (PULSAR) y soltar el botón 2 o 3 veces hasta que las hojas se corten en pequeños trozos.
3. Agregar los ingredientes restantes en la jarra.
4. Presionar el botón ICE CRUSH (TRITURAR HIELO) para comenzar a procesar. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.
5. Condimentar con sal y pimienta.

Recetas

Pesto de col rizada y girasol

Rinde: 3 tazas

- 2 tazas de col rizada fresca, sin los tallos
 - 1/2 taza de albahaca fresca
 - 2 dientes de ajo grandes, picados
 - 1/4 de taza de semillas de girasol tostadas sin sal
 - 1/2 taza de queso parmesano o pecorino rallado
 - El jugo y la ralladura de 1 limón
 - 1/2 cucharadita de sal kosher,
 - a gusto
 - 2 cucharadas de agua
 - 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen, agregar más si es necesario
1. Agregar la col rizada y la albahaca en pequeñas porciones en la jarra.
 2. Presionar PULSE (PULSAR) y soltar el botón 2 o 3 veces hasta que las hojas se corten en pequeños trozos. Seguir agregando porciones de col rizada y albahaca hasta que estén cortadas en trozos grandes.
 3. Agregar los ingredientes restantes en la jarra en el orden indicado.
 4. Seleccionar el botón SMOOTHIE para comenzar a procesar. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.
- NOTA: Si el pesto es muy espeso, agregar agua o aceite de oliva y mezclar bien.

Súper jugo azul antioxidante

Rinde 3 tazas

- 2 cubitos de hielo, en caso de querer un smoothie más espeso
 - 1 taza de arándanos congelados
 - 1 pera fresca cortada
 - 1 naranja pelada y cortada
 - El jugo y la ralladura de 1 lima
 - 1/2 in (1,27 cm) de jengibre pelado
 - 1 cucharada de semillas de chía orgánicas
 - 1/2 taza de agua
1. Agregar los ingredientes en la jarra en el orden indicado.
 2. Seleccionar el botón SMOOTHIE para comenzar a procesar. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

Aderezo de zanahoria y jengibre para ensaladas

- Rinde: 1 taza y media
 - 3 zanahorias medianas cortadas en trozos
 - 1 chalote pelado y cortado a la mitad
 - 2 in (5 cm) de raíz de jengibre pelado
 - 2 cucharadas de aceto balsámico rojo
 - 1 cucharada de aceite de semillas de sésamo tostadas
 - 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
 - 6 cucharadas de agua
1. Agregar los ingredientes en la jarra en el orden indicado.
 2. Seleccionar el botón ICE CRUSH (TRITURAR HIELO) para comenzar a procesar. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

Recetas

Recuperación rápida: Detox de espinaca

Para beber después de entrenar

Rinde: De 3 tazas y media a 4 tazas

- 1 in (2,5 cm) de jengibre pelado y cortado
- 1 limón pelado
- 1 manzana y media fresca cortada en 8 partes (sin cáscara ni semillas)
- 1 taza de espinaca fresca
- 1 taza de uvas rojas sin semillas
- 1/2 taza de jugo de ananá frío
- 2 cucharadas de almíbar de agave azul
- 1/2 taza de agua fría

1. Agregar los ingredientes en la jarra en el orden indicado.
2. Seleccionar el botón HIGH (ALTA) para comenzar a procesar.
3. Licuar hasta que quede una mezcla suave. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

Para recuperar la energía

Porciones: De 2 a 3

- De 3 a 4 cubitos de hielo
- 1 taza y media de agua de coco
- 2 bananas maduras
- El jugo y la ralladura de 1 lima
- 2 tazas de ananá fresco
- 1 cucharada de polvo proteico de vainilla
- 1 pepino pequeño cortado a la mitad
- 2 cucharadas de yogur de vainilla

1. Agregar los ingredientes en la jarra.
2. Seleccionar el botón LIQUIFY (LICUAR) para comenzar a procesar. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.

Aderezo verde y cremoso para ensaladas

Rinde: 3 tazas

- 1 taza (un puñado grande) de col rizada fresca, sin los tallos.
- molida
- 1/2 taza de perejil de hoja plana
- 1/4 de taza de yogur griego, puede reemplazarse con uno descremado
- 3 dientes de ajo pelados
- 1/2 taza de ricota, puede reemplazarse con una baja en grasas
- 3 cucharadas de mostaza castaña
- 1 aguacate maduro, cortado en trozos
- 4 cucharadas de alcacharras
- 1/4 de taza de estragón fresco
- 2 cucharadas de salmuera de alcacharras, agregar más a gusto
- 1/4 de taza de eneldo fresco
- 1/2 cucharadita de sal, agregar más a gusto
- 2 cebollines cortados
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- 1/4 de taza de agua, más para aligerar

1. Primero agregar la col rizada y el perejil en la jarra.
2. Seleccionar PULSE (PULSAR) y soltar el botón 2 o 3 veces hasta que las hojas se corten en pequeños trozos.
3. Agregar los ingredientes restantes en la jarra en el orden indicado.
4. Seleccionar el botón LOW (BAJA) para comenzar a procesar.
5. Licuar por 20 segundos o hasta obtener una mezcla suave. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento. Se puede agregar más agua de a poco si se necesita aligerar la mezcla.

Recetas

Budín energético de chocolate, banana y chía

Rinde de 2 a 3 porciones

- 1 taza de leche de coco o de almendras
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadas agave azul orgánico, opcional
- 6 dátiles secos, sin carozos
- 1 banana
- 1/2 cucharadita de café de cristales instantáneo
- 4 cucharadas de semillas de chía

1. Agregar todos los ingredientes en la jarra, excepto las semillas de chía.
2. Seleccionar el botón LIQUIFY (LICUAR) para comenzar a procesar. Una vez que se haya conseguido la consistencia deseada, presionar el botón ON/OFF (ENCENDER/APAGAR) para DETENER el funcionamiento.
3. Verter la mezcla licuada en un tazón con tapa para guardarla y agregar las semillas de chía.
4. Remover cada 5 minutos durante 20 minutos.
5. Ponerle la tapa al tazón y refrigerar durante 2 horas o toda la noche.
Opcional: Se puede reemplazar el café instantáneo con 1/2 rama de vainilla, cortada en trozos.

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, ne jamais immerger le cordon électrique, les fiches électriques ou l'appareil électroménager dans l'eau ou tout autre liquide.
3. 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.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Ce mélangeur à 7 vitesses 1HP n'est pas un jouet. Surveiller les enfants pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
6. Éteindre l'appareil électroménager, puis le débrancher de la prise de courant lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant de monter ou de retirer toute pièce, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisir la fiche et tirer. Ne jamais tirer sur le cordon électrique.

ATTENTION : UN VOYANT CLIGNOTANT INDIQUE QUE LE MÉLANGEUR EST PRÊT À L'EMPLOI. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT.

7. 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.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, y compris des bocaux à conserve, peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon électrique dépasser le rebord de la table ou du comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
12. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
13. Ne pas passer de liquides chauds au mélangeur.
14. Ne jamais utiliser le récipient du mélangeur à 7 vitesses 1HP 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.
15. Ne jamais mettre les accessoires du mélangeur à 7 vitesses 1HP dans un four à micro-ondes.
16. 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.
17. Toujours utiliser le mélangeur avec son couvercle en place. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en cours de fonctionnement.

18. Ne jamais ajouter d'ingrédients dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
19. Le récipient et le couvercle doivent être correctement fixés et bien en place avant d'utiliser l'appareil. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames sur la base sans le bocal correctement fixé.

POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V seulement.
3. 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.
4. Débrancher immédiatement l'appareil s'il tombe ou s'il est immergé accidentellement dans de l'eau. Ne pas plonger la main dans l'eau!
5. S'abstenir de toute utilisation de cet appareil électroménager subséquente à sa chute ou son immersion accidentelle dans l'eau.
6. Afin de réduire les risques de blessure ou de dommage, ne jamais utiliser l'appareil dans une position instable
7. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
8. 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 de sélection de la vitesse ou de fonction de mélange

Remarques concernant 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

- A. 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.
- B. Les longs cordons d'alimentation détachables ou les rallonges sont disponibles, cependant ils doivent être utilisés avec prudence.
- C. 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.

Avertissement concernant le plastifiant

ATTENTION : Pour éviter la migration de plastifiants du fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. À défaut de quoi, la finition pourrait être noircie, ternie ou tachée de façon permanente.

Puissance électrique

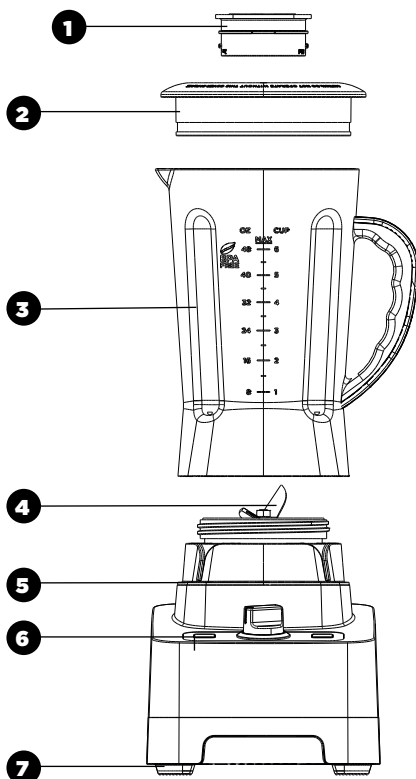
Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé séparément d'autres appareils, sur un circuit électrique distinct.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MÉLANGEUR À 7 VITESSES 1HP

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration

Image 1

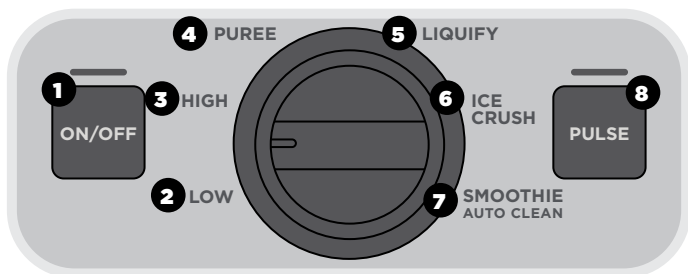
1. Capuchon doseur de 2 oz (59 ml)
2. Couvercle du récipient
3. Pichet Tritan de 50 oz (1,4 l)
4. Lames en acier inoxydable
5. Base du moteur
6. Panneau de commande
7. Pieds antidérapants



PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande comporte un bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) et un bouton PULSATION (PULSE) ainsi qu'un bouton de réglage avec les fonctions de mélange suivantes : BASSE VITESSE (LOW), VITESSE ÉLEVÉE (HIGH), PURÉE, LIQUÉFIER (LIQUEFY), BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH), BOISSON FOUETTÉE /NETTOYAGE AUTOMATIQUE (SMOOTHIE/AUTO CLEAN). Il y a 2 voyants lumineux sur le panneau de commande; un bouton d'alimentation MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) et l'autre pour la fonction PULSATION (PULSE).

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Marche/arrêt (On/Off) | 6. Broyage de glace (Ice Crush) |
| 2. Basse vitesse (Low) | 7. Boisson fouettée/Nettoyage automatique (Smoothie/Auto Clean) |
| 3. Vitesse élevée (High) | 8. Pulsation (Pulse) |
| 4. Purée | |
| 5. Liquéfier (Liquify) | |



MARCHE/ARRÊT

- Appuyer pour mettre l'appareil sur 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 MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) 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 MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) 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.
- Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

LIQUÉFIER (LIQUEFY)

- 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.
- Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

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.
- Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

BOISSON FOUETTÉE/NETTOYAGE AUTOMATIQUE (SMOOTHIE/AUTO CLEAN)

- 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, 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.
- Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.
- **NE PAS METTRE LE RÉCIPIENT AU LAVE-VAISSELLE.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer avec soin le mélangeur à 7 vitesses 1HP et retirer tous les matériaux d'emballage.

Vérifier le contenu afin de s'assurer que tous les accessoires (récipient de 50 oz(1,2 l), couvercle et capuchon doseur) sont présents (se reporter à la figure 1) et en bon état.

1. Avant la première utilisation, nettoyer le récipient, le couvercle, le capuchon doseur dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer abondamment.

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.

2. Essuyer le socle-moteur avec un linge humide.

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

MODE D'EMPLOI

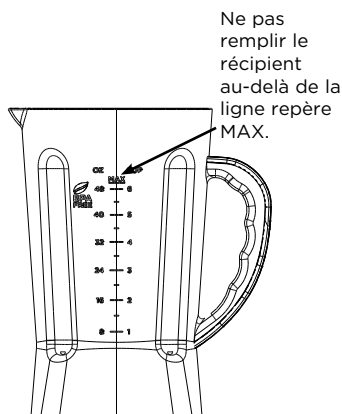
Poser le socle-moteur sur une surface plane, propre et sèche (comptoir ou table). S'assurer que l'appareil est débranché.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Toujours s'assurer que le collet de la lame est correctement inséré dans le récipient avant d'utiliser le mélangeur.
2. 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.
3. 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 lorsque le récipient est vide.



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, s'assurer que les ingrédients ne dépassent pas la ligne repère MAX.

1. S'assurer que le capuchon du couvercle est bien inséré dans le couvercle.
2. 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 de sélection de la vitesse ou de fonction de mélange.

AVERTISSEMENT : Ne pas passer de liquides chauds au mélangeur.

3. Après avoir mis les ingrédients dans le récipient, Branchez le mixeur, l'indicateur MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) clignote.
4. Appuyer sur la VITESSE souhaitée ou choisissez une des fonctions de mélange et appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour démarrer le mélangeur. L'indicateur ON / OFF cesse de clignoter et reste allumé en continu.
5. 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.
6. 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.

7. Lors de l'utilisation du mélangeur à : PURÉE, LIQUÉFIER (LIQUEFY), BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH), BOISSON FOUETTÉE /NETTOYAGE AUTOMATIQUE (SMOOTHIE/AUTO CLEAN), appuyer 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.
8. 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.
9. Débrancher le mélangeur 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 de 1/2 po (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	BOISSONS FOUETTÉES (SMOOTHIE)	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
Trempelettes, 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 (LIQUEFY)	Non filtré pour la cuisson. Filtre pour boissons.
Boissons à base de fruits frais	LIQUÉFIER (LIQUEFY)	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) pour arrêter le mélangeur.
- Lors de l'utilisation du mélangeur à PURÉE, LIQUÉFIER (LIQUEFY), BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH), BOISSON FOUETTÉE /NETTOYAGE AUTOMATIQUE (SMOOTHIE/AUTO CLEAN), appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour ARRÊTER le mélangeur. Pour interrompre la fonction à tout moment du cycle de mélange, le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le cycle est terminé.

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. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Communiquer avec le service à la clientèle pour tout problème inhabituel.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

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

1. Toujours débrancher le mélangeur avant de le nettoyer.
2. Rincer le récipient, le couvercle et le capuchon doseur immédiatement après l'utilisation pour en faciliter le nettoyage. Il n'est pas recommandé de retirer la lame du récipient.
3. Pour un nettoyage rapide entre plusieurs lots, remplir le récipient d'eau propre et tiède jusqu'à la ligne repère MAX. Sélectionner la fonction NETTOYAGE AUTOMATIQUE (AUTO CLEAN). Lorsque le nettoyage est terminé, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour ARRÊTER l'appareil. Rincer le récipient et la lame. Rincer le couvercle et le capuchon doseur séparément.
4. 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.

RANGEMENT

1. Débrancher et nettoyer l'appareil.
2. Le ranger dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.
3. Ne jamais ranger le mélangeur à 7 vitesses 1HP lorsqu'il est chaud ou branché.
4. 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'effiloquer et se rompre.
5. 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.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur du mélangeur tourne très lentement.	Le récipient est trop rempli.	- 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.	- 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.	Le mélangeur est muni d'une protection thermique 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.
Le récipient fuit au pourtour de la lame.	La base de la lame est desserrée.	Tourner la base de la lame située sous le récipient dans le sens horaire pour la resserrer.

Recettes

Trempelette de chou vert et haricots noirs

Rendement : 3 tasses

- 1 1/2 tasse de chou vert frais, sans les tiges,
- coupé en rubans de 1 po (2,5 cm)
- 1/3 tasse de coriandre fraîche (peut être remplacée par du persil plat)
- 1/2 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

1. Mettre d'abord le chou vert et la coriandre dans le récipient.
2. Appuyer sur le bouton PULSATION (PULSE) et le relâcher deux ou trois fois jusqu'à ce que les feuilles soient hachées en petits morceaux.
3. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient.
4. Verser 1/2 boîte de haricots noirs dans le récipient et réserver le reste dans un bol de taille moyenne.
5. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient.
6. Appuyer sur le bouton BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH) pour démarrer le mélangeur. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.
7. 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 trempelette. Verser dans le bol la trempelette contenue dans le mélangeur et bien mélanger.
8. Servir avec une garniture de tomates fraîches concassées. L'accompagnement idéal des nachos.

Pesto de chou vert et graines de tournesol

Rendement : 3 tasses

- 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

1. Mettre le chou vert et le basilic dans le récipient par petites poignées.
2. 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.
3. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué.
4. Appuyer sur le bouton BOISSON FOUETTÉE (SMOOTHIE) pour démarrer le mélangeur. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

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

Super jus bleu riche en antioxydants

Rendement : 3 tasses

- 2 glaçons, pour obtenir une boisson fouettée plus épaisse
- 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 1/2 po (1 cm) environ, pelé
- 1 c. à table de graines de chia biologiques
- 1/2 tasse d'eau

1. Mettre les ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur le bouton BOISSON FOUETTÉE (SMOOTHIE) pour démarrer le mélangeur. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

Sauce pour salade aux carottes et au gingembre

Rendement : 1 1/2 tasse

- 3 carottes moyennes, coupées en morceaux
- 1 échalote, pelée, coupée en deux
- Morceau de gingembre de 2 po (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

1. Mettre les ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur le bouton BROYAGE DE GLACE (ICE CRUSH) pour démarrer le mélangeur. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

Récupération express : Boisson détox aux épinards

Boisson pour après l'entraînement

Rendement : 3 1/2 à 4 tasses

- Morceau de gingembre de 1 po (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

1. Mettre les ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué.
2. Appuyer sur le bouton VITESSE ÉLEVÉE (HIGH) pour démarrer le mélangeur.
3. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance fluide. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

Regain d'énergie

Portions : 2 ou 3

- 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
1. Ajouter tous les ingrédients dans le récipient.
 2. Appuyer sur le bouton LIQUÉFIER (LIQUEFY) pour démarrer le mélangeur. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.

Sauce pour salade crémeuse et verte Impératrice

Rendement : 3 tasses

- 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
1. Mettre d'abord le chou vert et le persil dans le récipient.
 2. Appuyer sur le bouton PULSATION (PULSE) et le relâcher deux ou trois fois jusqu'à ce que les feuilles soient hachées en petits morceaux.
 3. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient, en respectant l'ordre indiqué.
 4. Appuyer sur le bouton VITESSE ÉLEVÉE (LOW) pour démarrer le mélangeur.
 5. Mélanger pendant 20 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance fluide. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil. De l'eau peut être ajoutée graduellement si le mélange doit être délayé.

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

2 à 3 portions

- 1 tasse de lait de noix de coco ou d'amandes
 - 2 c. à table de poudre de cacao
 - 2 c. à table de sirop d'agave bleu, facultatif
 - 6 dattes séchées, dénoyautées
 - 1 banane
 - 1/2 c. à thé de cristaux de café soluble
 - 4 c. à table de graines de chia
1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient, sauf les graines de chia.
 2. Appuyer sur le bouton LIQUÉFIER (LIQUEFY) pour démarrer le mélangeur. Une fois que la consistance souhaitée est obtenue, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) pour arrêter l'appareil.
 3. Verser le mélange dans un récipient à couvercle et ajouter les graines de chia.
 4. Bien mélanger toutes les 5 minutes pendant 20 minutes.
 5. 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.

Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.



@crux.kitchen f cruxkitchen t cruxkitchen

p cruxkitchen v CRUX kitchen

For customer service questions or comments: 1-866-832-4843
For Recipes and Cooking tips cruxkitchen.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA
All rights reserved

14929 Rev. 11